



Kühe eines „Natur Genéissen“ Hofes ©Caroline Martin

Nachhaltige Kinderernährung Wie „Natur Genéissen“ den Teller unserer Jüngsten und unsere Zukunft prägt

In einer Welt, in der das Knistern der Plastikverpackungen lauter ist als das Knacken von frischem Gemüse, vergessen wir meist die Verbindung zwischen dem, was auf den Tellern unserer Kinder landet und deren Zukunft. Die Ernährung unserer Jüngsten scheint nur ein kleiner Teil der Herausforderungen zu sein, die wir in Zeiten von Klimawandel bekämpfen müssen. Dennoch spiegelt genau dieser Teller wider, wie viel Verantwortung wir für unsere Natur tragen.

Inmitten der sanften Hügel und stillen Wälder, lebt ein Projekt, das versucht, unseren Kindern eine nachhaltige Ernährung anzubieten: „Natur Genéissen“.

Das sanfte Licht des Sonnenuntergangs scheint gegen die Fenster des „Hotel du Goût“, als ich mich an einem trüben Freitagabend mit Daniel Baltes in der gemütlichen Atmosphäre der Geschmacksschule in Brandenburg treffe. Es ist 17 Uhr, vor mir steht ein Glas Wasser und mein Blick fällt auf Daniel. Der Koordinator der Region Norden nimmt sich die Zeit, mir die Essenz des Projekts „Natur Genéissen“ zu erläutern. Seit einem Jahr arbeitet der ehemalige Journalist im Naturpark Our und

kümmere sich um das Projekt. Dabei stehe er stets mit allen Akteuren in direktem Kontakt. Er betont die zentrale Rolle des Naturschutzes in diesem Unterfangen und erzählt mir von seiner leidenschaftlichen Arbeit im Naturpark Our.

Das Projekt, das 2016 ins Leben gerufen wurde, hat sich seitdem von einer kleinen Initiative zu einem umfassenden Netzwerk entwickelt. Die Anfänge des Projekts wurzeln in einer Arbeitsgruppe des Naturschutzsyndikats SICONA. Ein Nachteil dabei war jedoch, dass sich das Ganze geografisch auf den Süden und das Zentrum limitierte. Dank der Synergie zwischen SICONA, dem Naturpark Our und Sauer sowie dem Geonaturpark Méllerdall erstreckt sich das Projekt heute über fast ganz Luxemburg.

Es ist eine Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Akteuren – von Produzenten und Gemeinden bis hin zu Naturparks. Daniel zeigt mir Karten, Diagramme und Tabellen, die die Komplexität und den Umfang des Projekts veranschaulichen. Es ist bemerkenswert, wie viel Arbeit hier hineingesteckt wird.

Wo alles anfängt

42 Produzenten¹ nehmen am Projekt teil. Bei ihnen wird das hergestellt, was bei den Kindern später auf dem Teller landet. Umso wichtiger sei es gerade diese Akteure zu kontrollieren. Daniel Baltes legt die Listen der Betriebskriterien und der Produktkriterien vor mich hin. Es sind lange Listen, detailliert beschrieben und ausgearbeitet. Die Kriterien werden zusammen mit Landwirten, Experten, Leiter des Projektes und einer Person des zuständigen Ministeriums ausgearbeitet. Es sei eine langwierige Arbeit gewesen. Schlussendlich habe man jedoch Kriterien aufgestellt, die realistisch seien und doch die Ziele des Projekts erreichen.

Die Produzenten, meist Kleinbauern, werden regelmäßig kontrolliert, um sicherzustellen, dass sie die strengen Projektkriterien erfüllen. Die Kontrollen betreffen nicht nur die Qualität der Produkte, sondern auch die Tierhaltung und die Nachhaltigkeit der Anbaumethoden. Der Vertrag zwischen dem Naturpark und dem landwirtschaftlichen Betrieb hat eine Laufzeit von 5 Jahren. Danach muss sich der Produzent erneut einer Kontrolle unterziehen, um wieder

¹ Stand: November 2023



Eine Produzentenversammlung ©Caroline Martin

aufgenommen zu werden. Regelmäßig finden Produzentenversammlungen statt. Neue Produzenten werden vorgestellt und es werden Kriterien für neu aufgenommene oder bereits etablierte Produkte diskutiert.

