



**SATT**   
**IST NICHT  
GENUG!**

# Alle guten Gaben!

**Warum gesundes und nachhaltiges Essen  
in der Kita wichtig ist**



Brot für die Welt und Diakonie Deutschland  
setzen sich gemeinsam für gerechte Lebenschancen ein.

Dazu gehört die Möglichkeit für alle Menschen,  
hierzulande und weltweit, sich ausgewogen, gesund  
und vielfältig ernähren zu können.

Brot für die Welt und Diakonie Deutschland





## Sehr geehrte Damen und Herren,

in Brasilien müssen 30 Prozent des Schulessens aus regionaler Landwirtschaft stammen: Diese Bemerkung im Vorwort der Broschüre macht schon deutlich, warum es wertvoll ist, dass sich Brot für die Welt und die Diakonie gemeinsam mit dem Essen in der Kita beschäftigen. Ernährung ist nicht nur eine Frage von Geschmack und Gesundheit. Es geht auch darum, wie Lebensmittel produziert, transportiert und verteilt werden – weltweit. Gute Ernährung als Teil guten Lebens und als Beitrag zur gerechten Verteilung von Nahrung gehört zur frühkindlichen Bildung: Um diesen Gedanken zu verdeutlichen und zu entfalten, bringen Diakonie und Brot für die Welt ihre Kompetenzen zusammen.

Kinder haben ein Recht auf gesunde Nahrung und, so drückt es die Kinderrechtskonvention der Vereinten Nationen aus, auf ein Höchstmaß an Gesundheit. Wie in vielen Bereichen frühkindlicher Bildung ist auch für die Ernährung die Kindertagesbetreuung der Ort, an dem Lernen und Sensibilität außerhalb der Familie früh gefördert werden können: durch die gemeinsame Zubereitung von Mahlzeiten, durch Mitsprache der Kinder beim Speisezettel, durch die Beschäftigung mit Lebensmitteln aus verschiedenen Weltgegenden und – ganz wichtig – durch das gemeinsame Essen. Gute und nachhaltige Ernährung im Rahmen von Kindertagesbetreuung hat die Chance, Weichen zu stellen: für gutes Essen und für ein gutes Leben.

Ich freue mich, dass die gemeinsam von Brot für die Welt und Diakonie Deutschland verfasste Broschüre „Alle guten Gaben! Warum gesundes und nachhaltiges Essen in der Kita wichtig ist“ das Thema gesunde und nachhaltige Ernährung so beherzt und anregend mit Beispielen und Praxiserfahrungen aufgreift. Ernährung, Gesundheit, Gemeinschaft, Bildung, Gerechtigkeit, Nachhaltigkeit: All das hängt eng zusammen und lässt sich doch in kleinen Schritten in jeder Einrichtung auf gute Weise voranbringen. Essen ist nicht die möglichst billige Sättigung, sondern der Genuss guter Gaben: Indem die Broschüre darauf aufmerksam macht, stärkt sie das Recht der Kinder auf ein gutes, gesundes Aufwachsen. Guten Appetit!

Mit freundlichen Grüßen

MANUELA SCHWESIG

Bundesministerin für Familie, Senioren, Frauen und Jugend

# Inhalt

- Guter Start:**
- 6** **Gesundes und nachhaltiges Essen in der Kita ist uns wichtig**
- Handlungsfelder:**
- 10** **Wie Kinder in der Kita gesund essen können**
- An einem Strang ziehen:**
- 18** **Auf das Team kommt es an**
- Riechen, schmecken, erleben:**
- 24** **Kindern Lust auf gesundes Essen machen**
- Der Betrieb unter der Lupe:**
- 32** **Dem eigenen Auftrag gerecht werden**
- Bunt und gesund:**
- 36** **Was kommt mittags auf den Teller?**
- Erziehungspartnerschaft:**
- 40** **Mit den Eltern zusammenarbeiten**
- Anstoß:**
- 44** **Öffentlichkeitsarbeit und Kampagnen**
- Ausgezeichnet:**
- 48** **Qualitätsmanagement und Zertifizierung**
- Gute Nachbarschaft:**
- 54** **Das Umfeld nutzen und mitgestalten**
- Blick über den Tellerrand:**
- 58** **Von anderen lernen**
- Bildungsauftrag:**
- 64** **Gesunde und nachhaltige Ernährung**
- 68** Abkürzungen
- 69** Ihre Ansprechpersonen in den Regionen
- 71** Impressum



## Liebe Leserin, lieber Leser,

Brot für die Welt und Diakonie Deutschland setzen sich gemeinsam für gerechte Lebenschancen ein. Dazu gehört die Möglichkeit für alle Menschen, hierzulande und weltweit, sich ausgewogen, gesund und vielfältig ernähren zu können.

Für ein gesundes und aktives Leben ist mehr als eine ausreichende Menge an Kalorien nötig. Fehlen der Nahrung wichtige Nährstoffe und Vitamine, kommt es zu Mangelernährung, an der weltweit mehr als zwei Milliarden Menschen leiden. Sie sind anfällig für Krankheiten, Kinder werden in ihrer körperlichen und geistigen Entwicklung beeinträchtigt. Zu kalorienhaltiges und einseitiges Essen verursacht häufig Übergewicht. Wir setzen uns für eine gesunde und nachhaltige Ernährung schon ab dem Kindesalter ein. Da viele Kinder in Deutschland mehrere Stunden, zunehmend auch den ganzen Tag in Kindertageseinrichtungen verbringen und von diesen Orten des Lernens geprägt werden, ist es besonders wichtig, dass dort gesunde, ökologisch angebaute und fair gehandelte Mahlzeiten angeboten werden.

Wie ein guter Ansatz aussehen kann, zeigt das Beispiel von CAPA, einer brasilianischen Partnerorganisation von Brot für die Welt. Sie unterstützt Kleinbäuerinnen und Kleinbauern, die ökologisch produzieren. Ihre größten Abnehmer sind Schulen und Kindergärten in ihren Gemeinden, denn in Brasilien müssen seit 2003 mindestens 30 Prozent des Schulessens aus regionaler Landwirtschaft stammen. Davon können wir lernen!

Mit der Handreichung „Alle guten Gaben!“ wollen wir Kita-Leitungskräfte sowie die Träger von Kindertageseinrichtungen ermutigen, mit kleinen und somit machbaren Schritten auf eine gesunde, nachhaltige und gerechte Verpflegung und Ernährung in Kitas umzustellen. Zahlreiche Beispiele aus der Praxis zeigen, wie dies trotz personeller und finanzieller Engpässe gelingen kann. Denn satt allein ist nicht genug!

CORNELIA FÜLLKRUG-WEITZEL  
Präsidentin Brot für die Welt

ULRICH LILIE  
Präsident Diakonie Deutschland



**Guter Start:**

# Gesundes und nachhaltiges Essen in der Kita ist uns wichtig

Was wir essen, hat Auswirkungen auf unsere Gesundheit und darauf, wie wir uns entwickeln können. Brot für die Welt und Diakonie Deutschland setzen sich deswegen für gesunde und nachhaltige Ernährung schon bei den Jüngsten in der Kita ein.

**L**ängst haben wir uns daran gewöhnt, auch im Winter Tomaten und mehrmals in der Woche Fleisch zu essen. Leicht lässt sich dabei vergessen, woher das Futter für die vielen Nutztiere in der Fleischproduktion eigentlich kommt oder unter welchen Bedingungen die Nahrungsmittel weltweit angebaut werden, die uns hierzulande satt machen.

Gesunde und nachhaltige Ernährung fängt bereits bei den Jüngsten an: Wenn Kleinkinder in den ersten 1.000 Lebenstagen nicht ausreichend Vitamine und Mineralien zu sich nehmen, schwächt das ihr Immunsystem und ihre Organe, verzögert das Wachstum und kann zu Kleinwuchs, Blindheit oder Blutarmut führen. Diakonie Deutschland und Brot für die Welt fordern deshalb eine gesunde und nachhaltige Ernährung bereits im Kindesalter. Da viele Kinder in Deutschland mehrere Stunden, zunehmend auch den gesamten Tag in einer Kindertageseinrichtung verbringen, ist es besonders wichtig, dass dort ausgewogene Mahlzeiten angeboten werden. Das fördert nicht nur die individuelle Entwicklung der Kinder, sondern hat auch positive Auswirkungen auf das Leben von Menschen weltweit. Brot für die Welt und Diakonie Deutschland setzen sich ein für ausgewogenes und nachhaltiges Essen in Kitas

**... weil eine ausgewogene Ernährung ein Menschenrecht ist.**

Gesunde Nahrung ist ein Menschenrecht. Laut Artikel 25 der Allgemeinen Menschenrechtserklärung (1948) hat jeder Mensch in jedem Lebensalter das Recht, sich gesund, vielfältig und bezahlbar zu ernähren. Auch die UN-Kinderrechtskonvention unterstreicht „das Recht des Kindes auf das erreichbare Höchstmaß an Gesundheit“. Wichtige Voraussetzung für das Gesundsein ist eine ausgewogene Ernährung mit ausreichend Kalorien, Vitaminen und Mineralstoffen pro Tag. Doch zwei Milliarden Menschen haben genau das nicht: Sie hungern oder können sich nur mangelhaft ernähren. Ein menschengemachtes Problem. Denn die weltweite Landwirtschaft produziert genug, um alle satt zu machen. Nur sind die Nahrungsmittel nicht gerecht verteilt.

**... weil die Entscheidung, welche Lebensmittel für das Essen in der Kita gekauft werden, Folgen für unsere Schöpfung und das Leben von Menschen weltweit hat.**

Viele der Nahrungsmittel, die in deutschen Kitas verzehrt werden, sind weder gesund für Kinder noch nachhaltig produziert. Abgesehen davon, dass beispielsweise ein hoher Fleischkonsum gesundheitsschädlich ist, hat er auch fatale wirtschaftliche Folgen – etwa für Menschen in Westafrika. Die Deutschen lieben Hähnchen auf ihrem Teller, allerdings bevorzugen sie das Brustfleisch. Die übrigen Teile wie Hals und Flügel werden exportiert und zu Dumpingpreisen auf afrikanischen Märkten angeboten. Lokale Viehhalter können mit den Preisen der Import-Hühnchenteile nicht mithalten und verlieren ihre Existenz. Andere Folgen unseres Ess- und Konsumverhaltens sind klimabelastende Transportwege, Treibhausgase und die Beanspruchung riesiger Anbauflächen für Tierfutter statt für Nahrungsmittel. So bedroht der Sojaanbau in Argentinien für die europäi-



Unser Fleischkonsum hat weltweite Auswirkungen – zum Beispiel auf den Markt in Jaunde/Kamerun, wo Konsumenten oft zu den billigen importierten Hähnchenteilen aus Deutschland greifen statt zu Hühnerfleisch aus der Region.

schen Mastherden beispielsweise Teile der indigenen Bevölkerung. Sie können auf den Feldern nun nicht mehr ihre traditionellen Nahrungsmittel anbauen. Hand in Hand mit Regierungen begehen viele multinationale Konzerne Landraub.

Wenn für die jährlich 1,8 Millionen Kinder in deutschen Kitas nachhaltig eingekauft und gekocht würde, hätte das auch global positive Folgen. Wenn zum Beispiel häufiger vegetarische Mahlzeiten aus saisonalem und regionalem Gemüse zubereitet werden würden, müssten weniger billige Fleischreste exportiert und weniger Futtermittel importiert werden. Das wäre ein wichtiger Beitrag für Verbraucherinnen und Verbraucher, Produzentinnen und Produzenten auf der ganzen Welt.

### ... weil der Kauf einheimischer Lebensmittel die regionale Landwirtschaft stärkt.

Von ausgewogener Ernährung in Kitas profitieren nicht nur die Kinder, die sich so besser entwickeln können, sondern auch die regionalen Landwirtinnen und Landwirte. Würden die Verantwortlichen in den Kitas beispielsweise die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung geforderte Menge an Obst und Gemüse regional einkaufen, käme das der örtlichen Landwirtschaft zugute. Vor allem Familienbetriebe, die ökologische Landwirtschaft betreiben, produzieren ihrer Region gemäß eine Vielfalt an Lebensmitteln. Sie erhalten Böden und traditionelle Pflanzenarten und halten Nutztierartgerecht. Einrichtungen wie Schulen und Kitas können auf diese Weise ein wichtiger regionaler Absatzmarkt sein – und ihren Sozialraum aktiv mitgestalten.

### ... weil Essen nicht nur Kalorienzufuhr ist, sondern der Gemeinschaft dient.

Als kirchliche Hilfswerke glauben Diakonie Deutschland und Brot für die Welt, dass globale Gerechtigkeit und die gerechte Verteilung von Nahrungsmitteln Gemeinschaft stiften und Ausdruck von Zusammengehörigkeit sind. Gott will, dass seine Gaben reichhaltig und vielfältig gemeinsam genossen werden. Auch in der Bibel wird an vielen Stellen auf Ernährung verwiesen (zum Beispiel 1. Mose 1,29; Psalm 104, 13-15). Die Verfasser danken Gott für die vielfältigen Nahrungsmittel und verweisen dabei auch auf die sogenannte Mahlgemeinschaft: Durch das Brechen von Brot und das gemeinsame Essen entsteht sowohl eine Gemeinschaft zwischen den Menschen als auch mit Gott. Das Gefühl für eine weltweite Gemeinschaft durch das Essen kann beispielsweise beim Einkauf von Nahrungsmitteln aus Fairem Handel und nachhaltiger Produktion entstehen. Und eine Esskultur in der Kita, die auf gemeinsames Kochen und Essen gesunder, leckerer Mahlzeiten Wert legt, stärkt das Zusammengehörigkeitsgefühl.

### ... weil gesunde Ernährung auch eine Frage der Bildung ist.

Kinder, die früh lernen, bewusst mit Nahrungsmitteln umzugehen und sie mit Freude zuzubereiten, werden kritische und aufgeschlossene Verbraucherinnen und Verbraucher zukünftiger Generationen. Wenn sie bereits in der Kita verschiedene Obst- und Gemüsesorten, gesundes Kochen und unterschiedliche Esskulturen kennenlernen, prägt das ihr späteres Ess- und Konsumverhalten. Denn für alle Lebensphasen gilt: Nur wer satt und gesund ist, kann aktiv am Leben teilnehmen. Die gesundheitlichen Folgen von Mangelernährung schränken nicht nur die körperliche, sondern auch die geistige Entwicklung ein und führen zu Konzentrations- und Leistungsstörungen sowie Antriebslosigkeit.

Doch auch in Deutschland ist das Wissen über gesunde und nachhaltige Ernährung alles andere als selbstverständlich – traditionelle Sorten oder Rezepte sind verloren gegangen und der Einkauf gesunder Lebensmittel ist manchmal leider auch eine Kostenfrage: Viele Menschen wissen beispielsweise überhaupt nicht, wo sie gesunde, nachhaltige Lebensmittel von einem Direktvermarkter beziehen können und werden zudem von Kampfpreisen in die Lebensmitteldiscounter gelockt. Insofern legt gesundes und nachhaltig erzeugtes Kitaessen die Grundlage für die Ernährung im Erwachsenenalter. Besonders groß ist der Lerneffekt, wenn das Essen nicht nur fertig auf dem Teller angeboten wird. Vielmehr sollte der Prozess vom Einkaufen oder Ernten über die Zubereitung bis zum gemeinsamen Essen auch mit Bildungskampagnen über die Herkunft von Lebensmitteln etc. verbunden sein. Wenn dabei Rezepte aus aller Welt ausprobiert werden, stärkt das auch das interkulturelle Verständnis der Kinder über verschiedene Esstraditionen und -kulturen weltweit.

