

Diashow einer Kanada-Radreise

HANNOVER. Reinhard Pantke präsentiert seine digitale Diashow „6000 km per Fahrrad von Vancouver nach Halifax“ am Sonntag, 19. März, ab 16 Uhr im Freizeitheim Lister Turm, Walderseestraße 100. Der Reisejournalist und Buchautor radelte im Jahr 2018 quer durch Kanada. Seine dabei entstandenen Bilder zeigen die spektakulären Rocky Mountains, die Seen- und Waldlandschaften von Ontario, das vielfältige Quebec, das maritime Nova Scotia und viele abenteuerliche und interessante Begegnungen mit Land, Leuten und der einheimischen Tierwelt. Karten für 14 Euro, ermäßigt 12 Euro, gibt es im Vorverkauf bei „SFU – Sachen für unterwegs“, Schillerstraße 33, und im Freizeitheim Lister Turm. An der Tageskasse kostet der Eintritt 15, ermäßigt 13 Euro. **RED**

Spielplatz wird umgestaltet

HANNOVER. Der Spielplatz auf dem Max-Kuhlemann-Platz in Misburg-Süd soll neu gestaltet werden. Das Klettergerüst wird ersetzt und damit verbunden kleinere Aufwertungen vorgenommen. Damit die Nutzenden ihre Wünsche für die Neugestaltung frühzeitig in die Planungen einbringen können, lädt der Fachbereich Umwelt und Stadtgrün der Stadt Hannover alle interessierten Anwohnerinnen und Anwohner, Kinder und Familien zu einer Beteiligungsveranstaltung am Mittwoch, 22. März, ab 16 Uhr auf dem Spielplatzgelände ein. **RED**

Essen als Gemeinschaftserlebnis

In immer mehr Kitas in Hannover wird selbst gekocht / Von Eltern explizit gewünscht

HANNOVER. Während die Stadt Hannover beim Schulesen das Bestell- und Bezahlssystem zentralisieren will und die Schulen von Lieferdiensten angefahren werden, ist das Mittagessen in der Kita vor allem eine handgemachte und dezentrale Angelegenheit. In den meisten der knapp 470 Kindertagesstätten in Hannover, in denen insgesamt mehr als 24.000 Kinder betreut werden, wird mittags selbst gekocht. Träger berichten, dass Eltern genau darauf zunehmend besonderen Wert legen. „Das ist auf alle Fälle ein Qualitätsmerkmal für eine Einrichtung“, sagt etwa Christina Tegtmeyer, Fachberatung Kita beim Caritasverband Hannover. Es gehe nicht nur um Nahrungsaufnahme, sondern um das gemeinsame Zubereiten, Kochen und Essen, betont Uta Funke vom Stadtkirchenverband. Essen sei auch ein Kulturgut. Die Kinder könnten sehen, was aus bestimmten Zutaten entstehe.

„Selber kochen ist für uns ein wesentlicher Baustein für die gesunde Entwicklung der Kinder und der Erziehung zu einem gesunden Verhalten.“

Ingrid Kröger,
Arbeiterwohlfahrt

wesentlicher Baustein für die gesunde Entwicklung der Kinder und der Erziehung zu einem gesunden Verhalten.“ Kinder könnten den Essensplan mitbestimmen und erkennen, dass geliefertes Essen nicht die Normalität sei. Sie würden die Essensbestandteile in ihrer Ursprungsform sehen, könnten teilweise mithelfen und lernen, die Arbeit und das Essen wertzuschätzen.

Bei den 46 städtischen Kitas wird bereits in 32 selbst gekocht, der Anteil sei in den vergangenen Jahren kontinuierlich ausgebaut worden, teilt eine Stadtsprecherin mit. Fünf Kitas werden direkt von städtischen Küchen beliefert. Weitere neun Kitas kochen nach Stadtangaben selbst unter Einbezug von Tiefkühlkomponenten, die von Lieferanten bezogen werden. Die Verpflegung in den städtischen Kitas folge den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Dazu gehören Vorgaben wie nur einmal in der Woche Fleisch, aber viel Obst und Gemüse anzubieten und auf regionale und ökologisch angebaute Zutaten

ten, die von Lieferanten bezogen werden. Die Verpflegung in den städtischen Kitas folge den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Dazu gehören Vorgaben wie nur einmal in der Woche Fleisch, aber viel Obst und Gemüse anzubieten und auf regionale und ökologisch angebaute Zutaten



