

Vom Kuhstall zur Profiküche

Vollwertig und vorwiegend vegetarisch – so sieht das Speisenangebot für Kinder und Jugendliche der OptiMa(h)l-Vollwertküche in Xanten aus. Gekocht wird in einem ehemaligen Kuhstall mithilfe moderner Küchentechnik.



Steckbrief

OptiMa(h)l-Vollwertküche, Xanten

Inhaberin: Agnes Sanders

Verpflegungsphilosophie: vollwertige Kitaverpflegung, die hauptsächlich vegetarisch ist, 1 x pro Woche gibt es Fisch, alle 2 Wochen Fleisch (Rind, Geflügel); pro Tag gibt es 1 Menü, ergänzt um Dessert oder Rohkost, Ausnahme: an Tagen, an denen es Fleisch oder Fisch gibt, gibt es eine vegetarische Alternative; Großteil aller Komponenten wird frisch und selbst gekocht, geringer Convenienceanteil

Produktionssystem: Cook & Serve

Essenszahlen: ca. 500 pro Tag für 16 Einrichtungen (inkl. U3-Jährige)

Team: 3 Fachkräfte, davon 2 Hauswirtschaftlerinnen, 1 Köchin, 3 Mitarbeiterinnen, die die Speisen ausliefern, 1 Springer – alle in Teilzeit

Gekocht wird vollwertig mit einem hohen Anteil an Vollkornprodukten; als Mehl wird solches aus Dinkel verwendet, vom lokalen Bäcker gemahlen. Das Credo des Teams lautet: „Wir bieten nur Dinge an, die wir auch selbst herstellen können!“ Deshalb stehe z. B. auch keine Bratwurst zur Auswahl. Den Großteil aller Komponenten bereitet das Team demnach frisch zu, zugekauft werden lediglich Convenienceprodukte wie Nudeln oder Tiefgekühltes wie Erbsen. Stehen Bratlinge oder Apfelkompott auf dem Speiseplan, sind diese hingegen selbstgemacht. Letzteres enthält nur seine Eigensüße; Zucker spielt im Speisenangebot generell eine untergeordnete Rolle.

Bleibende Highlights

Das wird auch beim Blick auf den Speiseplan deutlich: Nur einmal in der Woche steht ein süßes Dessert wie Heidelbeerquark darauf, ansonsten gibt es begleitend zum Hauptgang innerhalb der Woche Rohkost wie Gurkenscheiben oder Apfel-Karotten-Salat oder Frischobst als Dessert. „Das Obst liefern wir, bis auf Melonen, ungeschnitten in die Einrichtungen, da es sich sonst verfärbt und die Kinder es nicht mehr essen wollen.“

Agnes Sanders, Inhaberin des Cateringunternehmens OptiMa(h)l-Vollwertküche aus Xanten, kam eher zufällig zu ihrem eigenen Unternehmen. Als gelernte ländliche Hauswirtschaftlerin brachte sie ein Praktikum in der Großküche des ehemaligen Kernkraftwerks in Kalkar auf den Geschmack: Nach der Weiterbildung zur staatlich geprüften Wirtschaftlerin arbeitete sie dann zunächst vor-

wiegend in Seniorenheimsküchen, in denen teilweise auch für Kinder umliegender Kindergärten gekocht wurde. „Ich selbst ernähre mich vollwertig vegetarisch – und will meine Ernährungsweise niemandem aufdrücken, aber die Kinderernährung, die ich in meiner Zeit in der GV miterlebt habe, war nicht das, was ich als passend empfinde“, erzählt Agnes Sanders.

Seit 2011 bereitet sie mit ihrem kleinen Team Kitaverpflegung für Einrichtungen im niederrheinischen Xanten und Umgebung zu. Entsprechend ihrer ganz eigenen Philosophie: Das Speisenangebot ist hauptsächlich vegetarisch, einmal pro Woche gibt es Fisch und alle zwei Wochen steht Fleisch auf dem DGE-zertifizierten Speiseplan.