## Weitere Informationen:



### Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst

(Hrsg.) (2014): Satt ist nicht genug! Zukunft braucht gesunde Ernährung – eine Einführung in die 56.–58. Aktion. Online verfügbar unter [www.bfdw.de/sing](http://www.bfdw.de/sing)





In der Kita und durch die Familie werden Kinder in ihrem Essverhalten geprägt. Doch oft fehlt das Wissen darüber, was gesund und nachhaltig ist.



Für die Kinder im evangelischen Kindergarten Temple in Kpalimé im Togo gibt es mittags vorgekochtes Essen von Frauen aus der Gemeinde.



**Handlungsfelder:**

# Wie Kinder in der Kita gesund essen können

Fast zwei Millionen Kinder essen in Deutschland in der Kita. Die Einrichtungen selbst stellt das vor große Herausforderungen: Wann gilt ein Essen als gesund? Was prägt den kindlichen Geschmack und welchen Einfluss hat eine Kita überhaupt auf das Ernährungsverhalten von Kindern?

**M**enschen müssen essen, um zu überleben. Doch wie und woraus Mahlzeiten zubereitet werden oder wie wir essen, hängt ganz wesentlich von dem Ort ab, an dem wir leben. In Kindertageseinrichtungen lernen Kinder nicht nur eine Kita-Esskultur kennen, sondern damit verbunden auch Tagesrhythmen. Insbesondere durch den Ausbau von Ganztagsplätzen und der Betreuung von unter Dreijährigen (U3) ist Ernährung in Krippen, Kindergärten und Horte zu einem aktuellen Thema geworden. Zugleich sind das Wohl des Kindes (Artikel 3 der UN-Kinderrechtskonvention) und die Förderung von Gesundheit (Artikel 24) weltweit festgeschriebene Kinderrechte, die „vorrangig zu berücksichtigen sind“, und zwar von allen „Einrichtungen der sozialen Fürsorge (...), Verwaltungsbehörden (...)" (Artikel 3).

Was aber heißt gesunde und nachhaltige Ernährung konkret? Inwiefern ist diese gerade in der Kita so relevant? Welche Handlungsfelder gibt es für Träger, Fachberatung und Kita-Leitung sowie pädagogische Fachkräfte und Mitarbeitende in der Hauswirtschaft?

## Was bedeutet nachhaltig und gesund?

Anders als in früheren Zeiten leben wir in Deutschland wie in anderen Industrieländern zunehmend mit einem Überangebot an Nahrungsmitteln. Viele Gemüse- und Obstsorten sind ganzjährig verfügbar, andere Lebensmittel wie Joghurt, Käse, Brot, Getränke und Wurst gibt es in enormer Vielfalt. Zudem können wir aus einer stetig wachsenden Zahl an Fertiggerichten wie Suppe, Pizza oder Nudeln wählen. Seit die Lebensmittelindustrie Kinder als Konsumenten entdeckt hat, wurde ein breites Sortiment an Kinderlebensmitteln entwickelt – hübsch verpackt und vielfach alles andere als gesund. Deshalb ist es notwendig, Kindern und Erwachsenen Orientierung bei der Auswahl der Lebensmittel zu bieten.

Studien wie der Ernährungsbericht 2012 und die Untersuchung zu Ernährungsgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen (EsKiMo 2007) zeigen, dass Fehlernährung und Bewegungsmangel weit verbreitet



Gesunde Ernährung braucht Vielfalt: Traditionelle Sorten sind oft besonders nährstoffreich.

sind – bei Kindern ebenso wie bei Erwachsenen. So wird zum Beispiel zu viel Zuckerhaltiges getrunken und gleichzeitig zu viel Fleisch, aber zu wenig Gemüse und Obst konsumiert. Die Folge sind immense gesellschaftliche Kosten, nicht zuletzt aufgrund ernährungsbedingter Erkrankungen.

Gesunde Ernährung setzt deshalb auf eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung, die den Energiebedarf deckt und den Körper mit allen notwendigen Nährstoffen (Eiweiß, Fett, Kohlehydrate, Vitamine und Mineralstoffe) versorgt. Sie ist die Basis für körperlich-geistiges Wohlbefinden.

---

## Gesunde Ernährung:

**Gesunde Ernährung zielt auf den einzelnen Menschen, also seine Gesundheit und sein Wohlbefinden, ab.**

Ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung heißt, dass der Energiehaushalt und Stoffwechsel sich in Einklang befinden. Körperliches Wohlbefinden wird erzeugt, indem der Körper mit ausreichend Energie, Vitaminen, Mineralien etc. für den Erhalt seiner Funktionen versorgt wird. So wird Fehlernährung vermieden.

## Nachhaltige Ernährung:

**Nachhaltige Ernährung umfasst ebenfalls den einzelnen Menschen und seine Essgewohnheiten, bezieht jedoch das Umfeld (lokal/global) mit ein.** Wer sich nachhaltig ernährt, will sich gesund ernähren, ohne die Umwelt unnötig zu belasten. Die Nahrungsmittel müssen also ökologisch und sozial gerecht produziert sein. Nachhaltige Ernährung bedeutet auch eine weltweit faire Verteilung der Nahrungsmittel – heute und in Zukunft.

---

Zwar wurden bereits landes- wie bundesweit verschiedene Projekte gestartet, um Kinder fit zu machen und sie mit mehr Wissen über Lebensmittel, deren Zubereitung, Inhaltsstoffe und die gesundheitlichen Auswirkungen von Ernährung auszustatten. Doch das allein reicht nicht. Kritiker und Kritikerinnen merken an, Bildung solle nicht der Problembhebung einzelner Interessengruppen dienen, sondern erwachse aus der gesellschaftlichen Verantwortung für die Entwicklung von Esskultur und Teilhabe. Das Konzept der Ernährungsbildung zielt deshalb darauf ab, Fähigkeiten und Fertigkeiten zu fördern, „die eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen zu gestalten“, so die D-A-CH Arbeitsgruppe Ernährungs- und Verbraucherbildung. Dazu gehört neben der individuellen Gesundheit auch der Aspekt Nachhaltigkeit und somit der Blick darauf, welche Auswirkungen das eigene Essverhalten auf die Umwelt und andere Menschen hat. Denn nachhaltige Ernährung will den negativen Einfluss auf die Umwelt, zum Beispiel durch die Art der Bewirtschaftung (Massentierhaltung, Gentechnik, lange Transportwege etc.) verringern und für eine gerechtere Produktion und Verteilung sorgen. Insofern geht es letztlich um die Förderung von Kompetenzen, die jeder Mensch braucht, um eigenverantwortlich zum eigenen Wohl und dem Wohl anderer handeln zu können.

Eine Voraussetzung dafür ist es, die Zusammenhänge zwischen der eigenen Ernährung, dem eigenen Wohlbefinden und den Auswirkungen auf die Umwelt zu verstehen. Entsprechende Ansatzpunkte liefert das Vierfeldermodell nachhaltiger und gesunder Ernährung.



## Das Leitbild der Nachhaltigen Entwicklung

Das Leitbild der Nachhaltigen Entwicklung wurde 1992 in einer UN-Konferenz von 178 Staaten als Orientierung für die eigene Politik mit dem Aktionsprogramm der Agenda 21 verabschiedet und als normatives Leitprinzip anerkannt. Es zielt auf eine ökologisch verträgliche, sozial gerechte und wirtschaftlich leistungsfähige Entwicklung und bedeutet insbesondere:

- **Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen**
- **Gerechtigkeit weltweit und zwischen den Generationen, also Ressourcen und die entsprechenden Zugänge weltweit gerecht zu verteilen sowie nur so viele Ressourcen zu verwenden, dass auch künftige Generationen ein gutes Leben haben können**
- **Überdenken bisheriger Wirtschafts-, Konsum- und Lebensmuster (hin zu effizienteren Nutzungsformen, geringerem Ressourcenverbrauch, Entlastung der Ökosysteme, Berücksichtigung von Kreisläufen in der Natur, Verzicht auf Überflüssiges, Abbauungerechter Strukturen)**

Hintergrund für dieses politische Leitbild waren die weltweit zunehmende Ungleichheit und Umweltprobleme wie Klimawärmung, Verlust von Ackerböden, wachsende Armut sowie fortschreitende Wüstenbildung.

Der Begriff Nachhaltigkeit stammt aus der Forstwirtschaft im 18. Jahrhundert. Gemeint war, nur so viel Holz zu schlagen, wie auch wieder nachwächst.

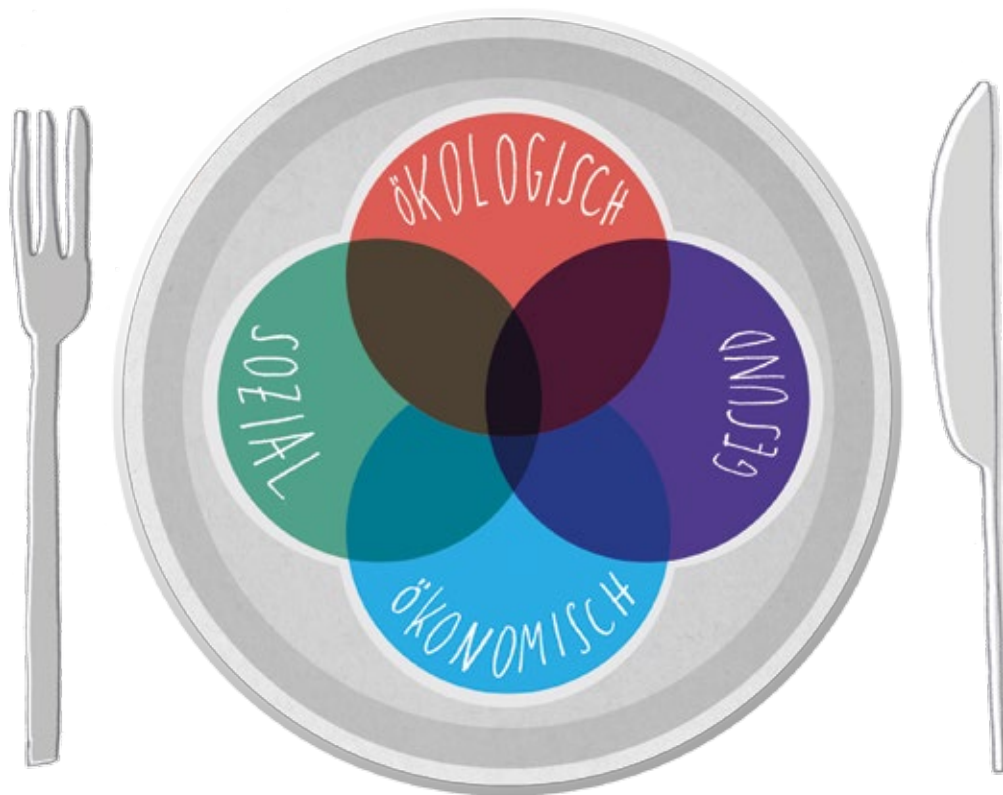
Deutschland hat sich dem Prinzip der Nachhaltigkeit durch verschiedene Beschlüsse verpflichtet. Dazu gehörte unter anderem, das Konzept Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) in allen Bildungsbereichen zu verankern. Bildung für Nachhaltige Entwicklung möchte Menschen stärken, damit sie in der Lage sind, im Sinne des Leitbilds einer nachhaltigen Entwicklung zu denken und zu handeln. Dabei geht es darum, die Auswirkungen des eigenen Handelns auf die Natur, das Leben in anderen Teilen der Welt sowie künftiger Generationen abschätzen zu können und sich auf diese Weise an einer gerechteren Zukunftsgestaltung zu beteiligen. Insofern ist Ernährung ein Schlüsselthema nachhaltiger Entwicklung.



### Zum Weiterlesen:

→ [www.bne-portal.de/was-ist-bne/grundlagen/nachhaltigkeitsbegriff/](http://www.bne-portal.de/was-ist-bne/grundlagen/nachhaltigkeitsbegriff/)

## Das Vierfeldermodell



### Die ökonomische Dimension

bezieht sich auf Nahrungsmittel als Wirtschaftsfaktor: Die Herstellung und Vermarktung schafft wirtschaftliche Lebensgrundlagen für Menschen und Betriebe – weltweit. Agrarpolitik greift dabei, zum Beispiel durch Subventionen, Zölle und Förderprogramme, steuernd ein. Probleme resultieren etwa aus Überproduktion, sinkenden Rohstoffpreisen, Förderung von Exportanbau auf den besten Böden der Länder des Südens, unfairen Handelsstrukturen sowie der enormen Marktmacht von Großkonzernen. Nachhaltige Ernährung berücksichtigt die Folgekosten für Umwelt und Gesundheit und fördert ökologische Landwirtschaft ebenso wie deren nachhaltige Produkte.

### Die ökologische Dimension

umfasst die Folgen der Nahrungsmittelproduktion für die Umwelt durch den Anbau, die Verarbeitung, den Transport, die Vermarktung und Verpackung von Lebensmitteln. Daraus resultieren beispielsweise 20 Prozent des Ausstoßes von Treibhausgasen in Deutschland. Hinzu kommen Pestizid- und Düngemiteleinträge in Wasser und Boden, Rodungen für immer mehr neue Ackerflächen in anderen Teilen der Erde etc.

### Die gesundheitliche Dimension

nimmt die Versorgung der Menschen in den Blick – bezogen auf das einzelne Produkt (Ist es kurz- oder langfristig gesundheitsschädlich?) – sowie die strukturelle Gesundheitsversorgung in der Gesellschaft. Die Zugänge zu einer gesunden Ernährung sind weltweit sehr ungleich verteilt. Unter- und Mangelernährung gibt es überwiegend in den Ländern des Südens, vor allem in Subsahara-Afrika. Gleichzeitig nimmt das Problem der Überernährung weltweit zu, allerdings vor allem in den Industrienationen wie Deutschland und den USA. Ernährungswissen und -handeln klaffen nach wie vor oft auseinander – auch bei Entscheidungsträgern in Politik und Praxis.

### Die soziale Dimension

richtet sich auf das Verteilungsproblem von Nahrungsmitteln, die Industrialisierung von Landwirtschaft (zum Beispiel Verlust von Arbeitsplätzen), unfaire Arbeitsbedingungen, insbesondere in Ländern des Südens, aber auch auf veränderte Familienstrukturen und Esskulturen (zum Beispiel wachsender Verzehr von vorgefertigten Produkten, weniger gemeinschaftliche Mahlzeiten in den Industriestaaten etc.). Zugleich gibt es – auch in Deutschland – große soziale Unterschiede, die sich unter anderem in der Ernährung widerspiegeln.



## Was prägt unsere Ernährung?

Unser Essverhalten wird durch unsere Biografie und Kultur bestimmt: Durch die Menschen, mit denen wir zusammenleben, durch unser Umfeld in der Kita, Lebensmittelläden oder Werbung und durch die Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen (Zeit, Geld und Angebot). Die Grundlagen dafür werden in der Kindheit gelegt. Kinder lernen von Vorbildern: Was und wie in ihren Familien gegessen wird, ist für sie normal. Isst die Familie gemeinsam? Gibt es eine entspannte und kommunikative Atmosphäre? Kommt sonntags eine Tiefkühlpizza, ein Braten oder ein Gemüse Eintopf auf den Tisch?

Verschiedene Studien belegen den Zusammenhang zwischen Sozialisation und Ernährungsverhalten: Wenn Kinder erfahren, dass sie beim Essen mitbestimmen dürfen – sei es über die Menge, die sie essen oder über Lebensmittel – und wenn sie erwachsene Vorbilder beim Konsum von Gemüse oder Obst erleben, dann sind sie im späteren Leben besser in der Lage, sich abwechslungsreich zu ernähren oder gesunde Produkte auszuwählen. Starke Reglementierungen hingegen wirken eher negativ. Aber auch Wiederholung beeinflusst

die Ernährungssozialisation: Kommt etwas Neues – ob Gericht, Frucht oder Gemüse – auf den Tisch, so wird dies zunächst oft abgelehnt. Wiederholtes Anbieten – auch in Variationen – kann die Vorlieben jedoch verändern.

