

Kindergartenkinder erleben kulinarische Vielfalt

Obstspieße herstellen, Kräuterquark rühren, Brötchen und Pizza backen – in der Kindertagesstätte Villa Sonnenschein konnten die Kinder heute die ganze Vielfalt gesunder Lebensmittel erleben, und das sowohl in der Herstellung als auch im Verzehr. In dieser Woche ist das regelmäßig stattfindende Kochen und Backen Teil der Aktionstage Nachhaltigkeit, an denen sich Wernigerode in diesem Jahr zum ersten Mal beteiligt. Tatkräftige Unterstützung erhielt die Kita von Kloster Drübeck-Koch Michael Friedrich, der selbst Kinder in der Einrichtung hat. „Ich habe in der vergangenen Woche das Plakat zur Aktion *Nachhaltig Speisen in den Wernigeröder Kitas* gesehen und spontan gesagt, da mache ich mit“, so der Koch, der sich beruflich intensiv mit regionalen und biologisch angebauten Produkten auseinandersetzt und seine Freude an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln auf die Kinder überträgt. „130 Minipizzas haben wir zusammen gebacken“, sagte er stolz. Dass es den Kindern Spaß gemacht und geschmeckt hat war ihnen anzusehen. Da wurde Teig geknetet, Belag geschnippelt, abgeschmeckt und genascht. Besonders stolz waren sie auf die Kräuter, die sie auf dem Außengelände der Kita selbst angepflanzt haben.

„Die Erdbeeren sind ja weiß, die sind doch noch gar nicht reif“, sagte ein Kind, das sich zusammen mit anderen Kindern und Elternkuratoriums-Vorsitzender Katharina Kramer um die Herstellung der Obstspieße kümmert. „Doch, die sind lecker, das sind weiße Erdbeeren“, antwortete ein anderes Kind, das die besondere Erdbeersorte von zuhause mitgebracht hat. Katharina Kramer unterstützt solche Aktionen in der Kita, so oft sie kann. „Ich finde es klasse, dass die Kinder hier auch besondere Sorten kennen lernen können, die man im Supermarkt nicht kaufen kann.“ Viele Eltern haben zum Gelingen der Aktion beigetragen, indem sie den Kindern Obst, Gemüse und Kräuter aus dem Garten mitgegeben haben.

„Uns ist wichtig, alle mit einzubeziehen, nicht nur die Kinder, auch ihre Eltern“ erklärte Kita-Leiterin Carola Kirsche. „Gesunde Ernährung und das Kennenlernen der Herkunft spielt eine ganz wichtige Rolle. Wir fördern die Neugier der Kinder auf die Vielfalt der Lebensmittel. Sie entscheiden selbst, was sie dann essen.“

Hintergrund

Die Koch- und Backtage werden eng mit der Zentralküche, welche die städtischen Kitas versorgt, abgesprochen. Viele der Zutaten werden von dort geliefert. Die Zentralküche unter Leitung von Andreas Bors unterstützt die Aktion und bietet auch regionale, biologisch produzierte Zutaten und vegetarische Gerichte an.

Die Aktionstage Nachhaltigkeit finden inzwischen jährlich deutschlandweit auf Einladung des Rates für Nachhaltige Entwicklung der Bundesregierung statt. Nachhaltige Lebensmittel erhalten die Vielfalt der Landschaft und sind aktiver Klima- und Landschaftsschutz.

Gesunde Ernährung ist insbesondere für Kinder von elementarer Bedeutung. Unsere globalisierte Welt beschert uns auch im Bereich der Nahrungsmittel ein schier unüberschaubares Angebot. Oft wissen wir nicht mehr, woher das Obst, das Fleisch oder die Milch kommen, die zu unserem täglichen Speiseplan gehören. Und wie sie hergestellt oder geerntet wurden, ist kaum noch nachvollziehbar. Oberbürgermeister Peter Gaffert ist Mitglied im „Dialog Nachhaltige Stadt“, der ebenfalls auf Einladung des Rates für Nachhaltige Entwicklung agiert und gab dem Impuls, sich an der Aktion zu beteiligen. „Wir haben in diesem Jahr für unsere Kitas den Schwerpunkt gesunde Ernährung ausgewählt und hoffen, die Eltern finden das Thema ebenso spannend und wichtig wie wir.“

BU 1: Pizza backen und Kräutertee herstellen in der Villa Sonnenschein: ein Kind nascht vom geriebenen Käse.

BU 2: Kloster Drübeck-Koch Michael Friedrich präsentiert die Mini-Pizzas, die er mit den Kindern gebacken hat.

BU 2: Obstspieße herstellen: Kinder erleben die Vielfalt des Obstgartens.

Bilder © Katrin Anders