Es gehe darum das Projekt immer weiter zu fördern, auszubauen und zu verbessern. Die Ziele sollten niemals aus den Augen verloren werden. Daniel betont, der Naturschutz stehe immer an erster Stelle. Zudem wollen sie mit dem Projekt die regionale Wirtschaft unterstützen, kurze Transportwege fördern und unseren Kindern eine ausgewogene und bewusste Ernährung anbieten.

Auf dem Teller

Im gesamten Land verlassen die Grundschul Kinder gegen 12 Uhr den Unterricht. Nur wenige haben die Möglichkeit, nach Hause zum Mittagessen zu gehen. Die meisten drängen sich in den Kantinen der Kitas. Sie wollen die Ersten sein, mit ihren besten Freunden an einem Tisch sitzen und gleich danach wieder spielen. Für die meisten Kinder ist das Mittagessen nichts Besonderes, nur ein weiterer Teil ihres Tagesablaufs. Doch Eltern, Erzieher und Köche wissen, wie wichtig es ist, ausgewogene und bewusste Mahlzeiten anzubieten. Deshalb ist es unerlässlich, dass ein Vertrauen zwischen den

berufstätigen Eltern und der Kantinen herrscht.

Projekte wie „Natur Genießen“ leisten einen großen Beitrag, dieses Vertrauen zu festigen, indem sie den Eltern die Gewissheit geben, dass ihre Kinder in den Einrichtungen regionale und saisonale Mahlzeiten zu sich nehmen können, während sie selbst beruhigt ihren Verpflichtungen nachgehen können.

Die Qualität unseres Essens falle immer weiter und so sei es wichtig den Kindern eine ausgewogene, regionale und saisonale Ernährung anzubieten. Indem Kinder frühzeitig lernen, wie ihre Ernährung mit der Umwelt verbunden ist, entwickeln sie Verantwortungsbewusstsein und

tragen aktiv zur Schonung der Ressourcen bei.

Daniel legt mir eine „Roadmap“ vor, die den Bildungsweg für das Personal der Kitas darstellt, und den Leitfaden, an den sich das Küchenpersonal der Kitas halten soll. Sofort fällt auf, dass die Köche nicht verpflichtet sind, ausschließlich Lebensmittel von „Natur Genießen“ Produzenten zu kaufen. Auf der einen Seite wäre es schlichtweg unrealistisch, sämtliche Kinder ausschließlich mit Luxemburger Lebensmitteln zu versorgen. Andererseits betont Daniel: „Wenn die Kita in Clerf einen Hof jenseits der Grenze nutzt, ist das umweltfreundlicher als ein Hof in Differdange.“ Der vorhin genannte Bildungsweg von rund 16 Stunden ist ein ganzheitlicher Ansatz, der von theoretischen Schulungen bis hin zu praktischen Richtlinien für die Küchenchefs reicht.

In einem ersten Schritt werde den Erziehern und dem Küchenpersonal die Ansätze des Projektes verdeutlicht.

Es folge eine Aufklärung bezüglich gesunder Ernährung bei Kindern.

Als letzter Teil, vor der Einführung des Projektes, absolvieren die Köche und Erzieher eine Ausbildung in der



Eine Weiterbildung in der „École du Goût“ ©Caroline Martin

Geschmacksschule. Es wird zusammen gekocht und Themen wie nachhaltige Ernährung und Sinnesbildung bei Kindern erkundet. Simone, die Ausbilderin, erläutert: „Ziel ist es, dass sie am Ende zum Beispiel verstehen, warum ein Kind ein bestimmtes Lebensmittel ablehnt, und wie man damit umgeht.“