Individuelle Vorlieben resultieren auch aus dem eigenen Kulturkreis. Hier wird unter anderem bestimmt, was als geeignete Nahrung gilt und was nicht. Was wird als besonders schmackhaft erlebt? Wie wird Essen zubereitet und angerichtet?

In diesem Zusammenhang spielt es eine Rolle, dass Essen eben nicht nur die physiologische Funktion erfüllt, Hunger oder Durst zu stillen. Vielmehr dient Essen auch der psychischen Stabilisierung und sozialen Integration. Wird in der Kindheit Essen beispielsweise als Belohnung oder Strafe eingesetzt, wird dies von dem Kind als Muster abgespeichert. Auf diese Weise können sich Mechanismen entwickeln, die Essen mit spezifischen emotionalen Bedürfnissen verknüpfen (zum Beispiel: Immer essen, wenn man traurig ist).

Ein weiterer wichtiger Faktor, der das Ess- und Ernährungsverhalten prägt, ist die soziale Situation, in der Menschen leben. Sie zeigt sich in der bewussten Abgrenzung durch ein bestimmtes Essverhalten (vegan, vegetarisch etc.) und wirkt sich auf das Konsumverhalten, speziell bei sozial schwächeren Gruppen aus (Welche Lebensmittel können wir uns leisten? Können

**Links oben:**

Was wir gern essen, wird auch durch unsere Kultur bestimmt. Dieser Dschungelburger aus Papua Neuguinea besteht aus Taro, Zacko, Kürbis und Banane.

**Links unten:**

In Peru steht auch Quinoa auf dem Speiseplan.

**Mitte oben:**

In Togo wird häufig Fufu, ein Brei aus Yamswurzeln, gegessen.

**Mitte unten:**

Die Kinder in dieser Kita in Berlin-Staaken genießen Hühnerfrikassee und Salat aus Bio-Zutaten.

**Rechts oben:**

Brasilien ist anderen Ländern schon einen Schritt voraus: 30 Prozent des Schul- und Kindergartenessens müssen aus regionaler Beschaffung stammen.

**Rechts unten:**

Weltweit wird die Ernährung immer einfältiger: Es wird viel frittiert und mit Öl gekocht, zuckerhaltige Getränke serviert und häufig Weißmehlprodukte und Fast Food verzehrt.



wir uns Fair Trade oder Bio leisten?). Wenig Geld zur Verfügung zu haben bedeutet nicht nur, weniger Handlungsspielräume beim Einkaufen zu haben, sondern laut Studien häufig auch, dass Menschen geringere Fähigkeiten und Fertigkeiten bei der Zubereitung und weniger Wissen über gesunde Ernährung haben, wie beispielsweise der Ernährungspsychologe Christoph Klotter beschreibt.

### Die besondere Rolle der Kita für die Ernährungsbildung

Unser Ernährungsverhalten wird also von einem komplexen Geflecht aus Identität und Lebenssituation beeinflusst. Gerade deshalb wird jede offensichtliche Einmischung von außen schnell als negativ erlebt. Gleichzeitig ist gesundes Essen keine reine Privatsache: So unterliegen Anbieter von Speisen, die sie an Dritte verkaufen, Marktstrukturen. Sie wollen und müssen Gewinne erwirtschaften. Hier ist der Staat gefordert, weitsichtige Regelungen zu schaffen, die gesundes Essen jenseits der Mechanismen des freien Marktes fördern.

Insofern ist es auch Aufgabe der Kita, einen Handlungsrahmen zur Ernährungsbildung zu schaffen, der neue Möglichkeiten bietet und von individuellen Potenzialen ausgeht (Stichwort „lustvolles Entdecken“). In der

Kita bekommen Kinder die Chance, ein anderes System als das ihrer eigenen Familie kennenzulernen. Hier haben sie die Gelegenheit, neue Erfahrungen in Bezug auf Ernährung zu machen sowie andere Erwachsene und Kinder als Vorbilder zu erleben. Sie lernen in der Gemeinschaft. Darüber hinaus hat die Kita nach dem Achten Sozialgesetzbuch (SGB) § 22 (2) den Auftrag, „die Entwicklung des Kindes zu einer eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit zu fördern“ sowie „die Erziehung und Bildung in der Familie zu unterstützen und zu ergänzen“.

Damit dies gelingt, müssen Lern- und Bildungsprozesse für Kinder – auch zur Ernährung – angestoßen werden. Denn wenn Kinder rund ums Essen etwas neu lernen, müssen sie auch die Übertragung auf eine neue Situation erst erlernen. Bildungsanlässe in der Kita sollten genau hier ansetzen und Kindern durch die aktive Auseinandersetzung mit ihrer Umwelt ermöglichen, ihre eigenen Fähigkeiten, Fertigkeiten und Vorstellungen zu erweitern: Denn nur durch Dialog und Beteiligung entwickeln Kinder eigene Werte und Orientierung und beginnen, aktiv über Familien- und Kita-Werte nachzudenken – auch im Hinblick auf Essen und Ernährung. Kitas sind somit gefordert, ein tragfähiges Konzept zu entwickeln, das nachhaltige und gesunde Ernährung für Kinder von Anfang an positiv erfahrbar macht.



**Links oben:**

In vielen Kitas bringen die Kinder ihr Frühstück mit. In der Evangelischen Kita Neuengamme können sich die Kinder am Buffet mit Bio-Lebensmitteln selbst bedienen.

**Links unten:**

Ein Gemüsebeet in der Kita hilft Kindern zu verstehen, woher ihre Lebensmittel kommen: Sie können sie selbst anpflanzen, bewässern, beim Wachsen beobachten und schließlich ernten.

**Rechts oben:**

Kitas bieten Kindern die Möglichkeit, neues Essen und Esskulturen außerhalb ihrer Familien kennenzulernen.

## Handlungsfelder in der Kita

Ernährung geht uns alle an, das spiegelt sich in der öffentlichen Debatte zu Lebensmittelskandalen und artgerechter Tierhaltung oder bundesweiten Projekten zum Thema Ernährung wider. Den Rahmen für die Arbeit von Trägern und Kitas in Deutschland bilden neben der UN-Kinderrechtskonvention und dem Achten Sozialgesetzbuch auch die Bildungs- und Orientierungspläne der Länder (S. 64 ff.).

Diesem Auftrag entsprechend haben die politischen Entscheidungsträger und Kitas einerseits eine besondere Verantwortung, andererseits sind damit spezifische Herausforderungen verbunden, zum Beispiel im Hinblick auf eine qualitativ hochwertige Gestaltung des Mittagessens durch den Ausbau der Ganztags- und U3-Betreuung. Aufgrund ihres Bildungsauftrags sind die Kitas zudem gefordert, den Kindern und damit auch ihren Familien Möglichkeiten zu bieten, sich mit aktuellen gesellschaftlichen Fragen auseinanderzusetzen. Das schließt nachhaltige und gesunde Ernährung selbstverständlich mit ein. Dafür sind geeignete gesundheitsfördernde und nachhaltige Alltagsstrukturen in den Einrichtungen nötig. Auf diese Weise können die Kinder zum Beispiel nebenbei erleben, dass es meist

regionales und saisonales Obst und Gemüse zu essen gibt, dass die Bananen fair gehandelt sind und dass auch Leitungswasser zum Trinken angeboten wird.

Außerdem ermöglichen Kitas den Kindern und ihren Familien, Handlungskompetenzen zu erwerben, die über die tägliche Verpflegung und das reine Wissen über Nahrungsmittel hinausgehen. Für eine erfolgreiche Umsetzung gesunder und nachhaltiger Ernährung im Kita-Alltag bieten sich verschiedene Handlungsfelder an.

Aus den auf Seite 17 beschriebenen Handlungsfeldern lassen sich praxisbezogene Schritte für den Kita-Alltag ableiten – sowohl für die Rahmensetzung seitens der Träger als auch für die thematische Arbeit der Fachberatung und Kita-Leitung.



# Handlungsfelder zu nachhaltiger und gesunder Ernährung



**1. Zusammen an einem Strang ziehen – das Team:** Auf die gemeinsame Basis und die Haltung jedes einzelnen Mitarbeitenden, insbesondere aber der pädagogischen Fachkräfte, kommt es an. Dazu ist ein gemeinsamer Verständigungsprozess zu nachhaltiger und gesunder Ernährung erforderlich: Was bedeutet dieser Aspekt für uns als Team? Wie wollen wir die Praxis weiterentwickeln? Wie ist die Konzeption zu erweitern? Kita-Leitung und -Träger sind gefordert, den geeigneten Rahmen zu gestalten.

**2. Bildungsarbeit:** Ob Esskultur, Kinderbeteiligung oder Herkunft von Lebensmitteln – wie wird gesunde und nachhaltige Ernährung zum Thema? Im Alltag können pädagogische Fachkräfte beispielsweise die Fragen und Themen der Kinder aufgreifen und sie mit ihnen bearbeiten.

**3. Betrieb und Beschaffung:** Woher kommen die Lebensmittel der Kita? Politik mit dem Einkaufskorb für eine gesündere, nachhaltigere und gerechtere Ernährung kann auch in der Kita funktionieren. Die Grundsätze nachhaltiger Ernährung (s. S. 35) liefern Trägern und Kitas konkrete Ansatzpunkte für Projekte zu Fairem Handel und nachhaltigem Einkaufen.

**4. Mittagsverpflegung:** Was kommt mittags auf den Teller? Die Rahmenbedingungen sind sehr unterschiedlich – sowohl räumlich als auch finanziell. Da Essgewohnheiten früh geprägt werden, gilt es, das Mittagskonzept genau zu planen, damit es ernährungsphysiologisch stimmig und nachhaltig ist.

**5. Zusammenarbeit mit Eltern:** Eltern im Sinne der Erziehungs- und Bildungspartnerschaft einzubeziehen, das bedeutet Information, Beratung und Beteiligung, ob als Expertinnen und Experten für die eigenen Kinder (Was sind Essensvorlieben?) oder als Partnerinnen und Partner bei Projekten.

**6. Das Umfeld nutzen:** Das Lebensumfeld von Kitas bietet diverse Bildungsanlässe, zum Beispiel in Form von Besuchen landwirtschaftlicher Betriebe, aber auch Experten und Expertinnen, die Kitas zu Nachhaltigkeits- und Gesundheitsfragen rund um Ernährung beraten und begleiten können. Zudem ergeben sich Gestaltungsmöglichkeiten, um das eigene Umfeld zu verändern, zum Beispiel durch eine Essbare Stadt (s. Kap. 10).

**7. Öffentlichkeitsarbeit und Kampagnen:** Das eigene Engagement sichtbar zu machen und sowohl sich als auch andere zu motivieren, sich gemeinsam für Veränderungen zu engagieren, ist ein weiteres Handlungsfeld für Träger und Kitas.

**8. Qualitätsentwicklung (QE)/Qualitätsmanagement (QM):** Leitgedanken und Standards für gesunde und nachhaltige Ernährung können häufig problemlos an vorhandene Ansätze zu Qualitätsentwicklung und Qualitätsmanagement anschließen. Ansatzpunkte sind Systeme wie Grüner Hahn und Kita ökoplus oder selbst entwickelte QM-Prozesse für nachhaltige und gesunde Ernährung.



## **An einem Strang ziehen:** **Auf das Team** **kommt es an**

Um nachhaltige und gesunde Ernährung in der Kindertagesstätte konzeptionell zu verankern, muss diese von allen Mitarbeitenden mitgetragen werden. Dazu bedarf es der Auseinandersetzung mit dem Thema auf der persönlichen wie auf der Teamebene.

**Z**iel ist es, ein gemeinsames Verständnis davon zu entwickeln, was nachhaltige Ernährung in der eigenen Kita bedeutet, und wie diese in der Kita-Konzeption als verbindlicher Teil des Profils sichtbar gemacht werden kann. Die Kita-Leitung sorgt dann für den entsprechenden Rahmen – unterstützt durch den Träger.

Eine entscheidende Rolle spielen dabei die pädagogischen Fachkräfte sowie die Hauswirtschaftskräfte. Fachberatungen können besondere Unterstützung bieten.

## Rolle der pädagogischen Fachkräfte

Ernährung ist ein sehr persönliches Thema, und die pädagogischen Fachkräfte sind sowohl Vorbilder als auch Bildungsbegleiter und Bildungsbegleiterinnen für die Kinder. Insofern ist es sinnvoll, dass sie sich auch mit ihren eigenen Ernährungsgewohnheiten und ihrer professionellen Rolle in Bezug auf eine nachhaltige und gesunde Ernährung auseinandersetzen.

### Wichtige Fragen dabei sind:

- Was bedeutet gesunde und nachhaltige Ernährung für mich persönlich?
- Wie wirke ich als Vorbild auf die Kinder?
- Wo habe ich Grenzen und Schwächen?
- Was interessiert mich an dem Thema besonders?
- Was möchte ich gerne wissen?



**Oben:** Pädagogische Fachkräfte stehen vor der Herausforderung, passende Methoden für die Auseinandersetzung mit gesunder Ernährung zu finden.

**Unten:** Um andere dabei zu unterstützen, sich mit Ernährung auseinanderzusetzen, müssen sich Kita-Mitarbeitende auch mit ihrer eigenen Einstellung zum Essen beschäftigen.

Durch die Bildungsarbeit bieten Erwachsene den Kindern Orientierung und unterstützen sie dabei, handlungsfähig zu werden. Die pädagogischen Fachkräfte schaffen folglich auch Räume und Möglichkeiten für die Kinder, um sich altersgemäß mit Fragen rund um nachhaltige und gesunde Ernährung in der komplexen und globalisierten Welt zu beschäftigen. Daher ist es entscheidend, die Interessen der Kinder in diesem Bereich durch Beobachtung und Gespräche zu ergründen und sich selbst sensibel in die Bildungs- und Lernprozesse einzubringen.

Gerade bei komplexen und ethischen Fragen, zum Beispiel „Dürfen wir Tiere essen?“, gilt es, Kinder darin zu unterstützen, ihre eigene Meinung zu entwickeln, statt die der Erwachsenen unreflektiert zu übernehmen. Damit dies gelingt, ist es sinnvoll, ein Thema aus mehreren Perspektiven zu betrachten und den Kindern unterschiedliche Handlungsmöglichkeiten aufzuzeigen. Bildung kann somit Kinder und Erwachsene motivieren, sich kritisch mit Fragen und Problemen rund um eine nachhaltige und gesunde Ernährung in der Welt auseinanderzusetzen und Möglichkeiten für eigenes Handeln zu entwickeln.

Für pädagogische Fachkräfte bedeutet das, entsprechende Ansatzpunkte und Gelegenheiten im Kita-Alltag für die Kinder zu schaffen.

- **Welche Fragen/Themen aus dem Kita-Alltag sind geeignet, um Kindern eine Auseinandersetzung mit nachhaltiger und gesunder Ernährung zu ermöglichen?**
- **Welche Methoden sind passend?**
- **Wie gelingt es, das Thema aus unterschiedlichen Perspektiven zu betrachten?**
- **Wie können die Kinder an Entscheidungen rund um die Ernährung und Esskultur in der Kita beteiligt werden?**
- **Gibt es einzelne Kinder, die aufgrund ihrer körperlichen Konstitution, ihres familiären oder kulturellen Hintergrunds durch das bearbeitete Thema persönlich besonders betroffen sein können?**
- **Wie kann die Hauswirtschaftskraft mit einbezogen werden?**

Damit es gelingt, die pädagogischen Fachkräfte in ihrer professionellen Rolle auch im Hinblick auf nachhaltige und gesunde Ernährung zu stärken, sind Fachberatungen und Kita-Leitungen gefordert, die Reflexionsprozesse zu begleiten, das Thema regelmäßig in Teamsitzungen einzubringen und Fortbildungsvorschläge zu machen. Pädagogische Fachkräfte sollten im Rahmen der Arbeitszeit die Möglichkeit haben, sich dem Themenkomplex entsprechend zu widmen und sich weiter zu qualifizieren. So können sie ihr spezifisches Wissen und ihre Handlungsfähigkeit erweitern (S. 48 ff.).