Essen als Gemeinschaftserlebnis: In den meisten hannoverschen Kitas steht mittags Selbstgekochtes auf dem Tisch. Foto: Oliver Berg/dpa

zu setzen. Caterer wie Meyer Menü oder Apetito liefern entweder komplette Menüs in die Kitas oder spezielle Komponenten wie Gemüse, Nudeln oder Reis, die dann gekühlt in den Einrichtungen ankommen und noch einmal erwärmt und auf Teller umgefüllt, teils auch durch eigene selbst gekochte Bestandteile ergänzt werden. Viele Träger haben in ihren Einrichtungen seit Jahren fest angestellte Köche oder Küchenhilfen. Wenn die Köchin oder der Koch krank wird, dann weichen viele Kitas vorübergehend auf Lieferdienste aus. Die Nachfrage nach spontanen Bestellungen habe zuletzt leicht zugenommen, berichtet Siegfried Gohla, Geschäftsführer von Meyer Menü Hannover. Das Unternehmen beliefert nach eigenen Angaben zwischen 120 bis 140 Kitas in der Region Hannover.

Auch Apetito fährt regelmäßig Kitas in Hannover an, bietet tiefkühlfrische Menüs und Menükomponenten, die ebenfalls individuell zusammengestellt

und vor Ort zubereitet werden. Den vollen Service bietet die sogenannte Wichtelküche: Dabei bestücken die Apetito-Mitarbeiter den Ofen in der Kita, die Zubereitung startet per Zeitschaltuhr automatisch, durch die punktgenaue Zubereitung bleibe das Essen frisch, vitaminreich

und geschmackvoll, unterstreicht das Unternehmen.

Eltern von Kita-Kindern, die ein Mittagessen erhalten, zahlen in Hannover auch nach Abschaffung der Kita-Gebühren in Niedersachsen monatlich ein sogenanntes Essensgeld von 35 Euro, das aber längst nicht die

tatsächlichen Kosten abdeckt. Im Jahr 2024 sollen es dann 40 Euro sein. Die Stadt rechnet für die tägliche Zubereitung einer Hauptmahlzeit in allen Kitas für Personal und Sachkosten durchschnittlich etwa 100 Euro pro Monat. Der von der Stadt zu tragende Zuschussbedarf liege nach Abzug des Essensgeldes bei etwa 65 Euro, heißt es.

Einige Träger erheben von Eltern noch extra Beiträge, etwa für ausschließlich Biokost. So wie die Nachfrage nach selbst gekochtem Essen steige bei den Familien auch der Wunsch nach Sonderkost, berichten die Träger und Essenslieferanten, etwa aus religiösen oder gesundheitlichen Gründen, dem trage man selbstverständlich Rechnung. In Kitas in bestimmten Stadtteilen mit vielen muslimischen Familien gebe es grundsätzlich nur Halal-Kost (Fleisch von Pflanzenfressern, Frischmilch, frisches Obst und Gemüse) oder stehe zumindest kein Schweinefleisch auf dem Speiseplan.



Teig rühren, Gemüse schneiden - Kinder können schon früh beim Kochen mithelfen. Foto: Christin Klose/DPA

Positiver Trend: Die S-Bahn kommt jetzt häufiger – und pünktlicher

Statistik weist deutliche Verbesserungen auf / Fahrgäste und Verantwortliche hoffen nun, dass die Entwicklung weiterhin anhält

HANNOVER. Was manche Stammkunden schon bemerkt haben, lässt sich statistisch belegen: Hannovers S-Bahn, deren pünktliches Erscheinen am Bahnsteig vor dem Jahreswechsel häufiger mal ein singuläres Ereignis war, hat ihre Zuverlässigkeit in den ersten beiden Monaten des laufenden Jahres spürbar verbessert. Das betrifft sowohl das Einhalten der Fahrpläne als auch die Zugausfälle. „Der Betrieb ruckelt sich ein. Wir hoffen, dass das nachhaltig ist“, sagt Ulf-Birger Franz, Verkehrsdezernent der für den Nahverkehr zuständigen Region Hannover.

