

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 58 (2001)
Heft: 12: Flechten : die unbekannten Winzlinge

Vorwort: Editorial

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 fetttere 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