---

## Fortbildungen und Beratung für pädagogische Fachkräfte ...

- bieten Hintergrundwissen rund um nachhaltige und gesunde Ernährung.
- schaffen einen Rahmen, um die eigene Rolle als pädagogische Fachkraft mit dem Blick auf eigene Stärken zu reflektieren und die Meinungsbildung der Kinder zu unterstützen.
- bieten Raum, um im Kita-Alltag Ansatzpunkte zu entdecken, wie nachhaltige und gesunde Ernährung aufgegriffen werden kann (ganzheitlich, verschiedene Facetten, Beteiligung von Kindern) – auch gruppenübergreifend und in Kooperation mit der Kita-Küche.
- erweitern das Methodenrepertoire zu forschendem Lernen, Arbeiten in Projekten, Kinderbeteiligung und Philosophieren mit Kindern.

---

## Hauswirtschaftskräfte als Teil des Teams

Die Köchinnen und Köche und Hauswirtschaftskräfte müssen in den Prozess einbezogen werden. Zum einen sind sie gefordert, sich mit ihrer eigenen Haltung und ihren Werten auseinanderzusetzen. Zum anderen ist es wichtig, dass sie sich als professionelle Fachkraft für die nachhaltig-gesunde Verpflegung der Kinder verstehen und sich weiterqualifizieren können.

In interdisziplinärer Zusammenarbeit können im Team die unterschiedlichen Perspektiven zum Thema betrachtet, Fragen geklärt und Veränderungen gestaltet werden. Dabei ist die oft geringe Arbeitsstundenzahl der Hauswirtschaftskräfte zu berücksichtigen. Denkbar ist zum Beispiel ein zusätzliches Stundenkontingent für die Teamentwicklung, das im Rahmen der Entgeltverhandlungen mit dem Kostenträger berücksichtigt werden muss.

Gabriele Herbach-Kuhn arbeitet 40 Stunden in der Woche als Hauswirtschaftsmeisterin in der evangelischen Kindertagesstätte Villa Regenbogen in Falkenstein. Sie kocht mittags für 60 Kinder und bereitet den Nachmittagssnack für alle Kinder zu. Von Beginn an



Gabriele Herbach-Kuhn ist Hauswirtschaftsmeisterin in der Kita Villa Regenbogen.

gab es eine enge Zusammenarbeit zwischen dem pädagogischen Personal und ihr. So findet zum Beispiel einmal pro Woche ein Gespräch rund um die Ernährung und Verpflegung in der Einrichtung mit der Kita-Leiterin Monika Leichsenring statt. Und an den wöchentlichen Teamsitzungen nimmt Gabriele Herbach-Kuhn bei Bedarf, mindestens aber alle sechs Wochen teil. „Dadurch bekomme ich einen guten Einblick in die pädagogische Arbeit, die Erzieherinnen können ihre Beobachtungen und Wünsche bezüglich des Essens und der Abläufe besprechen, und ich kann meine Anliegen einbringen“, beschreibt sie. Auf diese Weise kann das gesamte Team bei anstehenden Veränderungen ihre Sichtweisen und Expertisen nutzen, um neue Ideen und konstruktive Lösungen zu entwickeln.

## Teamentwicklung und Konzeption

Um das gemeinsame Verständnis von nachhaltig-gesunder Ernährung auch in der Kita-Konzeption zu verankern, bedarf es der Auseinandersetzung im Team, beispielsweise in Bezug auf Wertevermittlung, die pädagogische Haltung, die Zusammenarbeit mit den Eltern und die Verpflegung in der Kita:

- **Bieten wir ein Frühstückbuffet an oder bringen die Kinder ihr eigenes Frühstück mit?**
- **Wo kaufen wir unsere Lebensmittel ein, und welche Kriterien gelten dafür?**
- **Woran orientieren wir uns bei der Mittagsverpflegung?**

Als Einstieg in Teamentwicklung eignet sich eine Collage, mit der die persönliche Auseinandersetzung mit Ernährung angestoßen wird. Hierbei können zum Beispiel die Reflexionsfragen (S. 19) eingesetzt werden. Jedes Teammitglied gestaltet eine Collage zu diesem Fragenkomplex, die dann den anderen vorgestellt wird. Wichtig ist eine offene Atmosphäre im Team, die den Fachkräften – ausgehend von den eigenen Potenzialen und Stärken – ermöglicht, ihre Kompetenzen rund um nachhaltige und gesunde Ernährung kennenzulernen. Nach dem Vorstellen der Collagen geht es darum, eine gemeinsame Vision zu entwickeln: Wie sieht nachhaltige und gesunde Ernährung in unserer Kita in drei oder fünf Jahren aus? So entsteht ein gemeinsames Bild von der Wunsch-Kita in Bezug auf nachhaltig-gesunde Ernährung. Anschließend können folgende Fragen bearbeitet werden:

- **Was tun wir bereits, um diese Vision zu erreichen?**
- **Was brauchen wir noch für Informationen und Materialien?**
- **Welche Schritte nehmen wir uns vor?**
- **Woran merken wir, dass wir unsere Ziele erreicht haben?**

Die Ergebnisse werden als gemeinsamer Teambeschluss formuliert und fließen in die Konzeption der Kita ein.

---

## Der Prozess im Team kann von der Fachberatung begleitet und unterstützt werden, indem sie ...

- den Einstieg in die Thematik mit dem Team gestaltet.
  - Fortbildungsveranstaltungen zum Thema auf Trägerebene oder in den Teams anbietet, vor allem auch für die Hauswirtschaftskräfte.
  - eine Liste mit Materialien, guten Beispielen und geeigneten Referentinnen und Referenten zu den unterschiedlichen Aspekten der nachhaltigen Ernährung zur Verfügung stellt.
  - einen Leitfaden für gesunde und nachhaltige Ernährung in den Kindertagesstätten entwickelt.
  - den Austausch von Hauswirtschaftskräften und Leitungskräften mit anderen Kitas auf Trägerebene anregt.
-

# Ernährung in der Kita-Konzeption: So macht's die Villa Regenbogen

Wie die Kita Villa Regenbogen Ernährung als Teil ihrer Konzeption verankert hat, erläutert die Leiterin Monika Leichsenring.

## Welche Eckpunkte der Ernährung nennen Sie in Ihrer Konzeption?

Monika Leichsenring: Wir beschreiben Ernährung als Gesundheitsförderung und beziehen uns dabei auf die Charta der ersten Internationalen Konferenz zur Gesundheitsförderung in Ottawa, 1986. Außerdem haben wir die Qualität der Essensversorgung, die Auswahl und Herkunft der Lebensmittel konzeptionell verankert, aber auch Kriterien für das gemeinsame Essen, zum Beispiel, dass wir für eine gemütliche und genussvolle Atmosphäre sorgen, in der die Kinder in Ruhe essen können. Darüber hinaus werden die Mitwirkung der Kinder und die Zusammenarbeit mit den Eltern in Bezug auf Ernährung in der Konzeption beschrieben.

## Was sind aus Ihrer Sicht die Vorteile der konzeptionellen Verankerung?

Leichsenring: Da die gesunde Ernährung ein wesentlicher Bestandteil unserer Arbeit ist und zur gesunden Entwicklung der Kinder beiträgt, wollten wir eine bindende Grundlage für alle Mitarbeiterinnen schaffen. Mit der Konzeption bekommen auch neue Kolleginnen oder Praktikantinnen etwas an die Hand, an dem sie sich orientieren können. In der Zusammenarbeit mit den Eltern nutzen wir unser Ernährungskonzept, um ihnen einen Überblick zu geben, wie die Verpflegung in der Kita gestaltet ist und was wir als besonders wichtig erachten. Und nicht zuletzt dient es der Profilierung unserer Einrichtung.

## Welche Standards zur Verpflegung haben Sie festgelegt?

Leichsenring: Wir orientieren uns an den Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) und bieten den Kindern eine optimierte Mischkost an. Die lässt sich in drei einfachen Regeln zusammenfassen: reichlich Getränke wie Wasser und ungesüßten Tee, pflanzliche Lebensmittel und mäßig tierische Lebensmittel sowie der sparsame Umgang mit fett- und zuckerreichen Lebensmitteln. Darüber hinaus berücksichtigen wir notwendige Diätverpflegung sowie religiös und ethisch begründete Ernährungsgebote. Außerdem haben wir in der Konzeption festgelegt, dass mindestens zehn Prozent unserer Lebensmittel aus biologischem



Monika Leichsenring leitet die Kita Villa Regenbogen.

Anbau kommen und wir beim Einkauf regionale und saisonale Produkte bevorzugen. Den Anteil an biologischen Produkten wollen wir stetig erhöhen.

## Wie haben Sie die Beteiligung von Kindern bei der Ernährung aufgenommen?

Leichsenring: Die Wünsche der Kinder sind fester Bestandteil des wöchentlichen Speiseplans. Damit dies gewährleistet ist, befragt unsere Hauswirtschaftsmeisterin Gabriele Herbach-Kuhn die Kinder während des Essens und setzt ihre Wünsche schnell um. Außerdem ist unser Speiseplan mit Fotos gestaltet, so ist für die Kinder nachvollziehbar, was es zum Mittagessen und als Nachmittagsnack gibt. Nach vorheriger Absprache können die Kinder sich auch an der Zubereitung der Mahlzeiten beteiligen, beispielsweise beim Kartoffelschälen, Brotbacken oder Obst- und Gemüseernten im Garten. Sie decken außerdem den Tisch und räumen mit ab. Darüber hinaus möchten wir, dass die Kinder sich das Essen und die Getränke selbst nehmen und entscheiden, was und wie viel sie essen und trinken.



## Zum Weiterlesen:

- **www.fussabdruck.de (Brot für die Welt):** Den eigenen ökologischen Fußabdruck auch im Bereich Ernährung kennenlernen
- **Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (Hrsg.) (2009):** Bärenstarke Kinderkost – Einfach, schnell und lecker, 11. Auflage in kompletter Überarbeitung, Düsseldorf: Informationen rund um das gesunde Essen in Familie, Kita und Schule, Rezepte und Spielideen
- **Schubert, Susanne et al. (Hrsg.) (2012):** Nachhaltigkeit entdecken, verstehen, gestalten. Kindergärten als Bildungsorte nachhaltiger Entwicklung, Kiliansroda: Hintergrundtexte zu BNE, Lernbegleitung, forschendem Lernen, Moralentwicklung.



In Schulungen wie hier in der Evangelischen Familienbildungsstätte in Berlin-Reinickendorf beschäftigen sich Hauswirtschaftskräfte mit dem Thema gesundes Essen.



# Riechen, schmecken, erleben: Kindern Lust auf gesundes Essen machen

Wenn Bildungsarbeit an die Lebenswelt von Kindern anknüpft, ist sie erfolgreich. Lernen ist ein aktiver und individueller Prozess. Es gibt verschiedene Methoden, um Kinder anzuregen zu entdecken, welche Ernährung gesund und nachhaltig ist.



**D**ie Erfahrungen der Kinder werden im Spiel verarbeitet. Gerade in den ersten Lebensjahren erwerben Kinder so Wissen, Einstellungen und Werte – auch rund um die Ernährung. Sie entwickeln persönliche Vorlieben, lernen einen Umgang mit Nahrungsmitteln und werden mit Verboten und Geboten der Erwachsenen konfrontiert. Dabei haben Erwachsene eine Vorbildfunktion.

Im Kita-Alltag kann gemeinsam mit den Kindern zu gesunder und nachhaltiger Ernährung entdeckt, geforscht und überlegt werden: Was ist gesund? Wie schmecken Möhre, Apfel oder Erdbeere? Schmecken alle gleich? Wie wollen wir gemeinsam essen? Wo kommt mein Essen her? Was kann ich alles kochen? Wann wächst was? Was kommt bei uns und bei anderen auf den Teller? Bei der Entdeckung von nachhaltiger und gesunder Ernährung in der Kita geht es darum, Kindern ausgehend von der Kita-Konzeption Zugänge zu verschiedenen Aspekten und dadurch eine vertiefende Auseinandersetzung zu ermöglichen. Folgendes bietet sich dafür besonders an:

**Forschendes Lernen und Experimentieren** bietet die Möglichkeit, hinter die Dinge im Alltag zu schauen und Zusammenhänge zu entdecken und zu begreifen.

**Beteiligung** ermöglicht den Kindern, selbst zu entscheiden und zu handeln – auch bei der täglichen Verpflegung in der Kita.

**Philosophieren mit Kindern** schafft Gelegenheiten, gemeinsam über sich selbst und die Welt nachzudenken, eigene Standpunkte zu entwickeln und die Haltungen anderer Menschen kennenzulernen, um somit auch großen Fragen auf den Grund zu gehen.

**Arbeiten in Projekten** bietet Zeit für eine langfristige Auseinandersetzung mit Ernährung: gemeinsam planen, verschiedene Aspekte berücksichtigen und Ideen verfolgen, Experten befragen, mit verschiedenen Methoden arbeiten etc.

**Exkursionen** sind eine Gelegenheit, das Umfeld zu erkunden, zum Beispiel: Was gibt es rund um gesunde und nachhaltige Ernährung im Dorf/Stadtteil zu entdecken?

**Religionspädagogisches Arbeiten** in Bezug auf Nahrung und Ernährung ermöglicht eine vielfältige Auseinandersetzung mit der Schöpfung, den Kulturen und Religionen.