„Pfannkuchen sind z. B. der Renner bei den Kindern. Wir bieten diese aber nur alle vier bis sechs Wochen an, damit sie auch ein Highlight bleiben.“

Agnes Sanders



Fotos: Dirk Offenberg/juhuwelt.de

Das Schneiden übernehmen dann die Erzieherinnen vor Ort“, erklärt Agnes Sanders. Darüber hinaus gibt es ab und an auch ein süßes Hauptgericht: „Pfannkuchen sind z. B. der Renner bei den Kindern. Wir bieten diese aber nur alle vier bis sechs Wochen an, damit sie bei den Kindern auch ein Highlight bleiben“, verrät die Inhaberin des Cateringunternehmens.

Neben unverarbeitetem Obst liefert das Team um Agnes Sanders ab und an auch

weitere unverarbeitete Lebensmittel mit in die Kitas – auf diese Weise können die Kinder verschiedene Gemüse oder Getreide gemeinsam mit den Erziehern kennenlernen. So erfahren sie, wie einzelne Lebensmittel aussehen, ehe sie diese in ihrem Mittagessen verzehren.

Noch erlebbarer wird die Ernährung für die Kinder der Vorschule, wenn sie in der OptiMa(h)-Küche Getreide mahlen und anschließend ihre eigenen Brötchen ba-

cken dürfen. „Die Kinder beobachten dann ganz aufmerksam, wie die Brötchen in den Rational-Kombidämpfern aufgehen und backen und sind ganz stolz, wenn sie ihre selbstgebackenen Brötchen mit nach Hause nehmen können“, berichtet Agnes Sanders.

Technisches Potenzial nutzen

Die Küchentechnik von Rational – ob Kombidämpfer oder Multifunktionsgargerät – begleitet Agnes Sanders schon seit Anfang



natura

Die Bio-Marke für Küchenprofis.



Das Vollsortiment.

- ✓ BioLogisch.
- ✓ BioSicher.
- ✓ BioGünstig.

Die Bio-Produkte erfüllen alle Anforderungen an ein breites und kontrolliertes Sortiment, das zu günstigen Preisen verfügbar ist. Zuverlässig, kalkulierbar und auf alle Bedarfe der Profiküche ausgelegt.

Transgourmet Natura unterstützt Sie dabei, Ihren Betrieb noch einfacher nach den aktuellen Gesetzen, Verordnungen und biologischen Grundsätzen zu führen.

Unsere Transgourmet-ExpertInnen beraten Sie bei allen Fragen rund um Ihr Bio-Speisenangebot, begleiten Sie bei der Bio-Zertifizierung und vermitteln Ihnen wertvolles Praxis-Know-how rund um Bio.



Ein hoher Eigenfertigungsgrad ist bei dem Xantener Caterer an der Tagesordnung: Frisches Gemüse wird hier noch selbst geputzt und geschnitten.

an. Bereits in den vorherigen GV-Betrieben, in denen sie gearbeitet hat, habe sie die Rational-Geräte kennengelernt und sich dann vor ihrer Selbstständigkeit nochmal auf der Messe informiert. „Warum sollte man von etwas abweichen, das man kennt und gut findet?“, nennt sie einen der Entscheidungsgründe für Rational. „Egal, was man im Kombidämpfer oder dem Multifunktionsgerät kocht, es gelingt.“

Zudem sei sie zufrieden mit der Zusammenarbeit mit dem Kundenservice. Zwischen-

„Ich ernähre mich vollwertig vegetarisch – und will meine Ernährungsweise niemandem aufdrücken, aber die Kinderernährung, die ich in meiner Zeit in der GV miterlebt habe, ist nicht das, was ich als passend empfinde.“

Agnes Sanders

zeitlich hatte Agnes Sanders so z. B. die Gelegenheit genutzt und mit Ralf Deimel von Rational einen Nachmittag lang getestet, wie Kohlrabischnitzel oder gefüllte Paprika in den Geräten am besten gelingen.

Um möglichst das volle Potenzial der Geräte auszunutzen, haben ihre Mitarbeiterinnen zudem alle eine Schulung von Rational besucht, um den Umgang mit den Geräten aus erster Hand zu erlernen. Agnes Sanders selbst steht Branchenkollegen ebenfalls zur Seite – insbesondere, wenn es um die

Zubereitung vegetarischer Speisen mit der Rational-Küchentechnik geht.

