

[Diese Seite drucken](#)[Bilder ein-/ausblenden](#)

# Augsburg Allgemeine

› [Startseite](#) › [Lokales \(Augsburg Land\)](#) › [Nudeln und Hähnchenbrust kommen frisch auf den Tisch](#)

15. Oktober 2015 00:40 Uhr

ESSEN

## Nudeln und Hähnchenbrust kommen frisch auf den Tisch

**In der neuen Gewerbeküche der Aystetter Kita werden täglich 100 Essen zubereitet. Die Gemeinde investiert dafür 52000 Euro** *Von Petra Krauß-Stelzer*



Über die neu eingerichtete Küche in der Aystetter Kindertagesstätte freuen sich nicht nur Marianne Pröbstel (links) und Dagmar Tezcan.

Foto: Andreas Lode

Rohkost gibt es heute zur Vorspeise, Nudeln, Brokkoli und Hähnchenbrustfilet werden zur Hauptspeise an diesem Tag 100 kleinen und größeren Kindern in Aystetten mittags kredenzt: So viel Aystetter Nachwuchs nämlich nimmt zur Zeit die Möglichkeit in Anspruch, mittags außer Haus verköstigt zu werden: Grundschüler der Mittagsbetreuung essen in ihren Räumlichkeiten der Schule, die Hort- und Kindergartenkinder im neuen Kinderhort, die Krippenkinder essen in ihren eigenen Zimmern in der Kindertagesstätte. Vor zwei Jahren baute die Gemeinde Aystetten zwischen den Häusern Schneeweißchen und Rosenrot der Kindertagesstätte einen neuen Kinderhort, im August dieses Jahres war während der Ferien wieder „Bauzeit“ in der Kita: Die alte Küche wurde ausgewechselt, eine hochmoderne, gewerbliche Küche aus blitzendem Edelstahl wurde eingebaut. 52000 Euro ließ sich die Gemeinde das kosten.

Der Vorteil ist ersichtlich, erklärt Bürgermeister Peter Wendel: Erst jetzt können alle

Aystetter Kinder, die ein Mittagessen wünschen, von dieser Küche aus versorgt werden. Früher kochte Küchenleiterin Dagmar Teczan in der alten Kita-Küche, die laut Wendel eher einer Personalküche glich, täglich 40 bis 50 Essen für den Kindergarten und Hort; mehr waren hier vorher nicht möglich. Die Kinder der Mittagsbetreuung wurden von einem externen Caterer versorgt.

Dank der neuen Küche ist dies nicht mehr nötig: Alles aus einer Hand, und vor allen Dingen: „Täglich wird das gesamte Essen frisch und aus frischen Zutaten zubereitet“, berichten Dagmar Teczan und ihre Mitarbeiterin Marianne Pröbstl. Nichts muss mehr lange warmgehalten werden, so bleibt das Essen appetitlich. Jeden Morgen geht Dagmar Teczan einkaufen – „und dies in Aystetten, also vor Ort und regional“, betont Peter Wendel.

Die neue Küche genügt modernsten hygienischen Anforderungen und ist in einen Koch- und Schmutzbereich aufgeteilt. Überall blitzt Edelstahl, ausgetauscht werden mussten auch die Fensterbänke aus Holz, die nun hygienisch aus Fliesen sind. Der große Dampfgarer bietet den Köchinnen viel Erleichterung, und es gibt unter anderem neben riesigen Kühlschränken auch eine eigene Grillstation und einen Backofen. Bei aller Modernisierung sind die Preise für das Essen gleich geblieben, weist Peter Wendel hin: drei Euro für die Krippenkinder, 3,50 Euro für die größeren Kinder.