### Zum Weiterlesen:

→ **Brot für die Welt (2012/aktualisiert 2015):**

Mmmhhhh lecker – Brot schmeckt uns, rund um die Welt: Das Material bietet Bausteine zum Thema Brot für Kindertagesstätten. Dazu zählen Anregungen zum Familiengottesdienst, Tischgebete und Backrezepte sowie Infos zum Globalen Lernen unter:  
[www.brot-fuer-die-welt.de/weltgemeinde/kinder/globales-lernen-mit-kindern.html](http://www.brot-fuer-die-welt.de/weltgemeinde/kinder/globales-lernen-mit-kindern.html)

→ **Fritz, Lubentia/Schubert, Susanne (2014):**

Bildung für nachhaltige Entwicklung, kindergarten heute – praxis kompakt, Herder Verlag: ein Praxisheft für die Bildungsarbeit rund um Nachhaltigkeit – auch zu Ernährung und Konsum

→ **Imhof, Christine (2007):**

So essen sie! Ein Erkundungsbuch rund um das Thema Ernährung. Verlag an der Ruhr: Material, um globale Zusammenhänge zu entdecken

→ **Jacobs, Dorothee (2012):**

Projektarbeit – Kitaleben mit Kindern gestalten. Praxisbuch. Verlag das Netz: Projektarbeit zu Nachhaltigkeitsfragen mit Kindern gestalten

→ **Müller, Hans-Joachim, Mitarbeit von Susanne Schubert (2011):**

Mit den Kleinen Großes denken. Mit Kindern über Nachhaltigkeitsfragen philosophieren – Handbuch. Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung Bundesverband e.V., Sonderedition Leuchtpol-Bibliothek. Bd. 6. Veröffentlicht unter: [www.leuchtpol.de/veroeffentlichungen/leuchtpolbibliothek/](http://www.leuchtpol.de/veroeffentlichungen/leuchtpolbibliothek/): Zugangsweg Philosophieren – Methoden und Themen

→ **Schubert, Susanne et al. (Hrsg.)(2012):**

Was macht die Kuh im Kühlschrank? Bildung für nachhaltige Entwicklung im Zuhause und in der Kita. Verlag das Netz: kindliche Zugänge zu Nachhaltigkeitsfragen, unter anderem am Beispiel Ernährung

→ **Regner, Michael/Franziska Schubert-Suffrian/Monika Saggau (2012):**

Partizipation in der Kita. kindergarten heute – praxis kompakt. Herder Verlag: Theorie, Grundlagen und Praxisbeispiele zu Partizipation in der Kita

---

# Kindgerechte Zugänge zu gesunder und nachhaltiger Ernährung

Ansatzpunkte	Ziele	Praxistipps
<b>Forschendes Lernen und Experimentieren</b>		
<b>Essensreste in der Kita</b>	<p>Sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln fördern</p> <p>Richtige Lagerung von Lebensmitteln kennenlernen</p> <p>Weiterverarbeitung von Lebensmitteln erleben</p>	<p>Kreatives Kochen mit Essensresten</p> <p>Den Kühlschrank und Vorratsraum mit den Kindern bestücken</p>
<b>Esskultur</b>	<p>Unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten von Menschen aus verschiedenen Ländern kennenlernen</p> <p>Essen als Gemeinschaftserlebnis wahrnehmen</p> <p>Genuss erleben und reflektieren, was dieser für einen selbst bedeutet</p>	<p>Bildmaterial nutzen, zum Beispiel „So essen sie!“</p> <p>Bildband einsetzen, zum Beispiel „Mahlzeit: Auf 80 Tellern um die Welt“ oder „Die Landwirtschaft in aller Welt für Kinder erzählt“</p> <p>Essgewohnheiten in den Familien und in der Kita thematisieren</p>
<b>Backen und Kochen in der Kita</b>	<p>Lebensmittel und deren Verarbeitung kennenlernen</p> <p>Ernährungspyramide spielend erforschen</p>	<p>Lebensmittel verarbeiten, gemeinsam verspeisen oder in der Kita verkaufen</p> <p>Obst für den Winter einkochen</p> <p>Koch- und Backrezepte aus aller Welt</p>
<b>Einheimisches Obst oder Gemüse</b>	<p>Kennenlernen der unterschiedlichen Obst- und Gemüsesorten</p> <p>Bewusstsein schaffen für die Entstehung unserer Lebensmittel</p>	<p>Tischspiele mit den Kindern gestalten</p> <p>Als „Obst- und Gemüsedetektive“ auf dem Markt regionale Sorten aufspüren</p>
<b>Fairer Handel</b>	<p>Auswirkungen unserer Essgewohnheiten verstehen</p> <p>Alternative Handlungsmöglichkeiten kennenlernen</p>	<p>Lernwerkstatt zu Schokolade oder Orangensaft</p> <p>Eine-Welt-Laden/-Initiative besuchen</p>
<b>Philosophieren mit Kindern</b>		
<p><b>Mögliche Gesprächsthemen:</b></p> <p>Der Wert von Nahrungsmitteln</p> <p>Unterschiedliche Ernährungsmöglichkeiten</p> <p>Das Recht auf Nahrung</p>	<p>Neue Perspektiven und Handlungsmöglichkeiten kennenlernen</p> <p>Eigene Werte reflektieren, Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Gedanken und Meinungen</p>	<p>Fragen von Kindern als Ausgangspunkt für ein nachdenkliches Gespräch oder thematische Fragestellung, zum Beispiel: Dürfen wir Tiere essen?</p>

Ansatzpunkte	Ziele	Praxistipps
<b>Arbeiten in Projekten</b>		
<b>Beobachtungen in den Jahreszeiten, zum Beispiel von der Apfelblüte bis zum Apfelsaft</b>	Veränderungen in der Natur beobachten Zusammenhänge verstehen Biologische Vielfalt anhand des Apfels kennenlernen	Baumpatenschaft übernehmen Exkursion auf die Streuobstwiese
<b>Einen Garten anlegen</b>	Wachstum und Pflege von Pflanzen erleben Durch das eigene Arbeiten im Garten die Lebensmittel mehr wertschätzen	Mit kleinen Schritten beginnen, zum Beispiel Hochbeete anlegen oder Blumentöpfe bepflanzen
<b>Exkursionen</b>		
<b>Gesunde und nachhaltige Ernährung im Dorf oder Stadtteil entdecken</b>	Externe Orte kennenlernen, die zum Beispiel verschiedene Formen der Landwirtschaft betreiben (Tierhaltung, Gemüse, Biohof, Kleinbauer, Großbetrieb...) Experten kennenlernen und verschiedene Aspekte eines Themas aus unterschiedlichen Perspektiven betrachten Wissen erweitern, zum Beispiel: Wo kann ich mich informieren?	Tiere in ihrem Lebensumfeld beobachten und zum Beispiel bei der Fütterung helfen Kartoffeln ernten und in der Kita weiterverarbeiten Landwirtinnen und Landwirte oder Lebensmittelhändlerinnen und -händler besuchen
<b>Beteiligung</b>		
<b>Esskultur in der Kita</b>	Kinder entscheiden selbst, was und wie viel sie essen Kinder erleben, dass sie in die Verpflegung der Kita miteinbezogen werden	Einführung eines Kinderparlaments Kinder bei der Gestaltung der Speisepläne beteiligen
<b>Religionspädagogisch arbeiten</b>		
<b>Kirchliche Feste aufgreifen zum Beispiel Erntedankfest, St. Martin oder das Leben in den Partnergemeinden thematisieren</b>	Unsere Nahrung als Schöpfung Gottes wertschätzen und verantwortlich damit umgehen Gemeinschaft erleben und Verantwortung übernehmen Gemeinsame Gebete und Rituale kennenlernen	Aktionstage Material nutzen, zum Beispiel Brot für die Welt (Hrsg.): „Mmmh Lecker...“



## Blick in die Praxis

Im Evangelischen Kinder- und Familienzentrum St. Nicolai in Dortmund werden seit 2012 die meisten Zutaten für das Frühstück von einem Bio-Lieferanten bezogen. Das Frühstück soll gesund, nachhaltig, fair und lecker sein.

Einmal pro Woche sitzen sechs Kinder aus dem Kinderbeirat mit der jeweils zuständigen pädagogischen Fachkraft und der Hauswirtschaftskraft zusammen. Gemeinsam besprechen sie beispielsweise den Speiseplan für die Mittagessen der Folgewoche.

Momentan gibt es zu den Mahlzeiten immer Wasser, zum Frühstück auch Biomilch. Der Kinderbeirat hat beschlossen, dass es außerdem auch warmen Tee geben soll. Da sich die Kita an dem Projekt Faire Kita in Nordrhein-Westfalen beteiligt, soll dieser Tee aus Fairem Handel kommen.

In der Kita wird Beteiligung großgeschrieben. Bei der Ernährung betrifft das nicht nur die Auswahl des Mittagessens. So dürfen wechselweise immer zwei Kinder zusammen mit der Fachkraft, die in der Woche Cafeteria-Dienst hat, prüfen, was für das Frühstück nachbestellt werden muss. Die Bestellung geben die Kinder dann telefonisch weiter.

Täglich helfen Kinder auch bei der Zubereitung des Frühstücks mit; sie schnippeln Obst und Gemüse und überlegen zusammen mit den pädagogischen

Fachkräften, was auf den Frühstückstisch kommt. Wichtig dabei ist: Es gibt feste Kriterien und Tage. So ist zum Beispiel dienstags immer der (ungesüßte) Cornflakes-Tag, und am ersten Freitag im Monat gibt es Schokocreme. Das hat der Kinderbeirat beschlossen. Auch die Schokocreme wird beim Lieferanten bestellt. „Wir wollen ungesunde Sachen durch ein Verbot nicht zu etwas Besonderem machen, sonst entwickeln Kinder kein Maß im Umgang damit“, so Leiterin Ira Kersebaum. Die Kinder selbst haben bei dem Beschluss im Kinderbeirat genau über dieses Maß diskutiert und waren sich einig, dass sie nicht jeden Tag Schokocreme essen können, da sonst ihre Zähne zu schlecht würden.

Das Frühstücksbuffet ist für alle Kinder zwischen 7 Uhr und 11 Uhr morgens geöffnet. Jedes Kind ist dabei selbst verantwortlich, seinen Platz einzudecken, abzuräumen und sauber zu hinterlassen. Nach 11 Uhr helfen einige Kinder mit, die Tische für das Mittagessen vorzubereiten. Reste gibt es bei dem angebotenen Obst und Gemüse keine, denn es wird nur bei Bedarf nachgeschneidelt und nach der Frühstückszeit tragen die Kinder die Reste in die verschiedenen Räume der Kita.

## Esskultur: Gemeinsam speisen

In der evangelischen Kita St. Stephan in Hamburg wird viel Wert auf die Esskultur und die Wertschätzung des



**Links:** Florian und Alina helfen der Auszubildenden Paola gern beim Anrühren der Salatsoße.

**Rechts oben:** In einigen Kitas bestimmen die Kinder auch mit, was auf dem Speiseplan steht.

**Rechts außen:** Ein wichtiger Faktor beim Essen in der Kita ist Zeit: In manchen Kitas haben die Kinder darum beispielsweise eine Dreiviertelstunde Essenszeit.

**Rechts unten:** In einigen Einrichtungen dürfen die Großen jeden Tag beim Obstsnippeln helfen, in anderen hauptsächlich an Aktionstagen.



Essens gelegt: „Unsere Erfahrung ist, dass viele Kinder das Essen in der Gemeinschaft in ihrer Familie nicht mehr erleben. Deshalb wird bei uns in den Gruppen gemeinsam Mittag gegessen“, berichtet Leiterin Petra Brodofsky. Dazu gibt es in den Elementargruppen einen sogenannten Flüstervorhang. Immer wenn in der Einrichtung eine der Kindergartengruppen isst, wird der Vorhang heruntergelassen. Das schafft eine ruhige Atmosphäre, denn alle anderen im Haus wissen und respektieren, dass gerade gegessen wird. Vorhang runter bedeutet: Nicht stören und im angrenzenden Flurbereich leiser sein! „Die Kinder sollen hier in Ruhe essen und das Essen genießen lernen“, sagt Brodofsky. Dazu gehört nicht nur, dass das Essen schmeckt, sondern auch, dass die Atmosphäre, Zeit, Ruhe, Gespräche und eigenen Handlungsmöglichkeiten stimmen. So füllen sich die Kinder selbst ihre Portion auf und lernen, ein Maß für den eigenen Hunger zu finden.

In den Tischgesprächen stecken viele Anlässe für die weitere Bildungsarbeit. So berichtet ein Junge aus Marokko: „Wir haben ganz viele Kräuter, die wir essen.“ Welche sind das? Und wie schmecken die? Wachsen die auch hier? Und wann kann man die ernten? Viele Fragen, die zu einem Kräuterprojekt führten, in welchem auch ein Kräutergarten in der Hamburger Kita angelegt wurde.

„Wir haben unsere Mittagsessenszeit gerade verlängert“, berichtet Kita-Leiterin Jutta Brendel-Müller aus

der evangelischen Kita Unterm Regenbogen im bayerischen Schwaig. Anlass dafür war die Beobachtung, dass die Kinder gerne länger sitzen bleiben wollten. „Unsere 30 Minuten waren einfach zu kurz. Also haben wir jetzt 45 Minuten eingeführt“, so Brendel-Müller. Das beinhaltet auch das Aufräumen. So gibt es mehr Zeit für das Genießen und das gemeinsame Gespräch über das Essen selbst und über den Tag.

Feste haben in jeder Kultur viel mit Essen und Traditionen zu tun: ob Weihnachten und das traditionelle Weihnachtsessen, das Fasten der Christen vor der Osterzeit oder der Muslime im Ramadan mit dem folgenden Zuckerfest als Feier am Ende der muslimischen Fastenzeit. Ein weiteres Beispiel ist das christliche Erntedankfest. „In diesem Jahr wollte sich der kleine Rabe für den Apfel bedanken, den er gefunden hatte. Und da hat er die Kinder besucht, um herauszufinden, wo genau er sich für den Apfel bedanken soll“, erzählt Sonja Gebhardt, Leiterin der Krippe Lukaskinder aus Bubenreuth. Bei solchen Anlässen bietet es sich an, schon mit den Kleinen zu thematisieren, dass Nahrung nicht selbstverständlich ist. Auch Kinder können den Wert des Apfels für sich selbst auf einer sinnlichen Ebene entdecken, riechend, schmeckend, fühlend erleben, wie verschieden Äpfel sind, und erfahren, wo der Apfel wächst und wie lange es dauert, bis der Apfel in der Kita ankommt.



## Bezüge schaffen: Global und lokal

„Wir sind für zwei Mahlzeiten, die die Kinder bei uns einnehmen, verantwortlich. Deshalb ist uns die Qualität sehr wichtig. Dazu gehört, dass die Produkte möglichst regional sind und wir den Kindern einen hohen Anteil an Bio-Produkten bieten können. Der liegt insgesamt bei 70 Prozent, bei Fleisch liegen wir sogar bei 100 Prozent aus artgerechter Haltung. Gleichzeitig möchten wir unseren Kindern Bezüge zu dem, was sie essen, schaffen“, so Kirsten Vöge, die stellvertretende Leiterin der Kita Dietrich-Bonhoeffer in Bremen. Dazu gehört, dass die Kita immer heimisches Obst anbietet und die Kinder erfahren, wo dieses herkommt. Deshalb wird auch das Umfeld erkundet.

Zugleich möchte die Kita Bezüge zu dem, was in der eigenen Kita-Küche passiert, herstellen. Vöge: „Eine Herausforderung sehen wir darin, den Kindern regelmäßig Zugänge zu schaffen, um selbst mitzuerleben, was in unserer eigenen Küche passiert.“ So hatte das Bremer Leibniz Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie (BIPS) beispielsweise eine Fischwoche angeregt. Die Küche wurde beauftragt, zwei Fische für die Kinder zur Ansicht zu besorgen. Diese wurden ausgestellt, um den Kindern zu zeigen, wie ein ganzer Fisch aussieht und sich anfühlt. „Ein beeindruckendes Erlebnis für die Kinder“, sagt Vöge.

In dem Protestantischen Haus für Kinder in Hochdorf-Assenheim in Rheinland-Pfalz gibt es ein großes Fenster zwischen Speiseraum und Küche. So können die Kinder gut sehen, wie ihr Essen in der Küche zubereitet wird. Gemeinsam mit der Köchin gehen die Kinder einkaufen und transportieren die Lebensmittel für die Woche im Bollerwagen zurück. Auch in die Schränke wird schon mal geschaut: Was steht dort drin? Die Herkunft von Lebensmitteln ist ein häufiges Thema, auch ausgehend von Kinderfragen am Mittagstisch, beispielsweise: „Aus was wird Reis gemacht?“ Leiterin Sabine Njie erzählt vom Anbau von Reis und bringt eigene Fotografien mit, denn ihre Schwägerin lebt im Senegal und bewirtschaftet dort ein Reisfeld.

„Wir haben viele Nationalitäten bei uns im Kindergarten – sowohl bei den Familien der Kinder als auch bei unseren Mitarbeiterinnen und ihren Familien. Unsere Köchin stammt zum Beispiel aus Paraguay, mein Mann aus dem Senegal; wir haben hier Kinder, die aus irakischen Flüchtlingsfamilien kommen, und andere, deren Eltern aus Polen oder Portugal stammen und die hier Erntehelfer sind. So ergeben sich im Kita-Alltag spannende Gespräche – auch darüber, wie und was in den Familien gegessen wird“, erzählt Sabine Njie. „Das hat uns dazu inspiriert, mit Material wie ‚So essen sie‘ zu arbeiten.“ Solches Fotomaterial bietet Kindern, ausgehend von eigenen Erfahrungen (Was kaufen wir ein?)



