

SÜDKURIER Medienhaus -

URL:

<http://www.suedkurier.de/region/kreis-konstanz/stockach/-bdquo-Meine-gute-Tat-am-Tag-ldquo-;art372461,4305907,0>

„Meine gute Tat am Tag“

25.05.2010 00:00

- Hotel bekocht Kinder des Kindergartens - Ochsen-Chef legt Wert auf gesunde Kost

?Meine gute Tat am Tag?

Stockach – In der Küche des Ringhotels „Zum Goldenen Ochsen“ brutzeln Chicken Nuggets in der Pfanne. Keine Tiefkühlkost, sondern frische, kleine Putenbruststücke, die paniert wurden.



Große Töpfe für kleine Kinder: Philipp Gassner rührt für die hungrigen Mäuler des evangelischen Kindergartens „Zum guten Hirten“ den Kochlöffel.

Bild: ISe

Darauf legt Philipp Gassner Wert: Es müssen frische Produkte ohne Aromen und Zusatzstoffe sein. Das gilt auch für die Westernkartoffeln und die Rahmerbsen, die zu den Chicken Nuggets gereicht werden. Das Mittagessen ist für die Kinder des evangelischen Kindergartens „Zum guten Hirten“ bestimmt. 30 Kinder-Essen werden seit März täglich im Ringhotel „Zum Goldenen Ochsen“ gekocht und an die Gemeinschaftseinrichtung in Stockach ausgeliefert. Überraschend, dass so eine Aufgabe das erste Haus am Platz übernimmt – für 2,80 Euro pro Essen.

Philipp Gassner ist der festen Überzeugung, dass man Kinder möglichst früh an eine gesunde, ausgewogene Ernährung gewöhnen sollte. „Dementsprechend wird sich das Essverhalten und der Geschmack entwickeln“, sagt der Geschäftsführer des Ringhotels „Zum Goldenen Ochsen“. Glutamat und künstliche Zusatz- und Aromastoffe, die oft in Fertigprodukten zu finden seien, brauche man nicht. Und Gassner findet: „Eine natürliche Küche aus frischen Produkten darf kein Privileg nur für Besserverdiener sein, sondern sollte auch in der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt werden.“

Die kleinen Kunden überzeugen sich heute selbst davon, wie ihr Essen in der Küche des Ringhotels zubereitet wird. Mit der Kindergartenleiterin des evangelischen Kindergartens, Sylvia Veit-Liesegang, werfen sie einen Blick in Pfannen und Töpfe. Mit von der Partie sind auch der dreijährige Elard und der eineinhalbjährige Hanno, die jüngsten Kinder von Philipp Gassner. Auch sie sitzen täglich am

Mittagstisch im evangelischen Kindergarten und „genießen es, in Gemeinschaft mit anderen Kindern zu essen“, erzählt seine Frau Susann, die gerade die Kinder im Speiseraum des Ringhotels mit Apfelschorle verköstigt.

2,80 Euro pro Essen, hergestellt nur aus frischen Produkten ohne Zusatzstoffe. Rechnet sich das für ein Haus wie das Ringhotel „Zum Goldenen Ochsen“ überhaupt? „Nein, natürlich nicht“, sagt Philipp Gassner ganz klar. Doch ihm gehe es dabei nicht um den wirtschaftlichen Aspekt. Gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit liegen ihm sehr am Herzen, und auf diesem Gebiet kann er sich in die Gemeinschaft einbringen. „Das ist meine gute Tat am Tag. Wir haben die Möglichkeit, die Kinderessen zuzubereiten, und wenn ich damit helfen kann, finde ich das toll“, resümiert der Geschäftsführer. Dass er selbst als Kind in den evangelischen Kindergarten „Zum guten Hirten“ gegangen ist, spielt dabei eine untergeordnete Rolle.

Und wenn das Beispiel Schule macht und andere Kindergärten auch mit dem Mittagessen beliefert werden möchten? Philipp Gassner bleibt gelassen: „Dann schauen wir, wie die Kapazität ausreicht.“ Die Kindergartenleiterin des evangelischen Kindergartens, Sylvia Veit-Liesegang, ist froh, dass sie ein „so gutes Essen zu diesem Preis“ in den Kindergarten geliefert bekommt.

Copyright © 2009 SÜDKURIER Medienhaus - Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung durch unberechtigte Dritte nur mit schriftlicher Genehmigung durch das SÜDKURIER Medienhaus.