

## Studie zum Bioessen - Wiener Kindergärten sind top

Utl.: Eltern sind laut IFES Umfrage sehr zufrieden mit dem Essen in den Wiener Krippen, Kindergärten und Horten =

Wien (OTS) - Wäre Jamie Oliver ein Wiener, hätte seine Kampagne für gesundes Kantinenessen durchschlagenden Erfolg. Denn, was von englischen Kindern und deren Eltern boykottiert wurde, liegt bei den Kids in den Wiener Kindergärten hoch im Kurs: Das Bioessen. "Seit 2001 wird in Krippen, Kindergärten und Horten der Stadt Wien Essen mit 50 Prozent Bioanteil angeboten - mit durchschlagendem Erfolg!" erklärt Mag.a Christine Spiess, Abteilungsleiterin der Wiener Kindergärten. "Das gilt gleichermaßen für die 30.000 Mittagsmenüs die täglich verspeist werden wie auch für unsere "Xunde Jause" bei der saisonales, lokales und vollwertiges Essen angeboten wird". "Die 'Smile Menüs' wurden speziell für Kinder entwickelt und sind gesunde Mittagsmenüs, die schmecken" erzählt Herbert Fuchs, Geschäftsführer der Gourmet Group. "Wir achten darauf, dass die Kleinen mit allen wichtigen Nährstoffen und Vitaminen versorgt werden und verarbeiten nur hochwertige, saisonfrische und österreichische Zutaten - frei von Konservierungsmitteln, Geschmacksverstärkern und Farbstoffen" so Fuchs, selbst Vater einer vierjährigen Tochter, weiter.\*\*\*\*

Den Erfolg bestätigt auch eine neue Studie. Im März wurden 358 Eltern, ein Viertel davon mit Migrationshintergrund, bezüglich Geschmack der Speisen, Gesundheitswert, kindgerechte Zubereitung oder auch der saisonalen Angebotsgestaltung befragt. Ergebnis der Studie: Die Zufriedenheit der Eltern mit der Essensversorgung und Qualität der Speisen in den Betreuungseinrichtungen der Stadt Wien ist sehr hoch. Der überwiegend positive Eindruck bestätigt sich auch bei den Eltern mit Migrationshintergrund. Viele Eltern gaben an, dass es ihnen vor allem wichtig ist, dass ihre Kinder im Kindergarten nicht nur satt, sondern auch gesund ernährt werden. Diesem Wunsch wird in Wien in höchstem Maße entsprochen. "50 Prozent Bio-Anteil beim Essen in den Kindergärten und Horten sind ein internationaler Spitzenwert", betonte die Bio-und Agrarsprecherin der Wiener SPÖ, Gemeinderätin Mag.a Sonja Kato anlässlich der heutigen Pressekonferenz. "Wir bieten damit nicht nur den Kindern Essensqualität auf höchstem Niveau sondern auch den Eltern die Gewissheit, dass ihre Kinder in unseren Einrichtungen bestens versorgt werden. Und das, ohne eine Steigerung der Kosten."

## Zwtl.: Hauptergebnisse der Studie

Das Institut für empirische Sozialforschung (IFES) führte in Kooperation mit der Magistratsabteilung 10 und mit der Firma Kulinarik im März 2008 eine Befragung von Eltern zum Thema "Essen" in den Kindergärten der Stadt Wien durch. Insgesamt haben 358 Eltern an der Befragung teilgenommen. Knapp drei Viertel der Eltern gaben an, dass ihren Kindern das Essen im Kindergarten fast immer (32 Prozent) oder meistens (40 Prozent) schmeckt. In 16 Prozent der Fälle trifft das zum Teil zu. Nur ganz vereinzelt sagten die Eltern, dass dies nur selten der Fall ist (4 Prozent). Die Zufriedenheit der Eltern mit der Ernährung in den Kindergärten ist überaus hoch. Sämtliche Durchschnittsnoten bewegen sich im positiven Skalenspektrum von 1,7 bis 2,2. Deutlich im positiven Bewertungsbereich rangiert auch der Gesundheitswert, der Geschmack der Speisen und die saisonale Angebotsgestaltung (Mittelwerte: 2,1 bis 2,2).

## Zwtl.: Schwerpunkt "Gesunde Ernährung"

Das die Kinder das Bioessen so gut annehmen liegt sicher auch daran, dass "Gesunde Ernährung" ein Bildungsschwerpunkt in den städtischen Krippen, Kindergärten und Horten ist. Um das Thema BIO erlebbar zu machen bieten die Lernstätten vielfältige Angebote. In vielen Kindergärten gibt es deswegen kleine Gemüsebeete, Kräuterspiralen oder Ausgänge zu einem nahegelegenen Markt. Seit Herbst 2007 setzen die Wiener Kindergärten zusätzlich einen besonderen Ernährungsschwerpunkt. In allen 361 Kindergärten wird das sogenannte "Xunde Gabelfrühstück" angeboten. Wichtig ist dabei, dass das Essen aus weitgehend biologischem Anbau stammt und aus der jeweiligen Region bezogen wird. Das Gabelfrühstück hat saisonal ausgerichtete Ernährungsschwerpunkte, ist vitalstoffreich und vollwertig und soll vor allem den Kindern schmecken. Erreicht wird die Akzeptanz bei den Kindern durch eine breitgefächerte Auseinandersetzung mit dem Thema. So wird beispielsweise Kresse gesät, sodass die Kleinen ihr beim Wachsen zusehen können, sie gießen, ernten und schließlich - beispielsweise auf einem Butterbrot - essen. Außerdem werden Lieder gesungen, Geschichten erfunden und Reime zum Thema gesunde Ernährung erzählt. Spaß haben die Kinder aber auch, weil Karottenkuchen oder Schokoladepudding genauso ihren Platz haben, wie Obst oder Gemüse. (Schluss) red

Rückfragehinweis:

~

PID-Rathauskorrespondenz:

[www.wien.at/vtx/vtx-rk-xlink/](http://www.wien.at/vtx/vtx-rk-xlink/)

Mag. Claudia Trojer - Dornieden

Wiener Kindergärten (MA 10)

Telefon: 01 4000-90295

Mobil: 0676 8118 90295

E-Mail: [claudia.trojer-dornieden@wien.gv.at](mailto:claudia.trojer-dornieden@wien.gv.at)

[www.kindergaerten.wien.at](http://www.kindergaerten.wien.at)

Gourmet Group

Mag. (FH) Sandra Abdagic

Kommunikation / Öffentlichkeitsarbeit

Mobil: 0664 966 45 41

E-Mail: [sandra.abdagic@gourmet-group.at](mailto:sandra.abdagic@gourmet-group.at)

[www.gourmet-group.at](http://www.gourmet-group.at)

IFES - Institut für empirische Sozialforschung GmbH

Dr. Gert Feistritzer

Tel: 01 546 70-324

Fax: 01 546 70-312

Mobil: 0664 401 37 53

~

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0098 2008-10-21/11:00

211100 Okt 08

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20081021\\_OTS0098](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20081021_OTS0098)