**Links:** Insgesamt 47 Kinder in der Kita Regenbogen in Berlin-Staaken essen jeden Mittag frischgekochte Vollwert-Gerichte.

**Rechts/links:** Weil die Lebensmittel für ihr Essen in Schulen und Kitas zunehmend von Bauern aus der Region kommen, lernen die Kinder in Brasilien früh, welches Getreide, Obst und Gemüse eigentlich in ihrer Gegend wächst.

**Rechts:** Schmecken, riechen, erleben – gesundes Essen kann mit den Sinnen erfahren werden.

Wie essen wir in meiner Familie?), Gelegenheiten zu schauen, wie es bei anderen Familien in der Welt aussieht. Großformatige Bilder werden eine Zeitlang ausgehängt, so dass Kinder sie in Ruhe betrachten können. Einige Tage später werden sie dann im Stuhlkreis in einer Gesprächsrunde gemeinsam angeschaut. Die Fotos zeigen, was Beispiel-Familien in anderen Ländern in einer Woche einkaufen, um sich mit Essen zu versorgen. Auf manchen Bildern sind viele verarbeitete Produkte abgebildet, auf anderen hauptsächlich Getreide, Obst und Gemüse direkt vom Markt oder dem eigenen Feld. So entstehen Gesprächsanlässe: Warum ist das so? Wie ist das bei uns zu Hause? „Spannend war für unsere Kinder, dass in manchen Ländern viele verpackte Lebensmittel auf dem Wochentisch stehen und bei anderen nur eine geringe Anzahl unterschiedlicher Lebensmittel“, so die Kita-Leiterin. Durch diese Gespräche entstehen wiederum Gelegenheiten, die im Kita-Alltag aufgegriffen werden. Beispielsweise bringen Eltern zum Sommerfest traditionelle Gerichte aus ihren Familien mit. Bei den Kindern entwickelt sich auf diese Weise ein Bewusstsein, dass es Unterschiede bei der Ernährung gibt – und sie werden für den Wert von Nahrung sensibilisiert.



## Praxistipps

- **Alltagstaugliche Bezüge ermöglichen – denn Kinder wachsen in einer komplexen Welt auf**
- **Die Esskultur in der eigenen Kita zusammen mit den Kindern gestalten und beobachten, was die Kinder für genussvolles Essen für sich persönlich und in der Gemeinschaft brauchen**
- **Beteiligung ermöglichen – damit Kinder erleben, dass sie etwas bewirken können und handlungsfähig werden**
- **Eigene Grundbedürfnisse und Rechte kennenlernen (Menschenrecht/Kinderrecht auf Gesundheit und Nahrung)**
- **Wertschätzung für das Essen und die Lebensmittel fördern**
- **Religionspädagogische Zugänge zu Mahlgemeinschaften, dem Wert des Teilens und der Bedeutung von gesunder und vielfältiger Nahrung für alle Menschen schaffen**



## Der Betrieb unter der Lupe: Dem eigenen Auftrag gerecht werden

Evangelische Kindertageseinrichtungen stehen vor der Herausforderung, auch im Alltag dem christlich-ethischen Anspruch der Bewahrung der Schöpfung nachzukommen. Das bedeutet in Bezug auf gesunde und nachhaltige Ernährung auch darauf zu achten, wie Lebensmittel produziert werden und dass Bauernfamilien sowie Feldarbeiter gerecht bezahlt werden.



**D**a für gibt es verschiedene Ansätze in unterschiedlichen Kitas. Der Evangelische Kirchenkreis Dortmund (EKKDo) beschloss 2012, die Lebensmittellieferung für seine 50 Kitas (rund 4.000 Kinder) umzustellen. „Produkte, die in unseren Kitas gegessen werden, sollen nach Möglichkeit aus biologischem Anbau kommen. Damit wollen wir unseren Beitrag zur Bewahrung der Schöpfung leisten und Verantwortung übernehmen“, so Pfarrer Jochen Schade-Homann, Fachbereichsleiter Jugend und Erziehung EKKDo. „Gleichzeitig wollen wir bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie den Kindern und ihren Eltern ein Bewusstsein für diese Verantwortung wecken.“ Die Wahl fiel auf einen Dortmunder Bio-Fachhändler. In zwei Kita-Leitungskonferenzen hat der Träger seine Idee diskutiert, und der Lieferant hat sich vorgestellt, bevor mit diesem ein Rahmenvertrag geschlossen, die Logistik der Bestellung erarbeitet und die Bestellsegmente, insbesondere Brot/Brötchen, Gemüse, Obst – alles möglichst regional, Milchprodukte/Wurst und Frühstücksbedarf, festgelegt wurden.

Dabei lief nicht alles nur glatt: „Die Bio-Wurst sah anders aus, weil sie nicht so eingefärbt ist wie viele konventionelle Produkte. Das ist dann ein Gewöhnungsprozess und erfordert viele Gespräche, zumal es natürlich auch Vorbehalte in den Kita-Teams gab.“ Die Mehrkosten, die die Umstellung nach sich zog, werden auch von dem Träger mitfinanziert. Trotzdem ist das Thema Kosten immer wieder auf dem Tisch: Denn die Bio-Produkte bei dem Händler sind zum Beispiel teurer als die Bio-Produkte aus dem lokalen Discounter um die Ecke der Kitas. „Da sind Gespräche und Hintergrundinformationen notwendig, das bio nicht gleich bio ist. Das betrifft Zertifikate und Inhaltsstoffe. Wir handeln unser Vorgehen dann zusammen aus, es geht ja nur gemeinsam,“ sagt Schade-Homann. Darüber hinaus fördert der Träger die Teilnahme seiner Kitas an dem Projekt „Faire Kita“, um das Bewusstsein für faire Produkte zu schärfen.

Im niedersächsischen Sande beteiligt sich die evangelische Kirchengemeinde seit 2013 an dem Projekt „Zukunft einkaufen“. So wurde auch die evangelische Kita Sande zu einer Pilotereinrichtung für die Umstellung auf ökofaire Beschaffung. Eine Projektgruppe, unter anderem mit Vertreterinnen und Vertretern aus dem Gemeindegemeinderat, der Kita (Kitaleitung, bei Küchenbelangen zusammen mit der Köchin), Pastorinnen und Pastoren und Mitarbeitenden von „Zukunft einkaufen“,



**„Wir können als Kita über die Kinder so viele Menschen erreichen und viel mehr verändern, als es eine einzelne Person schaffen kann.“**

Detlev Uwe Fleischer, Kita Sande

---

begleitet den Prozess. „Diese Gruppe ist der Motor für die Umsetzung. Da dort Mitarbeitende der kirchlichen Einrichtungen – und damit diejenigen, die im Alltag die Entscheidungen umsetzen – mit den Entscheidungsträgern aus der Kirchengemeinde zusammensitzen und gemeinsam die Beschlüsse auf der Gemeindeebene vorbereiten, verläuft der Prozess sehr erfolgreich“, sagt Kita-Leiter Detlev Uwe Fleischer.

Gemeinsam wurden Maßnahmen für die gesamte Kirchengemeinde festgelegt, das betrifft alle Felder der Beschaffung, also auch die Anschaffung neuer Geräte sowie die Belieferung mit Lebensmitteln. Im Rahmen des Prozesses hat die Kreissynode Wilhelmshaven-Friesland eine neue Beschaffungsrichtlinie empfohlen. Bei Lebensmitteln gelten die Kriterien: möglichst regional, saisonal, bio und fair. Auch die Einkaufspraxis der Kita, die für 80 Kinder auch selbst kocht, kam unter die Lupe: Woher kommen die Lebensmittel? Welche Lieferanten beliefern die Kita? Und können diese entsprechend der neuen Kriterien liefern? „Nicht alle Kriterien sind einfach umzusetzen. Ein Beispiel ist der Fleisch-einkauf. Unsere Kita beteiligt sich auch an der Kampagne ‚Sande kauft in Sande‘, denn wir wollen die Kaufkraft im Ort belassen. Deshalb kaufen wir unser Fleisch bei den örtlichen Fleischereien. Mit diesen sind wir im Gespräch“, so der Kita-Leiter, „doch Bio-Wurst oder -Fleisch können sie uns noch nicht liefern. Die Nachfrage bei uns im Ort sei zu gering.“ Trotzdem kauft die Kita ihr Fleisch dort und versucht, andere Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung für eine Umstellung auf Bio-Fleisch zu gewinnen, um die Nachfrage zu erhöhen. Aus Gesundheits- und Nachhaltigkeitsgründen hat die Kita Sande den eigenen Bedarf an Fleisch aber generell gesenkt. Das ist auch kostengünstiger.



In der Kita Regenbogen in Berlin-Staaken mahlt Koch Julian Zwiebler sogar das Mehl für die Vollwertverpflegung selbst, Charlene hilft.

Der Hauptlieferant für Lebensmittel wurde in der niedersächsischen Kita Sande ebenfalls gewechselt, da der bisherige nicht den neuen Kriterien entsprechend liefern konnte. Nach der Prüfung verschiedener Anbieter ist die Kita jetzt auf eine benachbarte Naturkost-Firma umgestiegen. Das hält auch die Transportwege kurz. „Es war ein gemeinsamer Weg von Träger, Eltern und allen Beteiligten im Kindergarten“, erzählt Kita-Leiter Fleischer. „Hilfreich war für uns zu wissen, dass es geht. Denn andere haben sich ja auch schon auf den Weg gemacht, wie wir durch „Zukunft einkaufen“ gelernt haben.“

## Fleisch: In Maßen statt in Massen!

- **Im Durchschnitt isst jede und jeder Deutsche fast 60 Kilogramm Fleisch pro Jahr; die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt hingegen 29 Kilogramm Fleisch pro Kopf/Jahr und nicht öfter als zwei- bis dreimal wöchentlich.**

- **Auch in deutschen Kitas ist der Fleischverbrauch zu hoch. So zeigte 2014 die bundesweite Studie Is(s)t Kita gut?, dass nur gut die Hälfte der Kitas den Empfehlungen der DGE (Fleisch und Fleischerzeugnisse maximal achtmal innerhalb von 20 Verpflegungstagen) folgt.**
- **Weniger Fleisch zu essen, ist gesünder und nachhaltiger. Denn die Herstellung von großen Fleischmengen geschieht mit Massen- und Intensivtierhaltung, die wenig artgerecht ist. Zugleich müssen für ein Kilogramm Rindfleisch zum Beispiel etwa zehn Kilogramm Weizen eingesetzt werden. Die ökologischen Folgen der intensiven Tiermast sind hierzulande eine hohe Nitratbelastung des Grundwassers durch Gülle und Futtermittelanbau. In der globalisierten Welt sind aber auch andere Länder von unserem maßlosen Fleischkonsum betroffen: Um immer mehr Futtermittel wie Soja produzieren zu können, werden zum Beispiel in Südamerika Waldflächen gerodet, Kleinbauernfamilien vertrieben etc.**
- **Einige Kitas verzichten inzwischen ganz auf Fleisch, auch weil bereits in den Familien meist Fleisch konsumiert und der wöchentliche Bedarf so schon gedeckt wird. Andere Kitas kaufen nur Fleisch mit einem Bio- oder Neulandsiegel oder achten darauf, dass das Fleisch aus der Region stammt und somit kurze Transportwege hinter sich hat.**

## Grundsätze für eine nachhaltige und gesunde Ernährung

Orientierung bei der Gestaltung des Speiseplans und der generellen Lebensmittelauswahl bieten Standards wie die Bremer Checkliste des BIPS und die Empfehlungen der DGE. „Diese Standards sind wichtig und berücksichtigen die ernährungsphysiologischen Aspekte. Nachhaltigkeitsgesichtspunkte – also wie Lebensmittel produziert werden und ob die Arbeitsbedingungen fair sind – spielen dabei aber leider keine Rolle. Das sollte unbedingt ergänzt werden“, sagt Einrichtungsleiterin Vöge aus der Kita Dietrich-Bonhoeffer in Bremen. Einen Weg, um Nachhaltigkeit bei der eigenen Beschaffung stärker zu gewichten, bieten die Grundsätze nachhaltiger Ernährung von Koerber et al. 2012:

### **Pflanzliche Lebensmittel bevorzugen:**

Sie bieten in der Regel ein besseres Verhältnis zwischen Energiezufuhr und Inhaltsstoffen; Ballaststoffe werden nur über pflanzliche Kost aufgenommen. Tierische Produkte enthalten oft zu viele gesättigte Fettsäuren und zu viel Protein. Außerdem verursacht hoher Fleischkonsum ökologische und soziale Probleme.

### **Ökologisch erzeugte Lebensmittel kaufen:**

Die Produktion ist mit geringeren Umweltbelastungen verbunden und sichert eine größere Artenvielfalt. Ein besserer Nährstoffgehalt gegenüber konventionell erzeugten Produkten lässt sich nicht generell nachweisen.

### **Regionale und saisonale Lebensmittel vorziehen:**

Jahreszeitliche regionale Freiland-Produkte wählen (Reifegrad); Transportwege mindern und so CO<sub>2</sub> sparen und örtliche Landwirtschaftsbetriebe fördern.

### **Gering verarbeitete Lebensmittel bevorzugen:**

Viele Lebensmittel lassen sich frisch oder wenig verarbeitet essen. Ausnahmen bilden beispielsweise Kartoffeln oder Hülsenfrüchte, die gekocht werden müssen. Der Vorteil: frische und gering verarbeitete Produkte enthalten höhere Nährwerte als verarbeitete Produkte. Zugleich bleiben Bezüge zu den Lebensmitteln und zu deren Verarbeitung erhalten; meist sinkt auch der Energieverbrauch, da weniger Verarbeitungsschritte anfallen.

### **Fair gehandelte Lebensmittel bevorzugen:**

Die Menschen bekommen faire Arbeitslöhne und haben bessere Arbeitsbedingungen. Einnahmen werden teilweise in Sozialprogramme investiert. Die Entwicklung geht inzwischen verstärkt in Richtung bio und fair.

### **Ressourcenschonende Produkte wählen:**

Möglichst gering verpackte Lebensmittel oder Mehrwegverpackungen wählen, gerade bei Obst, Gemüse, Joghurt und Getränken, und so Abfallmengen verringern. Das spart Ressourcen.

### **Genussvolle und bekömmliche Speisen zubereiten:**

Für einen angenehmen und passenden Rahmen mit Zeit, Gemeinschaft, Bekömmlichkeit und Geschmackserlebnis sorgen – und so das Wohlbefinden stärken.



## Praxistipps

Das Projekt **Faire Kita in NRW** ist ein niedrigschwelliger Ansatz für Kitas. Die Kita nimmt an einer Fortbildung teil, muss mindestens jeweils ein fair gehandeltes Produkt für Kinder und Erwachsene einführen und das Thema Fairer Handel in ihrer Bildungsarbeit aufgreifen. Eine weitere Bedingung für die drei Jahre geltende Auszeichnung: Das Engagement muss öffentlich sichtbar gemacht werden.

