

Editorial

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **58 (2001)**

Heft 12: **Flechten : die unbekannteren Winzlinge**

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

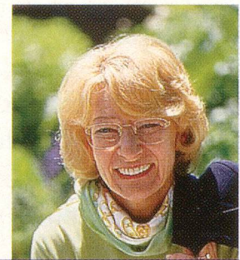
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Im Restaurant zu essen, ist meist ein Vergnügen – wenn auch kein billiges. Mit Kindern im Restaurant zu essen, ist oft genug ein Problem. Denn selbst in guten Restaurants werden die kleinen Gäste häufig nur mit einfallslosen Menüs aus wenig frischen Zutaten abgespeist. Auf den so genannten Kindertellern finden sich von Januar bis Dezember von der Ostsee bis zu den Alpen die ewig gleichen Gerichte (Poulet/Hähnchen-Pommes, Schweineschnitzel-Ketchup-Pommes, Fischstäbchen-Mayo-Pommes, Spaghetti bolognese). Phantasievolle Köche ersetzen die fetten Pommes frites hin und wieder durch noch fettere Kroketten. Salat gibts keinen, dafür ein Eis am Stiel. So war es schon vor 40 Jahren – nur die Namen der Gerichte sind mit der Zeit gegangen. Käpt'n Blaubär hat Micky Maus verdrängt, Pokemon und Pingu den guten alten Pumuckl.

Alle reden vom gesunden Essen. Mit Ausnahme der Gastronomie. Was Kindern dort angeboten wird, ist meist alles andere als gesund und saisongerecht. Klar, dass Eltern im Restaurant keine Experimente mit kindlichen Geschmacksknospen machen wollen, da spriesst leicht Ärger. (Siehe oben: Vergnügen – wenn auch kein billiges.) Trotzdem, ein bisschen mehr Mühe könnten sich die Gastronomen geben. Ein wenig mehr Phantasie, Abwechslung, Gesundheitsbewusstsein und Rücksicht auf regionale Besonderheiten (da wo's frischen Fisch gibt, muss es ja nichts von Kapitän Iglu sein) wären schon erwünscht.

Viele unserer Nachbarn kennen keine speziellen Kinderteller. Die Kinder bekommen etwas von den Eltern, oder es werden kleinere (und bezahlbare) Portionen von «normalen» Gerichten zubereitet. Es soll sogar Restaurants geben, in denen es keine Schwierigkeiten macht, für das Kind einen Apfelpfannkuchen oder Kartoffelpüree mit buntem Gemüse zu bestellen, auch wenn die Gerichte gar nicht auf der Karte verzeichnet sind.

Sollte das zuviel verlangt sein, lobe ich mir das Angebot eines griechischen Restaurants, das ich vor kurzem gesehen habe «Leerer Teller mit Besteck, du nimmst Mama und Papa was weg: DM 0.00».

Herzlichst Ihre

Ingrid Zehnder