Danach gehe es ans Eingemachte; die Erzieher bekommen den Auftrag das Thema bewusste und umweltfreundliche Ernährung mit den Kindern pädagogisch aufzuarbeiten. Zudem wird ein Leitfaden an die Köche weitergegeben. Darin stehen die Spielregeln. Was von der Kantine erwartet wird, was sie kaufen und lassen soll. Damit das Einhalten des Leitfadens gewährleistet werden kann, werden die Kühlschränke der Köche ein Mal pro Trimester vom zuständigen Naturpark kontrolliert. Zudem sind die Kitas verpflichtet ihre Lebensmittelbestellungen in einem Excelsheet mit dem Naturpark zu teilen. In dem dokumentiert die Küche wie viele ihrer verarbeiteten Lebensmittel von „Natur Genéissen“-Produzenten oder aus dem Ausland kommen und bio, konventionell oder Fairtrade sind. So könne man sich eine Übersicht über das Einhalten des Leitfadens verschaffen und am Ende eines jeden Trimesters einen Bericht ausarbeiten.

Ein Unterschied zu den Produzenten sei, dass die 40 Gemeinden², also Kitas, die beim Projekt mitmachen, unbefristete Verträge unterschrieben haben. Bedeutet also, dass, anders als bei den Produzenten, die Kitas sich nicht alle 5 Jahre neu bewerben müssen.

Die Rolle der Naturparke

Bei 42 Produzenten und über 40 Gemeinden, die mitmachen, erfordert die Koordination des

Projektes eine sorgfältige Planung und Durchführung. Der Naturschutzsyndikat SICONA und die Naturparke Our, Sauer und Mëllerdall, teilen sich, wie eben schon erwähnt die Koordination und Leitung des Projektes geografisch auf.

Daniel entfaltet vor mir eine farbenfrohe Karte von Luxemburg, die die Verantwortungsbereiche der verschiedenen Naturparke zeigt. Es ist ein Tanz der Koordination und Überwachung, bei dem jedes Detail zählt.

Die Spitze im Öslingen ist dunkelgrün gefärbt. Dort sei der Naturpark Our zuständig. Rund um die Sauer, sei natürlich der Naturpark Sauer verantwortlich. Das Zentrum und Süden des Landes decken SICONA ab. Der Westen, vor allem das Müllertal, seien selbstredend dem Natur- und Geopark Mëllerdall zugeschrieben.

Die Aufgabe jeder Organisation sei es, die Kitas sowie die Produzenten zu kontrollieren. Zudem leiten sie neue Teilnehmer an und nehmen aktiv an der Ausarbeitung neuer Kriterienlisten teil.

Mittlerweile ist die Sonne untergegangen. Daniels Kollegin, die die Ausbildungen der Köche hält, hat Feierabend gemacht. Mein Blick fällt, nach einer Stunde intensivem Gespräch,

nach draußen. „An was arbeiten sie gerade?“, frage ich Daniel. Mit einem Lächeln erzählt er: „Wir sind aktuell intensiv mit der Gestaltung unserer Öffentlichkeitsarbeit beschäftigt.“ Er betont die Bedeutung einer gemeinsamen Webseite, die als lebendige Informationsplattform für das gesamte Projekt dienen soll. Zudem sind sie auf der Suche nach Wegen, ihr Sortiment mit neuen Produkten zu bereichern.

Ich schaue auf Daniel, dann auf das leere Glas, dann auf die Uhr. Es ist kurz vor 18 Uhr, und allmählich verstummt unser Gespräch. Wir packen unsere Sachen und er bringt mich zur Tür. Nach unserem Abschied höre ich hinter mir, wie sich das Schloss der Geschmacksschule für das Wochenende schließt.

Während ich die Geschmacksschule verlasse, wird mir klar, dass die wahren Veränderungen oft im Stillen beginnen, auf den Tellern unserer Kinder und in den Herzen von Menschen wie Daniel, die Projekte wie das „Natur Genéissen“ durch ihre Leidenschaft fördern. Trotz aller Herausforderungen gibt es einen Hoffnungsschimmer: Ein leises Knacken des Wandels, das uns zeigt, dass wir alle gegen den Klimawandel aktiv werden können.



Huhn eines „Natur Genéissen“ Hofes ©Caroline Martin

² Stand : November 2023