Der Geschmack zählt

Wie gut das mit Unterstützung der Rational-Technik gekochte Essen schmeckt, erfahren Agnes Sanders und ihre Mitarbeiterinnen einerseits beim regelmäßigen Besuch vor Ort, andererseits gibt es die eine oder andere Einrichtung, die ihr Feedback am Ende der Woche mit Smileys auf dem Speiseplan vermerkt. „Wenn etwas flächendeckend mal nicht ankommen sollte, bereiten wir dieses Gericht auch kein zweites Mal zu, wie das Rote Bete-Ragout, das wir super fanden, die Kinder aber nicht.“

Besonders beliebt sind dagegen neben Pfannkuchen Nudeln mit sämtlichen Saucen, paniertes Fisch oder Suppen, zu denen immer die selbstgebackenen Brötchen serviert werden. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass Kinder nicht zu viele verschiedene Gemüsesorten in einem Gericht finden wollen. Dann essen sie es nicht. Suppen werden bei uns anpüriert, damit auch Zwiebeln nicht sichtbar sind“, berichtet die Inhaberin des Cateringunternehmens. Die einzige Ausnahme in puncto stückigem Gemüse und Suppe bildet Hühnersuppe mit Nudeln, Blumenkohl, Möhren und Sellerie.

Für alle ist etwas dabei

Der Speiseplan, der täglich nur ein Menü enthält, ist in den 52 Wochen im Jahr nie-

mals gleich. Jede Woche ist individuell geplant – je nach regional und saisonal verfügbaren Angeboten. Ein zweites Gericht zur Auswahl gibt es immer nur dann, wenn das eigentliche Tagesgericht Fisch oder Fleisch (nur Rind oder Geflügel) enthält. So kommt das Team den Kindern entgegen, die sich rein vegetarisch ernähren. Statt beispielsweise Rinder-Paprikageschnetzeltem mit Salzkartoffeln wählen die Vegetarier dann das Linsen-Paprikaragout als Alternative. Viele Gerichte seien zudem von vornherein „ungewollt“ vegan; beispielsweise Nudeln, die in der OptiMa(h)-Küche immer ohne Ei zum Einsatz kommen, mit Grünkern- oder Linsenbolognese – passend für die zwei veganen Esser, die das Team verpflegt. Auch weitere „Sonderformen“ an Gerichten berücksichtigt das Team im Alltag. „Da wir einen Großteil der Komponenten selbst machen, wissen wir, welche Zutaten enthalten sind und können so bei Bedarf auch auf Allergien reagieren“, betont Agnes Sanders, die das Verpflegungskonzept im Rahmen von Informationsabenden gerne auch den Eltern nahebringt; wobei das Konzept vielen bereits durch Mundpropaganda geläufig ist.

Glücklicher Zufall

Zu Beginn habe Agnes Sanders sich hingegen in vielen Einrichtungen im Xantener Raum vorgestellt; die ersten Essen lieferte 2011 ihre Schwägerin aus, die auch heute noch zum Team gehört. Mittlerweile beliefert das siebenköpfige, reine Frauenteam 16 Kindergärten täglich mit 500 Essen. Dabei erfolgt die Auslieferung in drei Touren im maximalen Umkreis von 20 Kilometern um Xanten herum. Zubereitet werden diese Speisen im Cook & Serve-Verfahren im ehemaligen Kuhstall des elterlichen Bauernhofs. Diesen baute Agnes Sanders in viel Eigenleistung zur modernen Profiküche um, wo sie – wie sie selbst sagt – gar nicht größer werden möchte, um die Qualität, die ihr Team und sie jeden Tag erbringen, auch weiter halten zu können. Für die Kindergärten in Xanten und Umgebung war es also ein Glück, dass sich Agnes Sanders 2010 auf dem Jakobsweg den Fuß brach. „In der Zeit des Nicht-Arbeiten-Könnens habe ich den Wunsch der Selbstständigkeit geplant und realisiert“, blickt sie auf die Anfänge ihres Unternehmens zurück. **sar**

Foto: Dirk Offenberg/uhwelt.de