



Ott: Fischstäbchen und Chicken Nuggets gehören vor allem deshalb zu den beliebten Klassikern, da sie in Fett zubereitet werden. Und Fett ist Geschmacksträger. Allerdings gibt es auch zahlreiche gesunde Alternativen. Wichtig hierbei ist, die Speisen für die Kinder attraktiv zu machen. Frische Zubereitung und gutes Abschmecken machen die leckere und dennoch gesunde Küche für Kinder aus.

Die Eltern haben meist ganz andere Vorstellungen davon, was der Nachwuchs zu sich nehmen sollte. Wie können Kinder zu gesünderer Ernährung motiviert werden?

Kögler: Unsere kleinen Gäste haben dank Kinderprogramm ? Reifen-Wasserrutsche, Softplayanlage, Turnhalle, Kletterwald und so weiter ? richtig Hunger. Um ihre Energiespeicher aufzufüllen, greifen sie ganz automatisch nach buntem, abwechslungsreichem Essen. Wir unterstützen dies, indem wir ganz verschiedene Obst- und Gemüsesorten anbieten, die wir zusätzlich in witzige Formen schneiden und kindgerecht dekorieren.

Ott: Gesunde Ernährung bei Kindern ist sehr wichtig. Um ihnen dies auch zu vermitteln, spielt die Präsentation der Speisen eine große Rolle. Neben der kindgerechten Zubereitung ist es auch wichtig, den Kindern die angemessene Aufmerksamkeit zukommen zu lassen. So fühlen sich Kinder, denen zum Beispiel beim Abendessen ein eigenes Kinderrestaurant oder Büfett zur Verfügung steht, wahrgenommen und verstanden. Die Bereitschaft, die extra zubereiteten Speisen zu essen, steigt dadurch deutlich.

In Familienhotels sind ja nicht nur Kinder zu Gast, sondern auch Angehörige, etwa Eltern oder Großeltern. Wie lässt sich ein kulinarisches Angebot aufstellen, das beide Zielgruppen anspricht und in einer Küche produziert wird?

Kögler: Wir haben wie bereits erwähnt getrennte Büfettbereiche für Kinder und Erwachsene und bieten überwiegend verschiedene Gerichte an. Manches lässt sich in der Küche ganz gut miteinander kombinieren. Wenn es für Kinder das als Beispiel genannte Fischfilet mit Knusperdecke gibt, dann backen wir das Zanderfilet für die Eltern und reichen eine Remoulade dazu.

Ott: Verschiedene Zielgruppen bedeuten verschiedene Geschmäcker. Die Küchen unserer Familotelns beispielsweise sind darauf eingestellt. Dabei wird vor allem darauf geachtet, dass die Angebote für Erwachsene und Kinder entsprechend zubereitet und präsentiert werden, sodass jeder im breiten Angebot das für sich passende finden kann ? egal, ob Groß oder Klein, Vegetarier, Fischfreund oder ?Allesesser?.

Das Interview ist in Superior Hotel 1-2018 erschienen. Die Fragen stellte unsere Redakteurin Maren Bielecke.