Ein Zug taucht dann negativ in der Statistik auf, wenn er mehr als fünf Minuten Verspätung hat. Seit Übernahme des gesamten S-Bahn-Netzes durch die Transdev im Juni vergangenen Jahres war das zunächst bei durchschnittlich jeder vierten Bahn der Fall, was Fahrgäste und Personal ebenso wie die Zugausfälle Nerven kostete.

keit bei 89 Prozent. Der Wert wäre ohne den als „Großstörung Eichhörnchen“ benannten Vorfall Anfang des Monats, bei dem im Bereich des Maschsees eine Oberleitung abriß und die Strecke für vier Tage gesperrt werden musste, sowie die Auswirkungen einer Signalstörung bei Wedemark-Mellendorf noch besser gewesen. Der Sollwert liegt laut Betreibervertrag bei 96 Prozent.

Die positive Entwicklung betrifft nicht alle Linien gleicher-

maßen. Auf der sogenannten Ostschiene haben die Linien S 3, S 6 und S 7 den Sollwert fast erreicht; gleiches gilt für die beiden Expresslinien S 21 und S 51. Die Linie S 4 hat mittlerweile mit 85,2 Prozent die rote Laterne inne. Alle anderen kommen auf Werte knapp unter 90 Prozent.

Die Zahl der Zugausfälle hat die S-Bahn im Vergleichszeitraum laut Statistik um zwei Drittel reduzieren können. Gerechnet wird hier in Zugkilometern,

von denen die S-Bahnen im Tagesdurchschnitt rund 25.500 zurücklegen. Entfielen beispielsweise im November noch 120.000 Zugkilometer, waren es zuletzt im Februar 40.000. „Das sind immer noch zu viele, aber die Verbesserung macht Hoffnung“, sagt Verkehrsdezernent Franz. Block erklärt, die Transdev habe zusätzliches Personal eingestellt und qualifiziert. Außerdem hätten Software-Updates bei den Zügen vom Typ Stadler Flirt dazu geführt, dass diese zuverlässiger zur Verfügung stehen.

Wegen der Probleme hatte die Region den S-Bahn-Betreiber bereits im September mit einer Strafzahlung von 3,9 Millionen Euro belegt. Franz kündigt an, dass weitere Forderungen erhoben würden. Deren Höhe müsse aber noch errechnet werden.

Unterdessen beklagen Fahrgäste, dass an den Automaten der Transdev entgegen der Ankündigungen häufig keine Fahrkarten für den Fernverkehr der Deutschen Bahn verfügbar seien. Laut Block handelt es sich um ein technisches Problem, an dessen Behebung gearbeitet werde.



Scheint besser zu werden: Die S-Bahn lässt ihre Fahrgäste nicht mehr so häufig im Regen stehen. Foto: Rainer Dröse

1.500
GRATIS
Parkplätze

So happy
OSTER-GLÜCK
BEIM SUCHEN
20.3. – 8.4.
Buchstaben suchen
und 3x 100€
gewinnen

Shoppen • Parken • So einfach

Festliche Gerichte
zu Ostern bestellen

Einfach ein heißes Mittagessen ins Haus liefern lassen. Das Osterangebot enthält besondere exklusive Spezialitäten wie die Putenmedaillons in Thymian-Soße, die Kabeljaufilets in feiner Weißwein-Sahne-Soße sowie die Medaillons vom Lammrücken.

Probieren Sie jetzt unsere Ostergerichte!

- ✓ Einfach bestellen und probieren
- ✓ Heiße Lieferung auch an den Feiertagen
- ✓ Ohne Vertragsbindung
- 🔥 Heiß gebracht – an Bord fertig gegart

Landhausküche – eine Marke der appetito AG, Bonifatiusstraße 305, 48432 Rheine

05 11 - 80 90 72 95 • www.landhaus-kueche.de
Mit Liebe gekocht. Mit Freude gebracht. Von appetito