

„EINE GUTE KÜCHE IST DAS FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS“

(Auguste Escoffier, franz. Meisterkoch, 1846-1935)

Diesen Spruch des alten französischen Meisterkochs Escoffier haben wir auch für unsere „Pustebumen-Küche“ entdeckt. Wir das sind (von links):

Kerstin Lober, seit der Eröffnung unserer Einrichtung im Jahr 1990 hier tätig, Franziska Neumann, seit 2009 dabei und Tatjana Salzmann, die seit August 2019 unser Küchen-Team vervollständigt.



Kerstin und Franziska sind die Köchinnen und kümmern sich um das Wohl der Kinder und Mitarbeiter*innen, sowohl für unsere „Pustebume“ als auch für die Kitas „Freundschaft“ und „Unterm Regenbogen“ in Zeulenroda, die Kita „Löwenzahn“ in Steinsdorf, die Kita „Leubazwerge“ in Hohenleuben und die Besucher*innen und Mitarbeiter*innen der „Tagesstätte für psychisch Kranke“ in Zeulenroda. Täglich kochen wir ein leckeres Mittagessen für bis zu 270 Kinder und 50 Erwachsene.

Unseren Speiseplan stellen wir monatlich zusammen und stimmen ihn einmal jährlich mit allen Einrichtungen ab. Dabei sind wir dankbar für Kritik, Hinweise oder Ideen, z.B. für ein neues Gericht. Der Speiseplan umfasst Süßspeisen, wie Grießbrei mit Erdbeeren, Kartoffelpuffer mit Vorsuppe und Apfelmus oder Hefeklöße und Pflaumensoße, Eintöpfe, wie Linsensuppe, Gräupchen oder einen traditionellen Möhre Eintopf (den auch gern einmal ohne Fleisch), Fischgerichte, wie Schollenfilet, Grillfisch, Rotbarschfilet auf Gemüsebett oder Fischklops (handgemacht), verschiedene Nudeln- und Reisgerichte und natürlich auch Braten mit Klößen, Knödeln oder Kartoffeln und den unterschiedlichsten Gemüsebeilagen. Neben Pudding, Joghurt oder Obst reichen wir verschiedene Rohkost/Salate als Kompott.

Für Kinder und Erwachsene mit Ernährungsbesonderheiten (z.B. Allergien, Glauben) oder vegetarischer Ernährung finden wir immer eine individuelle Alternative.



Unsere Kinder in der „Pustebume“ versorgen wir natürlich auch täglich mit einem abwechslungsreichen Frühstück bestehend aus verschiedenen Brotsorten, Wurst, Käse, Marmelade, selbst hergestellten Aufstrichen, Müsli, Pudding- oder Grießsuppe

und einer Vesper. Dafür backen wir Kuchen, Waffeln und Kekse, greifen auf Reiswaffeln oder Zwieback zurück. Jede Gruppe erhält zudem jeden Tag eine angemessene Menge Obst und Gemüse zum Selbst-Portionieren.

Wir kochen ab 6.00 Uhr morgens alle Gerichte täglich frisch, verwenden nach Möglichkeit regionale und saisonale Zutaten und achten auf eine ausgewogene gesunde Ernährung. Dabei können wir u.a. von der Teilnahme unserer Einrichtung am „Jolinchen“-Projekt der AOK Plus profitieren und die dabei im Austausch mit einer Diät- und Ernährungsberaterin gewonnenen Hinweise und gemeinsam gemachten Kocherfahrungen in unsere tägliche Arbeit einbringen.

In dieser Zeit ist auch unser gruppenübergreifendes Nachmittagsangebot „Kochfreunde“ entstanden. Hier kocht und backt Franziska gemeinsam mit einer Erzieherin und interessierten Kindern einmal wöchentlich nachmittags Leckereien.

Eingebettet in ein jeweils abgestimmtes Projekt lernten die Kinder z.B. beim „Milch-Projekt“ woher die Milch kommt (Besuch auf einem Bauernhof in Schönbrunn), wie Milch verarbeitet wird (Besuch in der Käserei Langenwolschendorf) und was man selbst aus Milch alles „zaubern“ kann, z.B. handgeschüttelte Schlagsahne.

Bei der Zubereitung des Essens benötigt man jede Menge Töpfe, Pfannen, Geschirr und Besteck. Diese Sachen müssen natürlich wieder gereinigt und aufgeräumt werden. Das macht Tatjana. Sie kümmert sich auch um die Wäsche der Einrichtung und erledigt anfallende Nährarbeiten.

In jedem Kindergartenjahr finden immer wieder Feste und Feiern statt, wie z.B. unser traditionelles Laternenfest oder unser Kinderfest, die wir kulinarisch mit planen und gestalten. Bei wichtigen Beratungen, wie der alljährlichen Bedarfsplanung, bei Klausurtagen oder Fort- und Weiterbildungen, die in unserem Haus durchgeführt werden, bringen wir uns ein und runden die Veranstaltungen z.B. mit einem leckeren Salatbuffet ab.

So, das soll ein kleiner Einblick in unsere Arbeit sein, die wir immer (hoffentlich) zur Zufriedenheit Aller sehr gut erledigen.

Von den Kindern bekommen wir oft ein „Gemälde“ geschenkt, wenn es ihnen besonders gut geschmeckt hat. Das freut uns immer sehr oder noch einmal mit den Worten von Auguste Escoffier gesprochen: **„Das macht auch uns glücklich, wenn es Allen schmeckt!“**