Weitere Infos: [www.faire-kita.nrw.de](http://www.faire-kita.nrw.de)

Die bundesweite ökumenische Initiative **Zukunft einkaufen** bietet (Kirchen-)Gemeinden und Trägern zahlreiche Anregungen für ökologische und faire Beschaffung, um die natürlichen Lebensgrundlagen zu bewahren und Konsum auch für jene fair zu gestalten, die die Produkte herstellen. Dazu wurde das Siegel „Wir beschaffen ökofair“ entwickelt. Für die Zertifizierung ist unter anderem eine Beschaffungsrichtlinie für den eigenen Geltungsbereich – also beispielsweise die Kirchengemeinde – notwendig. Lebensmittel (Küche/Hauswirtschaft) sind dabei nur ein Bereich, weitere Handlungsfelder sind beispielsweise Bürobedarf, Raumausstattung und Fahrzeuge. Das Siegel hat eine Gültigkeit von drei Jahren.

Mehr Informationen: [www.zukunft-einkaufen.de/ueber-uns/zukunft-einkaufen-siegel/](http://www.zukunft-einkaufen.de/ueber-uns/zukunft-einkaufen-siegel/)



## Zum Weiterlesen:

→ **Leitfaden „Fair gehandelte Produkte“ oder Leitfaden „Ökofaire Beschaffung“:** [www.zukunft-einkaufen.de](http://www.zukunft-einkaufen.de)

→ **Nachhaltiger Warenkorb – Hintergrundinfos auch zu nachhaltiger Ernährung, Siegeln etc.:** [www.nachhaltiger-warenkorb.de](http://www.nachhaltiger-warenkorb.de)

→ **Nachhaltiger Fischführer:** <http://www.wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/einkaufsratgeber-fisch/>

→ **Informationen zu Labels in Deutschland:** [www.label-online.de](http://www.label-online.de)



**Bunt und gesund:**

# Was kommt mittags auf den Teller?

Die Bedingungen für das Mittagessen in den Kitas sind bundesweit sehr unterschiedlich. Die Hauptfrage dabei ist: Geht gesund und günstig zusammen?

Viele Kitas haben beispielsweise gar keine eigene Küche, um die Mittagsmahlzeiten selbst zuzubereiten. Auch reichen die finanziellen Mittel oft nicht, um selbst zu kochen. Also wird bei Caterern bestellt oder eine Tiefkühlvariante gewählt. Wie soll es da gelingen, Kriterien wie gesund, nachhaltig und fair zu berücksichtigen? Und wie schaffen es andere Kitas, selbst zu kochen und zudem ganz oder teilweise Bioqualität auf den Tisch zu bringen?



Heute gibt es Salat mit Zucchini und Tomaten, der direkt in der Kita zubereitet wird. Viele Kitas ergänzen Cateressen mit Salat und Desserts, die sie selbst in der Kitaküche frisch zubereiten.

## Geschmacksbildung von Anfang an

Kinder im Kita-Alter entwickeln und verfeinern Vorlieben und Sinne immer weiter. Dazu zählt auch der Geschmackssinn. Sie können von Beginn an süß, bitter, salzig und sauer unterscheiden. Angeboren ist eine Vorliebe für Süßes. Die anderen Geschmacksrichtungen werden durch das Training der Geschmacksnerven erst nach und nach für Kinder interessant. Viele Lebensmittel riechen und schmecken sie zum ersten Mal. In den Supermarktregalen aber nimmt das Angebot an Fertigprodukten mit einer ebenfalls wachsenden Anzahl an Zusatz- und Aromastoffen stetig zu. Das hat Folgen für den Geschmackssinn von Kindern, wie Ernst Kofrányi und Willi Wirths beschreiben: „Manche Zusatzstoffe können den Lebensmitteln den Anschein einer höheren Qualität verleihen (...). Aromen oder Geschmacksverstärker bewirken einen intensiveren, aber auch standardisierten Geschmack. Die häufige Verwendung von Convenience-Produkten kann dadurch bei Kindern langfristig Auswirkungen auf Geschmackspräferenzen und die Akzeptanz von Lebensmitteln haben.“

## Viele Wege sind möglich

„Wir haben mit Caterern gearbeitet, aber nach einiger Zeit isst man sich das Essen über, es kommt oft verkocht an. Für uns stimmte die Qualität nicht“, berichtet Marianne Giebeler, Leiterin der Evangelischen Kita Erpinghof in Dortmund. Da es in der Kita räumlich nicht möglich ist, selbst zu kochen, wird nun Tiefkühlkost bestellt. Bisher fällt das Urteil über den Wechsel des Ernährungskonzeptes positiv aus: „Dieser Weg bietet uns eine bessere Möglichkeit der Steuerung. Das Essen steht nicht so lange herum und verliert so weniger Nährstoffe. Und wir schmeißen weniger weg, da wir am Tag selbst sehen, wie viele Kinder da sind und uns mengenmäßig darauf einstellen können“, sagt Giebeler. Außerdem würden ergänzend Rohkost und das Frühstück für alle frisch und vollwertig aus Bio-Zutaten in der Kita zubereitet. Vor der Umstellung des Mittagessens hatte sich die Kita-Leiterin bei anderen Kolleginnen über deren Erfahrungen informiert und im Internet recherchiert. Bei der Anbieterwahl war allen Kita-Mitarbeitenden allerdings wichtig, dass für das Tiefkühllessen Bio-Zutaten verwendet werden.

In der Kita St. Laurentius in Sachsen-Anhalt setzten sich die Eltern 2010 dafür ein, den Caterer zu wechseln und den örtlichen Bio-Caterer in Halle an der Saale zu beauftragen. „Den Eltern ging es darum, eine bestimmte Qualität zu erreichen. Der Bio-Caterer kocht ohne Zusatzstoffe und deutlich saisonaler. Auch die umweltfreundliche Herstellung der Zutaten spielte eine Rolle“, so Kita-Leiter Roman Ronneberg. In den drei Gruppen der Kita wird das Essen zusammen mit den Kindern ausgewählt, dabei bietet die Bremer Checkliste eine Orientierung. „Selber kochen wäre ideal, dann könnten die Kinder sehen, wie ihr Essen entsteht. Das ist hier aber leider finanziell und von der Küchenausstattung her nicht möglich“, sagt Ronneberg. Um für die Kinder trotzdem Bezüge zur Herkunft ihres Essens zu schaffen, finden Exkursionen zum Caterer und zu einem Schulbauernhof statt.

Um eine eigene Küche kämpfte auch die bayerische Kita SpielRaum im Zuge des Neubaus ihres Gebäudes. Die Personalkosten dafür müssen komplett durch die Beiträge für das Mittagessen aufgefangen werden, weil es keine Förderung aus dem Personalkostentopf gibt. Als die Küche schließlich geplant wurde, hospitierten die Mitarbeiterinnen der evangelischen Kita unter anderem in einer Münchner Konsultationskita, auch um herauszufinden, ob ihre Vorstellungen realistisch waren. „Wie können wir es schaffen, in unserem Haus selbst für die Kinder in der Küche zu kochen? Wir wollten aus den Erfahrungen der anderen lernen und Anregungen für die Praxis zu erhalten“, berichtet Leiterin Elfriede Reintke. Das hat anschließend vieles leichter gemacht. Trotz der Vorbereitungen passte jedoch der

Verpflegungsansatz für die unter Dreijährigen nicht ganz. „Anfangs lief unsere U3-Verpflegung nicht gut, da für die Kleinen zu vieles gleichzeitig fremd war: das Essen, die Trennung von den Eltern und die neue Umgebung. Deshalb haben wir unser Konzept umgestellt. Jetzt werden zunächst nur Nahrungsmittel wie Gläschen verwendet, die die Kleinen kennen, und erst nach und nach auf unser Essen umgestellt“, so Reintke. Den Biostandard kann die Einrichtung halten, weil saisonal gekocht und wenig Fleisch angeboten wird. Die Umstellung auf eine eigene Küche und auf nachhaltige Verpflegung ist ein Prozess, bei welchem die Kita SpielRaum auch die Beratungs- und Fortbildungsangebote für Kitaleitungen und Küchenkräfte durch Projekte auf Landesebene nutzt.

Einen anderen Weg gehen Einrichtungen, die für andere Kitas oder Grundschulen mitkochen, um ihre eigenen Küchen zu sichern.

Das evangelische Familienzentrum Kita Dreifaltigkeit in Hamburg kocht für seine eigenen 86 Kinder und für die benachbarte katholische Grundschule. Die Schulkinder essen in der Kita, und zwar in mehreren Schichten. Noch ist diese Entwicklung für die Kita und die benachbarten Grundschule neu. Das Geld reicht hier für eine Mischverpflegung. So werden Eier und Milch in Bioqualität, das Fleisch regional und das Obst und Gemüse auf dem Markt eingekauft. Über 300 Essen pro Tag kommen so aus der Küche. Zugleich bleibt es eine ständige Herausforderung, unter den Bedingungen wirtschaftlich zu arbeiten.

## Ein Träger zeigt Profil

Im evangelischen Kirchenkreis Berlin-Spandau wird in 13 von 21 Einrichtungen selbst gekocht. „Für uns ist das gerade auch aus bildungspolitischen Gründen wichtig. Denn viele Kinder erleben heute nicht mehr, dass in ihren Familien gekocht wird. Wir haben Kinder in den Einrichtungen, die von zu Hause her kein Obst kennen. Hier sind wir als Träger gefordert, Bezüge zu schaffen, und das gerade in sozialen Brennpunkten, wo viele unserer Einrichtungen liegen. Das setzen wir über unser Konzept der Vollwerternährung in allen Kitas und den Schwerpunkt auf eigene Küchen um“, erläutert Fachberaterin Susanne Goldschmidt. Zu schaffen ist das nur durch die Umschichtung von freien Mitteln und das Kochen weitgehend ohne Fleisch.

In acht kleinen Einrichtungen (unter 40 Plätzen) klappt es nicht mit der eigenen Herstellung des Mittagessens. Dort setzt der Träger auf die Anlieferung von hochwertiger Tiefkühlkost, die vor Ort erwärmt wird,

wobei die Küchenkraft ergänzend Beilagen, Rohkost und Nachtisch frisch zubereitet.

Dass selbst gekocht wird und alle Einrichtungen Wert auf eine gute Ernährung legen, ist Teil des Profils. Das zeigt sich auch daran, dass viel in die Fortbildungen der Mitarbeitenden investiert wird. So sind die Köchinnen und Köche verpflichtet, neben den Hygieneschulungen zweimal im Jahr an fachlichen Fortbildungen teilzunehmen. Dadurch wird nicht nur das Know-how und Repertoire kontinuierlich erweitert, sondern auch der Austausch unterstützt und ein Prozess begleitet. Denn der Träger arbeitet fest mit einer Gesundheitsberaterin für Ernährung zusammen, die alle Fortbildungen leitet und so für inhaltliche Kontinuität sorgt. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, gerade für neue Kräfte, an einer einwöchigen Intensivfortbildung teilzunehmen. Und bei Problemen können die Kitas ihre Beratung vor Ort in Anspruch nehmen. Das ist auch wichtig, denn die Anforderungen in der Praxis seien hoch, sagt Goldschmidt. „Wir brauchen vor Ort Leute, die effizient mit dem vorhandenen Budget im Sinne unseres Konzeptes arbeiten, eine gute Mengenplanung hinbekommen, die Bedarfe der Kinder im Blick haben und mit Sonderanforderungen wie Allergien oder Essstörungen umgehen können. Da stehen dann, um allem gerecht zu werden, schon mal vier verschiedene Essensvarianten auf dem Herd.“

Auch die Beiköchinnen in den kleineren Kitas werden weiterqualifiziert. „Hier ist die Herausforderung, dass wir ein geringes Zeitbudget haben und deshalb hauptsächlich ungelernete Kräfte gewinnen. Darum ist es uns wichtig, auch sie für ihre Tätigkeit bei uns weiterzubilden“, sagt Goldschmidt. Ziel ist es, ihnen den Verpflegungsgrundsatz des Trägers nahezubringen und ihr Hintergrundwissen zu erweitern, zum Beispiel über geeignete Öle für die Rohkostzubereitung. Ob Köche oder Beiköche – alle sollen die in den Fortbildungen erprobten Rezepte in der Kita nachkochen und die Qualität von Lebensmitteln beim Einkauf berücksichtigen. Da sind auch die Kita-Leitungen gefragt, diesen Prozess zu fördern und im Blick zu behalten. Denn in allen Küchen soll saisonal und frisch, regional, vollwertig und mit möglichst hohem Bio-Anteil eingekauft werden.

Noch einen anderen Weg geht ein Kita-Träger in Hamburg: Er hat beschlossen, an verschiedenen Standorten dezentral selbst für seine Kitas zu kochen, trotzdem möglichst viel frisch vor Ort zuzubereiten, und zwar mit 100 Prozent Biozutaten.



## Praxistipps

**Selber frisch kochen**, um ein gesundes und nachhaltiges Mittagessen anzubieten und Kindern Bezüge zu ermöglichen.

**Arbeitsstrukturen verändern** und so Zeit schaffen, um Essen selbst herzustellen.

In puncto Caterer: **Über Zutaten verhandeln**, sprich Bio-Anteile einfordern, keine Zusatzstoffe akzeptieren, Lieferzeiten (lange Standzeiten) und -wege reduzieren, Beilagen und Frischekomponenten (Rohkost) vor Ort bedarfsgerecht zubereiten.

Den **Einkauf optimieren**, zum Beispiel Rahmenverträge abschließen und sich mit anderen Kitas zusammentun. So werden Rabatte möglich.

Wenn möglich das **Schulobstprogramm nutzen**, um kostenfreies saisonales Bioobst aus der Region zu erhalten ([www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/KitaSchule/Texte/Schulobst.html](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/KitaSchule/Texte/Schulobst.html)).

**Mit kleinen Schritten anfangen** und die Versorgung nach und nach umstellen: Prozesse brauchen Zeit und viele Gespräche, damit alle an einem Strang ziehen. Bei Bedarf Beratung von Expertinnen und Experten beziehungsweise anderen Einrichtungen holen.

**Von Erfahrungen anderer profitieren**, etwa durch einen Besuch bei Einrichtungen mit viel Erfahrung in Sachen nachhaltiger, gesunder Ernährung.

**An spezifischen Projekten teilnehmen** oder sich **zertifizieren lassen**.



## Zum Weiterlesen:

→ **Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (2013):** DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen. Bonn. Veröffentlicht unter: [www.fitkid-aktion.de/qualitaetsstandard.html](http://www.fitkid-aktion.de/qualitaetsstandard.html)

→ **Landesverband evangelischer Tageseinrichtungen für Kinder in Bremen (Hrsg.) (2010):** Essen in der Kinderkrippe. Qualitätsstandards und Empfehlungen für die Verpflegung von Kindern in der Krippe.

Hygiene in der Verpflegung. Anleitung für eine gute Hygienepraxis in der Krippe.

→ **Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. (Hrsg.) (2013):** Bio in der Krippe: Bedarfe von unter Dreijährigen – Tipps für Ernährung von Kleinkindern und Bioverpflegung in der Krippe. Veröffentlicht unter: [www.biofuerkinder.de/agnar/wp-content/uploads/2013/02/Bio-in-der-Krippe.pdf](http://www.biofuerkinder.de/agnar/wp-content/uploads/2013/02/Bio-in-der-Krippe.pdf) sowie weitere Materialien zu Fragen rund um Ernährung, Landwirtschaft und Bildungsarbeit

→ **Tollwood GmbH/Landeshauptstadt München, Referat für Gesundheit und Umwelt (Hrsg.) (2010):** Bio für Kinder – ein Aktionshandbuch: Tipps zur Umstellung der eigenen Küche auf mehr Bio, Kostenkalkulationshilfe, Umstrukturierung von Arbeits- und Beschaffungsprozessen. Veröffentlicht unter: [www.biospeiseplan.de/seiten/4-4-aktionshandbuch](http://www.biospeiseplan.de/seiten/4-4-aktionshandbuch)

→ **Biospeiseplan.de:** Informationsplattform mit vielen Hintergrundinfos, ein Tool zur Speiseplankalkulation (Plan Bio e.V., Initiative von Tollwood und der Stadt München)

→ **Das Projekt ‚Bio kann jeder‘:** Bundesweite Informationskampagne und Netzwerk für eine nachhaltige Verpflegung in Kitas und Schulen. Informationsplattform mit vielen Materialien und Ansprechpersonen. Veröffentlicht unter: [www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/das-projekt/](http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/das-projekt/)



# Erziehungspartnerschaft: Mit den Eltern zusammenarbeiten

Eltern sind die ersten und wichtigsten Bezugspersonen der Kinder und möchten, dass ihre Kinder sich gut entwickeln. Deshalb spielt das Thema gesunde Ernährung, insbesondere bei Kleinkindern, häufig eine bedeutende Rolle.



