

# Ein Gütesiegel verleihen statt abstempeln

## Kochlöffeltreff trägt künftig das „Gut drauf“-Siegel – Mittlerweile etabliertes Angebot

Von Michael Betz

Vilsbiburg. Wirsingblätter liegen bereit, im Topf schwappt schon das Kochwasser für die Kartoffeln, während noch gemeinsam geschält und geschnebelt wird. Gemeinsam – das ist das Schlüsselwort beim Kochlöffeltreff, der regelmäßig Kinder an den Herd lockt. Der Gedanke hinter dem Kochlöffeltreff ist es, auch denjenigen Kindern den Wert von frischem Kochen nahezubringen, wo das in den Familien nicht so intensiv stattfinden kann. Das gemeinsame Angebot von Diakonie und evangelischer Gemeinde darf sich seit neuestem sogar über ein Gütesiegel der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung freuen: „Gut drauf“ heißt die Auszeichnung, die den Erwachsenen und Kindern des Kochlöffeltreffs am Donnerstag in der Mittelschulküche überreicht wurde.

Sybille Schneider und Johanna Behrens von der Diakonie haben die Urkunde dabei, auf die sich an diesem Spätnachmittag beim Kochlöffeltreff alle freuen – 14 Kinder und ihre erwachsenen Betreuer, die an diesem und weiteren Tagen einen Kochkurs machen. „Gut drauf“ steht groß auf der Urkunde, die ein Qualitätssiegel für das sozial-kulinarische Angebot darstellt. Was dahintersteckt, erklärt Sybille Schneider, bei der Diakonie in Nürnberg Landeskoordinatorin für das „Gut drauf“-Projekt: „Die Idee dahinter beruht auf der Wechselwirkung von Ernährung, Bewegung und Stressregulation für Kinder.“ Dafür gebe

es Qualitätsstandards, die sich an Multiplikatoren richten, die mit der Zielgruppe, Kindern und Jugendlichen, in Kontakt stehen.

Passende Einrichtungen können sich laut Schneider mit dem „Gut drauf“-Siegel zertifizieren lassen, allerdings sei das ein langwieriger Prozess, der sich für eine kleinere Initiative wie den Vilsbiburger Kochlöffeltreff nicht so eigne. „In so einem Fall wird das Label verliehen“, erklärt die Koordinatorin. Bestandteil der Vergabekriterien sei hier beispielsweise die Teilnahme von Betreuern an einer dreitägigen Basisschulung mit ausgebildeten Trainern. „Die drei Säulen des Projekts werden dabei an jeweils einem Tag in Theorie und Praxis vermittelt“, führt Sybille Schneider aus. Die endgültige Vergabe des Siegels liegt in den Händen der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung. Sie überprüft, ob alle notwendigen Kriterien erfüllt sind.

### Ein Ausweis für Qualität

Mit finanziellen Vorteilen für den Kochlöffeltreff ist das neue Gütesiegel nicht verbunden, allerdings bekommt die Einrichtung dadurch Zugriff auf Informationen und Schulungen der Bundeszentrale. Und aus der Basisschulung konnte man auch praktische Erkenntnisse mitnehmen, erzählt Alexandra Schneck, eine der beiden hauptamtlichen Betreuerinnen im Treff: „Wir haben dabei zum Beispiel gelernt, dass wir den Kindern schon zu Beginn Getränke hinstellen.“ Aber abgesehen von solchen ganz konkreten

Tipps ist das Siegel auch ein Qualitätsausweis: „Vor allem die Eltern und unsere Unterstützer sehen damit, dass wir hier etwas machen, was Qualität hat, und bekommen dadurch Sicherheit“, betont Johanna Behrens von der Diakonie in Landshut. „Das Siegel ist einfach der Nachweis bestimmter Qualitäten“, fügt Sybille Schneider an.

Dass diese Qualitäten auch schon vor „Gut drauf“ beim Kochlöffeltreff in Vilsbiburg gestimmt haben, lässt sich in erster Linie an dessen Beliebtheit ablesen. Nicht nur die Kinder am Verleihungstag sind mit sichtlicher Begeisterung bei der Sache und kochen gemeinsam zuerst Wirsinggemüse mit Salzkartoffeln und angebräutem Leberkäse sowie als Abschluss einen Obstsalat – die Gruppe ist nur ein kleiner Mosaikstein des Erfolges: „Wir bieten jeweils Kochkurse mit sechs bis acht Terminen. Die Einladungen dafür gehen vor allem an Schüler der 5. und 6. Klassen, wir hatten aber auch schon Grundschüler und Achtklässler dabei“, erzählt Alexandra Schneck. Die Nachfrage dabei sei meist größer als die zur Verfügung stehenden Plätze. „Wir machen die Gruppen nicht zu groß, damit wirklich immer alle Kinder einen Arbeitsplatz an der Küchenzeile und damit etwas zu tun haben.“

### Lebensraum Küche

Die Zielgruppe für das seit Januar 2012 laufende Angebot sind „Kinder, bei denen der Lebensraum Küche in der Familie keine so große Rolle spielt“, wie es Schneck formu-

liert. Ihnen soll der Wert des Kochens und frischer Nahrungsmittel genauso nahegebracht werden wie die Möglichkeit, in der Küche einfach ungezwungen zu plaudern, auch einmal über private Probleme. „Es geht um das Lebensgefühl Küche“, beschreibt Johanna Behrens den Grundgedanken. Dabei sei der Kochlöffeltreff keineswegs ein stigmatisierendes Projekt, darauf werde großer Wert gelegt. „Die Kinder sind regelrecht stolz, dass sie hier dabei sind. Und das Heftchen mit den Kochrezepten, das alle am Ende der Kurse bekommen, wurde schon in vielen Familien nachgekocht“, freut sich Alexandra Schneck. Und statt die Kinder abzustempeln, habe die Einrichtung jetzt sogar ein Gütesiegel, hebt die Runde der Fachfrauen begeistert hervor.

Der evangelische Pfarrer Michael Lenk hatte zu Beginn des Treffs den Kindern den Stellenwert des Gütesiegels vermittelt, das eine Anerkennung für das sei, was die Kinder im Kochlöffeltreff in Vilsbiburg tun. „Bei Sachen aus dem Supermarkt ist oft nur die Verpackung toll und der Inhalt nicht. Bei uns ist es andersherum.“ Die Schlussfolgerung eines der Kinder, ob dann beim Kochlöffeltreff ein guter Inhalt in schlechter Verpackung stecke, wollte der verblüffte Lenk aber so auch nicht stehenlassen. Die evangelische Gemeinde in Vilsbiburg ist übrigens auch rein räumlich Teil des Küchen-Projekts: Parallel zum Kochlöffeltreff in der Mittelschulküche gibt es dort einen Offenen Kochtreff mit 30 bis 40 regelmäßigen Teilnehmern.



Die Kochlöffel-Treff-Kinder und ihre hauptamtlichen Betreuerinnen Alexandra Schneck und Helga Bachmann (hinten, 3. und 4. von links) freuten sich gemeinsam mit Pfarrer Michael Lenk (hinten, 5. von links) über das Zertifikat, das Johanna Behrens und Sybille Schneider (hinten, von links) dabei hatten. – Nach der offiziellen Übergabe des „Gut drauf“-Siegels wurde gemeinsam wie üblich frisch gekocht. (Fotos: be)