



Sonderbeilage

Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 114'209
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 5
Fläche: 77'691 mm²

Das Kreuz mit der Kinderkarte

Mit Kindern auswärts zu essen, kann anstrengend sein. Nicht wegen der Ungezogenheit der Kleinen. Schuld ist vielmehr oft die Speisekarte, die ein mulmiges Gefühl in der Magengegend auslöst.



Glücklich mit dem Kindermenu am Gardasee. Doch mit den Tomatenspaghetti droht Kollateralschaden an der Kleidung.

THOMAS KROCK / LAF

Rebekka Haefeli

Wer mit Kindern ins Restaurant geht, kennt das Ritual: Man tritt ein, wird begrüsst, setzt sich hin, schon knallt die Kinderkarte auf den Tisch. Die bunte Speisekarte für Dreikäsehochs ist für viele Eltern ein rotes Tuch. Denn der Inhalt ist oft gänzlich phantasielos: Chicken-Nuggets mit Pommes frites, Wienerli mit Pommes frites, Schnipo. Die löblichen Ausnahmen unter den Wirten mögen die Feststellung verzeihen: Originalität sucht man oft vergeblich.

Die Vielfalt der Küche

Man mag einwenden, dass Kinder hin und wieder solche Menus mögen und dass Gesundes nicht jeden Tag auf den Speiseplan muss. Beides ist richtig. Man

kann sich aber fragen, warum es Restaurants gibt, die den Kunden von morgen mit so viel Einfallslosigkeit begegnen. Kinder haben viel Phantasie und lieben Abwechslung. Das gelegentliche Schnipo-Essen mag sie verzücken. Nach einer Woche Skiferien wünschen sich aber auch die grössten Pommes-frites-Fans wieder einmal eine Variation auf den Teller. Und die Eltern atmen auf, dass mit dem letzten Ferientag auch das tägliche Fritten-Essen sein Ende hat.

Nun ist es jedem Wirt selber überlassen, wie er seine Speisekarte gestaltet. Dass für die kleinen Gäste besondere Voraussetzungen gelten, ist man sich beim Branchenverband Gastro Suisse bewusst. Der höfliche Umgang mit den Kleinen werde in der Ausbil-

dung ausdrücklich thematisiert, betont der Verband. Aber auch die richtige Ernährung werde angesprochen. «Dabei ist es wichtig, dass auf Kindertellern wenn immer möglich Gemüse vorhanden ist.» Schön und gut. Doch bei der Umsetzung hapert es allenthalben.

Diese Einschätzung teilt die Ernährungswissenschaftlerin Marianne Botta. Sie ist Mutter von acht Kindern im Alter zwischen 5 und 20 Jahren. Ihr Mann und sie hätten schon immer gern auswärts gegessen und selbstverständlich auch die Kinder mitgenommen, sagt sie. Nur so lernten Kinder, sich in einem Stern-Restaurant zu benehmen und Gourmetküche zu schätzen. Allerdings sei die Speisekarte für den Nachwuchs häufig «eine Katastrophe», meint sie. «Bei Micky-Maus-Menüs löscht es mir ab.



Sonderbeilage

Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 114'209
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 5
Fläche: 77'691 mm²

Gemüse und Salat fehlen meistens. Dafür sind kohlenhydratreiche, fettige Speisen im Angebot. Protein gibt es fast nur in Form von frittierten Chicken-Nuggets oder Fischstäbchen.» Als Zuzutun empfindet sie auch den Teller «mit einem Klacks Tomatenspaghetti, der mit welcher Petersilie dekoriert ist». Dies allerdings nicht primär mit Blick auf ausgewogene Ernährung, sondern wegen des zu erwartenden Kollateralschadens beim Essen. «Flecken auf der schönen Ausgehkleidung der Kinder sind bei Tomatenspaghetti garantiert.»

Marianne Botta hätte durchaus Ideen, wie Wirt ihr Kinderkarte besser gestalten könnten: mit hausgemachten Chicken-Nuggets zum Beispiel oder einem Fischfilet, das mit gutem Paniermehl in der eigenen Küche paniert wurde. «Ich kann nur vermuten, dass die Rechnung für die Restaurants bei hausgemachten Speisen nicht gleich gut ausgehen würde», sagt sie. «Aber was Kindern teilweise aufgetischt wird, würde man Erwachsenen nicht zumuten.» Marianne Botta denkt dabei etwa an Chicken-Nuggets aus der Tiefkühltruhe, die aus rekonstruiertem Fleisch bestehen, also aus zusammengesetzten Fleischstückchen. Dass nur selten deklariert sei, woher das Fleisch stamme, sei ein weiterer Minuspunkt.

Die Ernährungswissenschaftlerin räumt ein, dass es in der Schweizer Gastronomie durchaus viele phantasievolle Köche gibt, die Eltern und ihre Kinder ernst nehmen. Etwa die «Höchi» in Hirzel im Kanton Zürich. Anstelle von industriellen Chicken-Nuggets werden den Kindern je nach Saison angebratene Bio-Pouletstücke aus der Region serviert. Zu den positiven Beispielen zählt Marianne Botta auch Restaurants, in denen Kinder ihr Menu aus der Speisekarte für die Erwachsenen auswählen können. Dafür wird dann ein

niedrigerer Preis verrechnet. Für diesen Weg haben sich die Betriebe der Familie Bindella entschieden, die in verschiedenen Schweizer Städten Lokale betreibt. «Wir begegnen den Kindern wie den Erwachsenen», heisst es dazu beim Familienunternehmen. «Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche kennenlernen.»

Keine Einschränkungen für Kinder gibt es häufig auch in Gourmetrestaurants wie etwa im Tschuggen Grand Hotel in Arosa. Ein Sprecher des Fünfsternehotels sagt, man führe zwar Kinderkarten. Im «Tschuggen» seien aber fast alle Gäste-Wünsche erfüllbar. «Wir wollen und müssen sehr flexibel sein.» Kinder könnten frei aus der Kinder- und der Erwachsenenkarte wählen, Zutaten beliebig mischen oder Portionen mit den Geschwistern teilen. Selbstverständlich wird alles schön angerichtet.

Für alle Sinne

Die oft lieblose Präsentation von Kindermenus ist Marianne Botta ein Dorn im Auge: «Kinder beurteilen das Essen viel stärker als Erwachsene mit allen Sinnen.» Für sie beginnt die Kinderfreundlichkeit eines Lokals aber schon viel früher – bei der Begrüssung, wo man mit Kindern häufig schon schräg angeguckt werde. Mit ihren acht Kindern hatte sie in Restaurants schon einige irritierende Erlebnisse: Einmal verweigerte man ihr die Tischreservation, ein anderes Mal bezahlte sie acht Franken für eine Karaffe Sirup. Bei diesen Gepflogenheiten erinnert man sich als mittelalterliches Semester gerne an das coolste Kindermenü aller Zeiten. Vor vierzig Jahren gab es am Flughafen Kloten ein Restaurant, in dem man ein perfekt gestyltes Flugzeugmenu serviert bekam: ein Hit für alle, die noch nie geflogen waren! Was es da zu essen gab, ging leider vergessen ...