

Lob der Kinder ist der größte Lohn

Erika Patzelt und Mareen Stickel kümmern sich täglich um das leibliche Wohl der Jungen und Mädchen in der DRK-Kita „Kinderland“

PARCHIM Anabell aus der Blumengruppe findet das Buttergemüse besonders lecker. Für die Sechsjährige und viele andere Kinder ist die gesunde Kost auch optisch ein Genuss. Denn gegart im Konvektomat (Heißluftofen) behalten Möhrchen, Erbsen, Brokkoli und Kohlrabi ihre schöne Eigenfarbe. Anabells Altersgefährtin Kimberly steht auf das Leibgericht aller Kinder schlechthin: Nudeln mit Tomatensoße.

Das leibliche Wohl der Jungen und Mädchen aus der Kita „Kinderland“ in der Parchimer Weststadt liegt in den Händen von Erika Patzelt und Mareen Stickel. Frühstück, Mittag und Vesper für die jüngsten Erdenbürger werden täglich direkt in der Einrichtung in Trägerschaft des DRK-Kreisverbandes „live“ zubereitet, ebenso wie das Mittag für die Tagespflegegäste im gleichen Haus sowie für die Moosterzwerge in der Siggelkower Kindertagesstätte. Allein zu Mittag sind das insgesamt mehr als 200 Portionen.

Das heißt für Erika Patzelt, die in Wulfsahl zuhause ist, allmorgendlich: früh raus aus den Federn. Um 6 Uhr knipst die gelernte Köchin das Licht in der Kinderland-Küche an. Zuerst wird das Teewasser aufgesetzt, dann das Frühstück zubereitet. Gegen 7 Uhr ist alles angerichtet: Elf Wagen für zwölf Gruppen, jeweils „beladen“ mit kleinen Tassen- und Tellertürmchen, einer gefüllten Brotdose, Milch, Tee, Butter, Käse, Wurst und Marmelade sowie Schüsselchen mit Obst oder Gemüsesticks werden durchs Haus zu den einzelnen Gruppenräumen gerollt. Parallel dazu haben Erika Patzelt und ihre Kollegin Mareen Stickel, deren Schicht nur unwesentlich später beginnt, längst mit den Mittagsvorbereitungen begonnen. Weißkohl und Möhren für den Krautsalat zerkleinern, etwa 250 Bouletten drehen,



Erika Patzelt (r.) und Mareen Stickel bereiten täglich das Essen für die Jungen und Mädchen im Kinderland zu. FOTO: CHRISTIANE GROBMANN

auch der Pudding wird im Kinderland selbst gekocht. Das Fleisch bezieht die Einrichtung direkt vom Parchimer Schlachthof. Das Brot kommt täglich aus der Parchimer Backstube der Traditionsbäckerei Borowski. Nur am Montagfrüh werden in der Kinderland-Küche Brötchen aufgebacken, da das Bäckerbrot noch zu frisch ist, um es aufschneiden zu können. Am Freitagnachmittag, zum Ausklang einer jeden Kita-Woche, verwöhnen Erika Patzelt und Mareen Stickel ihre Kinder mit selbst gebackenen Waffeln, Muffins oder Rührkuchen mit Früchten.

Den Speiseplan stellen die beiden Köchinnen nach einer Vorgabe zusammen, die im Kindertagesstättenförderungsgesetz von MV klar formuliert ist: Jedes Kind hat Anspruch auf eine gesunde

und vollwertige Verpflegung während der gesamten Betreuungszeit. Im Parchimer Kinderland kommt einmal in der Woche Fisch auf den Tisch, ebenso ein Fleisch- und ein vegetarisches Gericht sowie ein Eintopf. Im ausgewogenen Verhältnis dazu stehen z. B. solche Hits bei den Kids wie Eierspeisen und Milchreis. Die Beobachtung von Erika Patzelt nach 16 Jahren als Köchin in der Kita: „Einfache Gerichte, handwerklich gut und mit Liebe zubereitet, kommen bei jedem Kind an. Und: Gerade unsere Jüngsten sind erstaunlich zugänglich dafür, auch mal etwas Unbekanntes zu probieren.“ Erika Patzelt entschied sich vor 25 Jahren, noch einmal beruflich neu anzufangen und in einer zweieinhalbjährigen Umschulung das Handwerk als Köchin von der Pike auf zu

erlernen, nachdem sie in ihrem Lehrberuf als Textilfacharbeiterin keine Perspektive mehr hatte. Im Parchimer Kinderland steht sie seit Januar 2001 täglich am Herd. An den frühen Start in den Arbeitstag hat sie sich längst gewöhnt. Dafür kann sie um 14 Uhr ihre Kochschürze an den Nagel hängen und Feierabend machen. Auch Mareen Stickel bevorzugt den festen Schichtrhythmus. „Das gefällt mir besser, als ständig wechselnde Arbeitszeiten zu haben. Ein frühzeitiger Arbeitsbeginn passt viel besser in meinen Alltag“, findet Mareen Stickel, die nur fünf Minuten von zuhause bis zu ihrem Arbeitsplatz braucht. Sie ist mittlerweile das fünfte Jahr in der Kita tätig, die ihr Sohn, inzwischen fünfte Klasse, früher selbst besuchte. Mareen Stickel wollte schon immer Bäckerin oder

Köchin werden und beendete 2002 erfolgreich ihre Berufsausbildung. „Um Kinder glücklich zu machen“, stehen Erika Patzelt und Mareen Stickel täglich mit viel Berufsfreude am Herd im Kinderland. Mit fachlicher Kompetenz stellten sie sich auch der Situation, dass in jüngerer Vergangenheit immer mehr Kinder mit Wurzeln aus anderen Kulturkreisen oder mit Unverträglichkeiten und Nahrungsmittelallergien die Tagesstätte besuchen. Wenn ein Kind aus der Löwengruppe, die gleich neben der Küche ihr Domizil hat, den Köchinnen zuruft „Oh, das hat heute wieder gut geschmeckt“, oder ein selbst gemaltes Dankesbild auf einem Wagen liegt, ist das für Erika Patzelt und Mareen Stickel die schönste Bestätigung für ihre Arbeit.

Christiane Großmann