

Thema: Ernährung in Kindertagesstätten in Deutschland
Untersuchungen zur Mittagsmahlzeit
von Dipl. oec. troph. Kerstin Clausen

Kurzfassung

Kindertagesstätten sind Tageseinrichtungen für Kinder mit Ganztagsbetreuung, d.h. einer täglichen Betreuung von mindestens 6 Stunden inklusive einer warmen Mittagsmahlzeit. In Deutschland wird etwa 1 Million Kinder im Alter von 3 bis 14 Jahren, insgesamt 1 Mio. Kinder, in einer Kindertagesstätte ganztags betreut.

1997/98 wurde vom Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE) die erste bundesweite Erhebung zur Ernährung in Kindertagesstätten in Deutschland durchgeführt. Aus der Gesamtheit aller Kindertagesstätten nahmen randomisiert 301 Kindertagesstätten teil. Daten zum Speisenangebot und zu Umfeldbedingungen der Mahlzeiten wurden mittels postalischer Erhebung erfasst. Die Auswertung der Energie- und Nährstoffdaten erfolgte mit der Datenbank LEBTAB des FKE.

Ziele der vorliegenden Arbeit waren

- die Beschreibung wesentlicher Merkmale des Speisen- und Nährstoffangebots sowie der Umfeldbedingungen bei der Mittagsmahlzeit insgesamt und getrennt nach verschiedenen Verpflegungssystemen,
- die Beurteilung anhand des mahlzeitenbezogenen Ernährungskonzeptes der Optimierten Mischkost und
- die zusammenfassende Bewertung anhand eines Speisenplan-Qualitäts-Index (SQI, 7 Items) und eines Nährstoff-Qualitäts-Index (NQI, 23 Items).

Es zeigten sich zusammenfassend folgende Ergebnisse:

- Gemessen an der Optimierten Mischkost war die Zusammensetzung der Mittagsmahlzeiten in den Kindertagesstätten befriedigend. Im Mittel lagen die Energiegehalte pro Portion über den Referenzwerten, während die Vitamin- und Mineralstoffdichten um bis zu 50 % darunter lagen. Aus präventivmedizinischer Sicht waren vor allem die Anteile an gesättigten Fettsäuren zu hoch und die an ungesättigten Fettsäuren zu niedrig.

In den Speisenplänen wurden Fleischgerichte häufiger und Gemüse bzw. Rohkost und Obst sowie Fischgerichte seltener als empfohlen angeboten.

- Beim Vergleich der Verpflegungssysteme „Küche vor Ort“ und „Fernküche“ zeigte sich, dass Fernküchen insgesamt weniger empfehlungsgerechte Speisenpläne sowie größere Portionsmengen anboten. Vor allem war bei Fernküchen der Energiegehalt pro Portion höher. Bei den Vitamin- und Mineralstoffdichten zeigten sich keine Unterschiede. Verluste durch Warmhalten konnten dabei nicht berücksichtigt werden.
- Die Bewertung des Speisen- und Nährstoffangebots in Form des SQI bzw. NQI ergab bei etwa einem Drittel bzw. annähernd der Hälfte der Kindertagesstätten ein befriedigendes, bei den anderen ein weniger befriedigendes Ergebnis. Es ließen sich keine Zusammenhänge zwischen Speisenplanqualität und dem Nährstoffangebot erkennen. Das heißt, mit den hier verwendeten Items zur Charakterisierung des Speisenplanes und der hier verwendeten Methode konnten keine Rückschlüsse auf die ernährungsphysiologische Qualität der Mittagsmahlzeit gezogen werden. Bei der Untersuchung möglicher Einflussfaktoren zeigte bei den Speisenplänen (SQI) keiner der Faktoren und beim Nährstoffangebot (NQI) lediglich die Lage der Kindertagesstätte in den neuen oder alten Bundesländern einen Effekt.
- Die hier einbezogenen Umfeldbedingungen der Mittagsmahlzeit, ernährungserzieherische Maßnahmen betreffend, waren in Kindertagesstätten mit Küchen vor Ort positiver als in Kindertagesstätten mit Fernküchen.

Die Gesamtheit der Ergebnisse spricht aus ernährungsphysiologischen, präventivmedizinischen und ernährungserzieherischen Gründen eher für eine Versorgung von Kindern in Kindertagesstätten durch Küchen vor Ort.