

Schnipo, Bolo, Fischstäbli. Auf Kindertellern in Restaurants herrscht vielerorts Einheitsbrei. Nicht nur die Eltern nervts – auch die Kids stehen nicht alle auf Junkfood.

Sonntagmittag, in einem Restaurant irgendwo in der Schweiz. Mami bestellt sich ein Kalbspaillard mit Gemüse – für die Kids gibts das Kindermenu mit Schnitzel und Pommes. 20 Minuten später: Mami isst Schnipo, während die Kids Mamis Paillard und Gemüse schnabulieren.

Das ist Alltag im Leben von Marianne Botta Diener. Die Lebensmittelingenieurin und Kochbuchautorin* hat selber sieben Kinder. «Da liegt es oft vom Budget her nicht drin, dass wir für alle Kinder ein volles Menu bestellen», sagt sie. «Doch meist hätten meine Kinder lieber das Erwachsenenmenu.»

Das aber gibts in den meisten Restaurants nur zum vollen Preis. «Hier würde ich ansetzen», sagt Botta Diener. Statt extra Kinderteller auf der Menukarte zu führen, schlägt sie vor, dass ganz einfach die normalen Menus zu Sonderkonditionen angeboten werden. «Vielleicht sogar preislich abgestuft nach Alter», so Botta Diener. Menus, die für Kids zu Sonderpreisen serviert würden, könne man auf der Speisekarte beispielsweise mit Sternchen kennzeichnen.

Das findet Kochbuchautorin Erica Bänziger** aus Verscio (TI) eine gute Idee. «Meine Kinder lieben halt auch Tintenfisch, Muscheln, Oliven, alle Arten von Pasta aber auch Salatteller», sagt sie. «Zu meinen, man könne sie immer mit demselben abspeisen, ist etwas einfältig.»

Und nicht nur das. Bei Spaghetti Bolognese hat Marianne Botta Diener noch andere nervige Erfahrungen gemacht: Die Kids sind danach bekleckert und die Flecken gehen kaum mehr raus. Wenn es denn doch Kindermenus sein sollen, würden sich die Kinder-Expertinnen auf den Tellern in Restaurants weniger Sauce, weniger Fett und mehr Hausgemachtes wünschen. Dabei geht es nicht mal nur um die Gesundheit, sondern auch um den Genuss: «Meine Kinder sind sich frische Küche gewohnt und schmecken den Unterschied», sagt Erica Bänziger.

Was aber braucht es ausser guten Kindermenus oder eben Kinder-Speiseangeboten noch, damit die Familien wiederkommen? «Malecke, Spielecke», sind sich Botta Diener und Bänziger einig, einfach ein Ort, wo sich die Kids vertun können. «Angenehm auch, wenn man nicht in die hinterste Ecke verfrachtet wird, weil die Kinder stören», sagt Botta Diener.

Vordergründig mag es nervig sein, sich als Wirt um Kinderkram kümmern zu müssen. Doch: «Kinder sind die Gäste von Morgen», sagt Yvonne Demont-Hutzli, Betreiberin der Internetplattform gastrokidzz.ch, die kinderfreundliche Restaurants vorstellt. Ähnlich steht es auf der Website des Gastroverbands Gastosuisse: ««Kinder kehren zuerst mit ihren Eltern und später als Erwachsene zurück, wenn es ihnen im Betrieb gefallen hat.» Zudem zeigt Gastosuisse auch handfeste Geschäftsgründe für zusätzliche Kinderextras auf: Kinderfreundliche Restaurants hätten eine bessere Kapazitätsauslastung, da Familien meist früher als andere Gäste kämen und nicht so lange verweilten, Familien mit Kindern unter fünf bis sechs Jahren zudem meist die Zwischensaison nutzten.

