



## WISSEN, WAS AUF DEN TELLER KOMMT

Die Begriffe Bio und regional sind in aller Munde, doch Kitas und Schulen tun sich schwer damit. Ein Stuttgarter Bauernhof zeigt mit einem neuen Konzept, wie es doch geht. Und dazu auch noch gut schmeckt.

Eier gibt es aus Freiland-, Bio- oder Bodenhaltung – aber wie sieht so ein Hühnerdasein eigentlich konkret aus? Wie leben Tiere artgerecht und was heißt das? Und was macht Mehl zu einem guten und nachhaltigen Lebensmittel? Ernährungsbewusstsein ist eine komplizierte Sache und längst nicht in allen Familien selbstverständlich. Auch an Schulen wird das Thema nicht unbedingt intensiv bearbeitet.

Deshalb machte sich der Sonnenhof erst vergangenes Jahr auf die Mission „Wissen, was auf den Keller kommt“ und startete das gleichnamige Projekt des hofeigenen Caterings für Schulen und Kitas. Und das mit großem Erfolg in der Region. Was das Projekt so einzigartig macht? „Bei uns kommt das Essen direkt vom Feld auf den Teller!“, erklärt Bauer Lutz Hörr, dem der Sonnenhof gehört.

„Das heißt, wir kochen Mahlzeiten mit Gemüse und Obst aus eigenem Anbau und bereiten so immer frisch zu.“ Die Eier kommen beispielsweise direkt vom Nachbarn, der einen mobilen Hühnerwagen hat und von Wiese zu Wiese wandert. Aus diesen Eiern werden dann Nudeln gemacht. „Gleichzeitig möchten wir den Kindern wieder ein Bewusstsein für den natürlichen Verlauf der Jah-

reszeiten vermitteln, also saisonal kochen“, so Hörr.

Neben lokalem Wintergemüse wie Kohl oder Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Kirschen kommt eine ausgewogene Mischung auf den Tisch. Auf dem wöchentlichen Speiseplan stehen zum Beispiel Gerichte wie Bio-Vollkorn-Rigatoni mit Tomatensoße und Kopfsalat an Zitronendressing, dazu frisches Obst, oder Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesoße und danach Erdbeerjoghurt oder Marmorkuchen. Also simple, gute Küche, auch in vegetarischer oder der Voll-Bio-Variante wählbar und auf Wunsch auf Allergien und Unverträglichkeiten abgestimmt.

Spannend wird das Ganze für die Kids aber natürlich, wenn sie selbst sehen können, wie das Essen auf den Teller kommt. Auf dem Schulbauernhof dürfen hungrige Mäuler den Köchen und Bauern über die Schulter schauen. „Wir geben den Kindern bei Exkursionen einen Einblick, wie und wo die Zutaten für ihr Mittagessen wach-

sen.“ Ein kulinarisches Erlebnis also – mit Effekt im Alltag und mit Sicherheit auch für Zuhause, da ist sich der Bauer sicher.

Konzept und Kochkünste des Hofes kommen gut an: Im Februar 2017 startete das Projekt, inzwischen bekochen die Sonnenhöfler täglich 25 Einrichtungen in Stuttgart und der Umgebung, darunter verschiedene Kitas, Waldorfschulen und -kindergärten, aber auch weiterführende Schulen wie das Wilhelms-Gymnasium in Degerloch oder das Uhland-Gymnasium in Stuttgart-Rot. Auch Einrichtungen in weiterer Umgebung, wie eine Grundschule in Heimsheim, sind schon auf den Geschmack gekommen, erzählt Hörr stolz.

Entstanden ist das Projekt quasi generisch aus der Geschichte des Schaubauernhofs heraus: Der Sonnenhof startete 2005 als Eventlocation für Hochzeiten und andere Festivitäten, erweiterte um ein Hofcafé, startete das Catering für Events und wollte die dafür gebaute Hofküche ideal nutzen. „Das Catering für Kitas und Schulen

„Man kann dem Mittagessen beim Wachsen zuschauen. Es kommt vom Feld direkt auf den Teller.“



war eine der Ideen, die wir damals für die ideale Nutzung der Küche unter der Woche hatten“, erinnert sich Lutz Hörr. Und mit Sicherheit eine der besten.

Ein Projekt also, das als Pilot in der Region mit gutem Beispiel vorangehen könnte. Doch dem könnte mittelfristig ein fetter Asphaltstrich durch die Rechnung gemacht werden: und zwar der Nordostring. Das eigentlich schon tot geglaubte Umgehungsstraßen-Projekt, erfuhr kürzlich wie-

der politischen Aufwind. „Sollte die Straße wie geplant wirklich gebaut werden, wird sie direkt durch das Hofgut und dessen Felder gehen“, erklärt der Bauer.

Das wäre wohl das Ende für den eigentlich so gut durchdachten Naherholungstraum samt beliebtem Maisfeld-Labyrinth und Abenteuerfreizeit-Programm für die Kleinen. Und auch das Ende für das ganze Hofcatering-Konzept. Daher kümmern sich die Sonnenhöfler neben dem Ausbau

ihres Caterings gerade akut vor allem um den Erhalt ihres Hofes.

„Bio und regional will jeder, aber manchmal muss man eben auch aktiv werden und was dafür tun, dass gute Ideen eine Chance haben, zu bleiben“, so Hörr. Damit bio und regional von der Floskel zur Realität wird.

Franziska Stieglitz

**Der Sonnenhof** Sonnenhof 1, Stuttgart-Mühlhausen, Tel. 0711/507 46 20, [www.dersonnenhof.com](http://www.dersonnenhof.com)

[www.LIFT-ONLINE.de](http://www.LIFT-ONLINE.de)  
DAS STUTTGARTMAGAZIN ONLINE

VIELE TIPPS  
UND ALLE TOLLEN  
VERANSTALTUNGEN  
FÜR KINDER

**LIFT**  
DAS STUTTGARTMAGAZIN