

# Kochen mit Kinder: Tiere essen



Tipp von Esther Kern



«Mama, da ist noch Blut dran!» So tönt es schon mal, wenn ich mit meinem Sohn Fisch koche – denn: Manchmal holen wir ihn direkt in der Zucht. Das mache ich ganz bewusst. Wie bringt man einem Kind bei, dass ein Würstli nicht in der Fabrik seinen Anfang genommen hat und dass Chicken-Nuggets einmal Tiere waren? Nicht ganz einfach, denn heute haben wir oft den natürlichen Zugang zur Natur verloren. Doch auch wer nicht auf dem Bauernhof wohnt, hat Möglichkeiten, seinem Kind zu zeigen, was hinter unserem Essen steckt. Eine davon: Man kauft Fisch direkt in einer Zucht. Bei uns in der Region hat diese einmal wöchentlich offen und wenn wir unseren Fisch kaufen, wird er frisch aus dem Wasser gezogen und vor Ort geschlachtet. Nicht, dass ich das gerne sehen würde. Und: Die Kinder müssen auch nicht zwingend dabei sein, wenn das Leben der Tiere beendet wird. Aber: Sie können sich dann ein Bild davon machen, woher ihr Essen kommt. Wir hatten in Finnland in einem Survival-Kurs sogar die Gelegenheit, mit unserem Sechsjährigen an einem See den Angelhaken auszuwerfen. Unser Guide zeigte uns dann vor Ort, wie man die Fische erlegt und auf dem Feuer zubereitet. Zwar hat unser Sohn die Fische, die wir auf dem Feuer gebraten haben, nicht gegessen, trotzdem will er unbedingt wieder fischen gehen. Wir möchten ihm die Möglichkeit bieten, Hintergründe kennenzulernen. Was er dann isst und was er weglässt, das überlassen wir ihm.