Das Gütesiegel «Familien willkommen» vom Schweizer Tourismus-Verband (STV) zeichnet denn auch spezifisch familienfreundliche Betriebe aus, Restaurants können allerdings nur im Verbund mit ihren Tourismusregionen teilnehmen. Und worauf achtet man beim STV bei der Zertifizierung? Bei Restaurants hauptsächlich auf die Infrastruktur wie Wickelplätze, Kinderspielplatz und Malecke. Beim Essen müssen mindestens drei Kindermenus angeboten werden. Fast am wichtigsten sei ihr aber, «dass die Restaurants auf Wünsche von Familien eingehen», sagt Fabienne Villars, die Produktmanagerin von «Familien willkommen». «Wenn ich persönlich Betriebe für die Zertifizierung berate, lege ich Wert darauf, sie zu motivieren, auch mal von Normen abzuweichen, beispielsweise mal einen Extrateller zu servieren oder eine halbe Portion Spaghetti, wenn das gewünscht wird.» Kinder und ihre Eltern, so Villars, sollten sich in erster Linie willkommen fühlen.

Flexibilität ist auch ein Stichwort, das Marianne Botta Diener wichtig ist. Die besten Erfahrungen diesbezüglich habe sie – wider Erwarten – in Gourmet-Restaurants gemacht. Dort sei es oft so, dass das Personal spontan Menuvorschläge präsentiere und mit den Kindern abspreche, die gar nicht auf der Karte stünden. «Und wenn die Kinder happy sind», sagt Diener, «dann kommen eben auch die Eltern gerne alleine wieder mal hin».

* Marianne Botta Diener: «Mit Kindern kochen, essen und geniessen», Beobachter-Buchverlag, 336 Seiten, ISBN: 978-3-85569-401-3, CHF 45.00

** Erica Bänziger: «Schnelle Küche für schnelle Mütter und Väter», Fona Verlag, 25 Seiten, ISBN 978-3-03780-360-8, CHF 28.00

Rezeptvorschläge für Kindermenüs

von Marianne Botta Diener

Dieses Rezept stammt aus dem Buch: Marianne Botta Diener: «Mit Kindern kochen, essen und geniessen», Beobachter-Buchverlag, 336 Seiten, ISBN: 978-3-85569-401-3, CHF 45.00

Saltimbocca mit Schweinsschnitzeln

Zutaten für 4 Personen:

6 Tranchen Rohschinken
12 kleine Schweinsplätzli, dünn geschnitten
Salz, Pfeffer
12 Salbeiblätter
Bratbutter

Rohschinkentranchen halbieren. Plätzli würzen, jedes mit einer halben Rohschinkentranche und einem Salbeiblatt belegen, mit einem Zahnstocher fixieren. Sofort in der heissen Bratbutter mit der Schinken-Salbei-Seite nach unten etwa 30 Sekunden anbraten. Wenden, kurz fertig braten. Dazu passen Safranrisotto und Salat.

Hausgemachte Rindfleisch-Burger

Zutaten für 4 Personen (8 Burger):

1 Bund Petersilie
500 g Rindfleisch, gehackt
1 Ei
2 – 3 EL Paniermehl
2 EL Rahm
ca. 1/2 TL Salz
Pfeffer, Paprika
8 Buns (mit oder ohne Sesam)
Garnitur
Gewürzgurken, Tomaten,
Zwiebeln, Eisbergsalat, Ketchup,
Mayonnaise, Schmelzkäsescheiben

Für die Burger Petersilie hacken, dann alle Zutaten gut mischen (evtl. mit der Küchenmaschine). 8 Burger formen und pro Seite etwa 4 –5 Minuten braten.

Den Ofen gemäss Anleitung auf der Buns-Verpackung aufheizen. Während die Burger braten, die Buns aufklappen und im Ofen gemäss Anleitung kurz antoasten.

Für die Garnitur Gewürzgurken und Tomaten in Scheiben schneiden, Zwiebeln in dünne Ringe, Eisbergsalat in Streifen. Alle Zutaten in Schüsseln oder schön auf Tellern anrichten. Sobald die Buns und Burger fertig sind, kann sich jeder selber seinen Hamburger zusammenstellen.