



BERATUNGSVORLAGE

Bearbeiter: Frau Lorenz

Gremium:
Gemeinderat Au

Sitzung:
öffentlich

Sitzungstag:
19.05.2022

TOP 1: Hexentäler Kinderküche e.V.

Sachverhalt:

Wie bereits öffentlich bekanntgegeben, soll künftig die Zubereitung von Schulessen in Merzhausen über den eigens gegründeten Verein „Hexentäler Kinderküche e. V.“ sichergestellt werden.

Frau Flum wird in der Sitzung kurz das Konzept der Hexentäler Kinderküche e.V. vorstellen. (Anlage zur Beratungsvorlage) Im Zusammenhang mit der Zubereitung des Schulessens könnte es sein, dass die Küche des Bürgerhauses Au zur Vorbereitung oder Aufwärmen von Speisen benötigt wird.

Seitens der Verwaltung bestehen keine Bedenken, wenn der Verein dafür Sorge trägt, dass die hygienerechtlichen Vorschriften eingehalten und die Küche nach Nutzung wieder gereinigt verlassen wird.

Beschlussvorschlag

Das Gremium nimmt von den Ausführungen Kenntnis.

Der evtl. angedachten Nutzung der Bürgerhausküche durch den Verein Hexentäler Kinderküche e.V. wird unter bestimmten Auflagen zugestimmt / abgelehnt.



Die **Hexentäler Kinderküche** kocht für die Kinder der beteiligten Betreuungsinstitutionen täglich frisch ein gesundes und kindgerechtes Mittagessen und liefert es in die entsprechenden Cafeterien/Speisesäle.

Mit zwei Köch*innen und hoffentlich vielen ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern möchten wir im FORUM Merzhausen mit dem Mittagessen für die Kinder der Hexentalschule starten.

Im Vordergrund steht die Qualität des Essens. Es wird regional, saisonal und mit Liebe gekocht. Fleisch beziehungsweise Fisch steht einmal pro Woche auf dem Speiseplan, tierische Produkte stammen aus biologischer Landwirtschaft. Auf künstliche Geschmacksverstärker wird verzichtet. Da der Verein für "unsere" Kinder kocht, kann auch auf Allergien gezielt eingegangen werden.

Für die überwiegend regionalen und saisonalen Produkte werden mit hiesigen Obst- und Gemüsebauern und Biobauern Lieferantenverträge abgeschlossen. Darüber hinaus können Kooperationen mit weiteren nachhaltigen Erzeugern eingegangen werden.

Der Verein wird nach Bedarf ein bis zwei Köch*innen fest anstellen, die von zwei bis drei ehrenamtlichen Helfer*innen unterstützt werden sollen. Dabei steht die "Hexenküche" allen offen, die sich ehrenamtlich engagieren möchten, insbesondere auch Seniorinnen und Senioren, die Freude am Kochen haben (Kontakt: Carmen Flum, Tel. 0176 20300761).

Die Kosten für das Personal, Lebensmittel und weitere Nebenkosten werden über Mitgliedsbeiträge, die Essensbeiträge der Eltern, Spenden, Fördermittel und Veranstaltungen des Vereins gedeckt. Um Kosten zu sparen und einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, sollen die Strukturen der Hexenküche möglichst einfach und unkompliziert gehalten werden.

Die Idee des Vereins geht jedoch noch über die einer gewöhnlichen Schulküche hinaus. Viele Kinder wissen nicht, wo ihr Essen herkommt und wie viel Mühe und Arbeit in einem Gericht stecken, vom Anbau über die Ernte bis zur Zubereitung. Dieses Wissen möchte der Verein den Kindern vermitteln und ihnen nahebringen, wie lecker ein Essen sein kann, das nur aus natürlichen Zutaten zubereitet wurde. So wird die Hexenküche von einem pädagogischen Konzept begleitet, das zusammen mit der Schulbetreuung der Hexentalschule erarbeitet wird. Die Kinder werden selbst Kräuter und Gemüse anbauen, die in der Hexenküche verarbeitet werden, und die Erzeuger besuchen, um z.B. ihre

Kartoffeln selbst auszubuddeln. Darüber hinaus sollen in der Schulküche im Alois-Rapp-Haus Kinderkochkurse angeboten werden.

Unsere Hexentäler Kinderküche e.V. wurde als Pilotprojekt für das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) finanzierte Forschungsvorhaben KOPOS ausgewählt.

Gerade für den ländlichen Raum und für Einrichtungen, die weit entfernt von möglichen externen Caterern sind, könnte die Hexentäler Kinderküche Modellcharakter haben.