**K**inder werden durch die Essgewohnheiten der Familie geprägt, weshalb sie auch schon bestimmte Vorlieben entwickelt haben, wenn sie in eine Kindertageseinrichtung kommen. Um von Anfang an eine Erziehungspartnerschaft mit den Eltern einzugehen, sollte bereits das Erstgespräch in der Kita für den Austausch über die Essgewohnheiten des Kindes und die Verpflegung in der Einrichtung genutzt werden. Welche Vorlieben hat das Kind? Was mag es nicht? Welche Wünsche und Vorstellungen haben die Eltern in Bezug auf die Verpflegung in der Kita? Worauf legen sie besonderen Wert? In diesem Kontext können die pädagogischen Fachkräfte auch das Ernährungskonzept der Kita vorstellen.

Damit die Zusammenarbeit mit Eltern in Bezug auf nachhaltige und gesunde Ernährung gelingt, sollte die Kita-Leitung/Fachberatung ...

- **sich dafür einsetzen, dass das Thema in der Konzeption verankert ist und die Eltern somit eine schriftliche Orientierung bekommen.**
- **in Teamsitzungen die verschiedenen Perspektiven der Eltern und pädagogischen Fachkräfte reflektieren und die Mitarbeitenden dazu befähigen, die jeweiligen Einstellungen bei Eltern und pädagogischen Fachkräften professionell zu handhaben.**
- **klare Strukturen für die Information, Beratung und Beteiligung der Eltern rund um das Ernährungskonzept schaffen.**
- **dafür sorgen, dass Gespräche mit Eltern genutzt werden, um sich über Gemeinsamkeiten und Unterschiede in Bezug auf die Ernährung auszutauschen und Lösungen zum Wohl des Kindes zu entwickeln.**

In der Kita-Arbeit haben sich verschiedene Formen der Zusammenarbeit mit den Eltern etabliert. Diese können auch genutzt werden, um Aspekte einer nachhaltigen und gesunden Ernährung zu thematisieren. In der folgenden Tabelle werden Praxistipps aus unterschiedlichen Kitas aufgeführt.



Bereits im Anmeldegespräch sollten Eltern über das Ernährungskonzept der Kita informiert werden.

# Informieren und einladen – Wie Sie Eltern für Ihr Ernährungskonzept begeistern können

Veranstaltungstyp	Themen
<b>Elterngespräche</b>	<p>Beim Anmeldegespräch findet ein Rundgang durch die Einrichtung statt und die Kriterien für die Verpflegung werden vorgestellt</p> <p>Die Eltern werden zum Frühstück oder Mittagessen eingeladen, um einen eigenen Eindruck von der Verpflegung zu bekommen</p>
<b>Elternabend</b>	<p>Landestypische Speisen von Familien aus der Kita gemeinsam kochen und Hintergründe über die Lebensweise der Menschen in den Ländern erfahren</p> <p>Ein Ernährungswissenschaftler oder eine Ernährungswissenschaftlerin referiert über gesunde Ernährung im Kindesalter</p> <p>Erlebnisorientiert stellt das Kita-Team das Konzept der gesunden und nachhaltigen Ernährung in der Kita vor</p>
<b>Elterncafé</b>	<p>Fair gehandelten Kaffee und Tee anbieten und Informationen dazu im Café auslegen</p> <p>Die Kinder backen Vollkornplätzchen oder im Herbst Apfelkuchen – die Eltern kommen zum Probieren</p> <p>Den Eltern werden saisonale Probierhäppchen aus der Küche angeboten</p>
<b>Schwarzes Brett</b>	<p>Ernährungspyramide und Kriterien einer nachhaltigen Ernährung präsentieren</p> <p>Aufruf zu Obst- oder Gemüsespenden</p> <p>Speiseplan und Saisonkalender aushängen sowie die Leitsätze bzw. Kriterien für die Beschaffung</p> <p>Die Zutaten für das Mittagessen am Infotisch neben dem Schwarzen Brett bereitstellen: Kinder und Eltern erraten gemeinsam, welche Mahlzeit daraus zubereitet wird</p>
<b>Sommerfest</b>	<p>Eine Rallye für Eltern und Kinder zu nachhaltiger Ernährung veranstalten</p> <p>Vegetarische Grillspezialitäten anbieten</p>
<b>Elternbrief/Newsletter</b>	<p>Rezepte veröffentlichen, zum Beispiel Lieblingsrezepte der Kinder, Rezepte aus Lebensmittelresten, das Rezept der Saison</p> <p>Vorstellen des örtlichen/lokalen Eine-Welt-Ladens, der Eine-Welt-Initiative vor Ort etc.</p>
<b>Eltern-Kind-Nachmittag</b>	<p>Gemeinsam Obst pflücken und zu Marmelade oder Kompott weiterverarbeiten</p> <p>Gemeinsamer Ausflug zum Biohof, örtlichen Landwirt oder Umweltzentrum</p> <p>Die Kinder veranstalten eine Präsentation und Ausstellung zu nachhaltiger, gesunder Ernährung, zum Beispiel: Wo wächst die Schokolade? Was steckt in unseren Nahrungsmitteln?</p> <p>Einen mobilen Garten anlegen und in alten Kisten, Jutesäcken, Blumentöpfen oder Tetrapaks Gemüse und Obst anpflanzen</p>
<b>Elternrat</b>	<p>Elternbefragung zur Verpflegung in der Kita erarbeiten</p> <p>Gemeinsam Kriterien für die Beschaffung des Mittagessens entwickeln</p> <p>Recherchen zu möglichen Kooperationspartnern vor Ort für eine biologische/nachhaltige Ernährung durchführen</p>

## Kurz skizziert: Ein Elternabend zu gesunder und nachhaltiger Ernährung

**Dauer: Etwa zwei Stunden**

### 1. Begrüßung und Einführung ins Thema

### 2. Werkstatt: Gesunde und nachhaltige Ernährung

An vorbereiteten Stationen beschäftigen sich die Eltern mit unterschiedlichen Aspekten einer nachhaltigen und gesunden Ernährung.

#### → **Suppe der Saison zubereiten**

Es liegen Gemüsesorten der Saison bereit und ein passendes Rezept.

Es wird Gemüse geputzt, geschnitten und zu einer Suppe gekocht.

#### → **Fühlen, schmecken, riechen**

An dieser Station können alte Gemüsesorten ertastet, unterschiedliche Apfelsorten probiert und verschiedene Kräuter und Gewürze am Duft erkannt werden.

#### → **Bio oder fair**

Auf dem Tisch stehen frische und verpackte Lebensmittel mit unterschiedlichen Labels und Logos (fair gehandelt, biologisch angebaut ...). Die Produkte werden sortiert. Außerdem findet ein Austausch über die Labels und Logos statt. Welche kennen wir? Was bedeuten sie? An dieser Station gibt es auch einen kurzen Überblick über die diversen Labels und Logos.

#### → **Ernährungspyramide**

Hier wird die Ernährungspyramide vom Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid e.V.) ausgelegt, die beschreibt, welche Lebensmittelgruppen in welchen Mengen pro Tag eine gesunde Ernährung begünstigen. Gemeinsam überlegen die Eltern, wie es gelingen kann, die empfohlenen Lebensmittel über den Tag verteilt zu essen.

#### → **„Reste verwerten“-Memory**

Bei diesem Memory bestehen die Tandems jeweils aus einem Foto von einem Lebensmittel, zum Beispiel und einem dazugehörigen Rezept. Wer ein passendes Tandem gefunden hat, liest den anderen das Rezept vor.

Rezeptideen: [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)

#### → **Ökologischer Fußabdruck**

An dieser Station kann der persönliche ökologische Fußabdruck errechnet werden. Dahinter steht die Frage, wie viele Ressourcen ein Mensch für seinen persönlichen Lebensstil in Bezug auf Ernährung, Wohnen, Konsum (zum Beispiel Kleidung) und Mobilität verbraucht.

[www.fussabdruck.de](http://www.fussabdruck.de) (Brot für die Welt)

### 3. Suppentafel

Gemeinsames Genießen der Gemüsesuppe

### 4. Reflexion und Fragen zur Werkstatt in Form eines moderierten Gesprächs

Mögliche Fragen: Was war für mich besonders interessant? Was hat mich nachdenklich gemacht? Worüber möchte ich gerne mehr erfahren?

### 5. Verabschiedung der Teilnehmenden



#### Zum Weiterlesen:

→ **Schubert, Susanne et al. (Hrsg.) (2012):** Anstoß geben: Nachhaltig in die Zukunft. Verlag das Netz: Hintergrundinformationen und Methoden zur Gestaltung von Bildungsarbeit mit Erwachsenen und Elternabenden zu Themen einer nachhaltigen Entwicklung

→ **Belz, Julia et al. (Hrsg.) (2009):** Das Klimakochbuch. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen: Hintergrundinformationen, Tipps und Rezepte.

→ **[www.aid-ernaehrungspyramide.de](http://www.aid-ernaehrungspyramide.de):** Wissenswertes und Materialien zur Ernährungspyramide

→ **[www.fussabdruck.de](http://www.fussabdruck.de) (Brot für die Welt):** Möglichkeit zur Errechnung des eigenen ökologischen Fußabdrucks, auch zum Thema Ernährung

→ **[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de):** Tipps und Rezepte zum Umgang mit Lebensmittelresten



**Anstoß:**

# Öffentlichkeitsarbeit und Kampagnen

Eine Kita, die gesundes und nachhaltiges Essen anbietet, tut nicht nur etwas für die Gesundheit der Kinder. Sie kann allgemein auf das Thema gesunde Ernährung oder ökofaire Beschaffung aufmerksam machen, Eltern und Gemeinden sensibilisieren, lokale Händler beeinflussen und Forderungen an die Politik stellen.

Um auf das Profil der eigenen Kita und Engagement zu nachhaltiger und gesunder Ernährung gemeinsam mit anderen aufmerksam zu machen, bieten sich verschiedene Formate an:

**Öffentliche Veranstaltungen** zusammen mit anderen Akteuren initiieren, beispielsweise zum Tag der Umwelt, Erntedankfest, Tag der Schöpfung oder zur Fairen Woche, um bei Podiumsgesprächen, Aktionstagen oder Festen die Fragen und Handlungsmöglichkeiten für eine nachhaltige und gesunde Ernährung in der Region zu thematisieren.

**Teilnahme an Kampagnen** und Projekten, die sich für eine nachhaltige, gesunde und faire Ernährung einsetzen und zeigen, dass gerade Kitas/Träger Verantwortung für die Zukunft übernehmen.

**Begleitende Pressearbeit** zu diesen Aktionen, zum Beispiel die Einladung zu einer Pressekonferenz, Presseinformation, Pressemeldung nach Veranstaltungsende, schafft Aufmerksamkeit für das Anliegen. Auch auf der Homepage kann das eigene Engagement gezeigt werden.

Nicht nur die Öffentlichkeit, sondern auch die eigenen Mitarbeitenden ebenso wie die Kinder und ihre Familien erleben dadurch, dass die Kita und ihr Träger Teil der Gemeinde oder Stadt sind. Sie erfahren, dass und wie Beteiligung für jeden Einzelnen möglich ist. Welche Möglichkeiten es gibt, um sich an Aktionstagen, Initiativen, Auszeichnungen/Zertifizierungen oder Kampagnen zu beteiligen, zeigt die folgende Übersicht.



**Oben:** Mit einer Kochaktion auf dem Bremer Marktplatz und einem Kochkalender warben im Herbst 2013 die Evangelische Frauenarbeit in Bremen, der Landesverband der Evangelischen Kindertagesstätten in Bremen und Brot für die Welt/Diakonisches Werk Bremen für faires, regionales und saisonales Essen.

**Unten:** Aktionskoch Wam Kat zeigt Kindern aus Bremer Kitas, welches Gemüse außer Tomate und Gurke noch in ihrer Region wächst.

**Links:** Die Kinder haben auch bei der Auswahl der Rezepte für den Kochkalender geholfen.

# Mitmachen – Überblick über Kampagnen, Aktionstage und Zertifizierungen

Was?	Ziel	Zum Weiterlesen
<b>Faire Kita</b>	<p><b>Auszeichnung</b>            Projekt für Kitas in NRW, Schwerpunkte: Fairen Handel als Teil der Bildungsarbeit mit den Kindern verankern, fair gehandelte Produkte im Alltag nutzen – mindestens jeweils eines für Erwachsene/Kinder. Das faire Engagement muss in der Öffentlichkeit sichtbar gemacht werden.            Initiator: Netzwerk Faire Metropole Ruhr</p>	<p><a href="http://www.faire-kita-nrw.de">www.faire-kita-nrw.de</a>  <a href="http://www.nrw-denkt-nachhaltig.de/faire-kita-fuer-das-ruhrgebiet-und-nrw/">www.nrw-denkt-nachhaltig.de/faire-kita-fuer-das-ruhrgebiet-und-nrw/</a></p>
<b>Fairtrade-Town/Kommune</b>	<p>Städte und Kommunen verpflichten sich, verstärkt Produkte aus dem Fairen Handel anzubieten, ob bei Ratssitzungen, im örtlichen Einzelhandel oder in den Cafés vor Ort. Initiator: Verein zur Förderung des Fairen Handels, Köln</p>	<p><a href="http://www.fairtrade-towns.de">www.fairtrade-towns.de</a>            international:  <a href="http://www.fairtradetowns.org">www.fairtradetowns.org</a></p>
<b>Faire Woche</b>	<p>Jährlicher bundesweiter Aktionszeitraum rund um das Thema Fairer Handel. Mitmachen erwünscht. Ein Aktionsleitfaden steht zur Verfügung. Veranstalter: Forum Fairer Handel in Kooperation mit TransFair e.V. und dem Weltladen-Dachverband</p>	<p><a href="http://www.faire-woche.de">www.faire-woche.de</a></p>
<b>Portal Kita Global</b>	<p>KiTA-Global.de möchte das Globale Lernen mit Kindern durch eine benutzerfreundliche und überschaubare Internetplattform erleichtern. Finden Sie schnell und einfach qualitativ hochwertige Materialien sowie gute Referent:innen. Die Plattform bieten sowohl regionale als auch überregionale Projekte und Aktionen, die sich an Kinder im Kindergarten und im Kindergottesdienst richten.</p>	<p><a href="http://www.kita-global.de">www.kita-global.de</a></p>
<b>Marmelade für alle</b>	<p>Jugendliche ernten Früchte, die ansonsten niemand haben möchte, und kochen daraus Marmelade. Beim gemeinsamen Kochen des süßen Brotaufstrichs geht es darum, Antworten auf wichtige Fragen zu finden: Wieso lassen wir so viele Früchte in unseren Gärten verkommen und führen auf der anderen Seite Früchte aus anderen Kontinenten ein? Was bedeutet gesunde Ernährung?            Eine Kampagne von Brot für die Welt, AEJ, der Evangelischen Jugend in ländlichen Räumen und dem Verband Christlicher Pfadfinderinnen und Pfadfinder.</p>	<p><a href="http://www.marmelade-fuer-alle.de">www.marmelade-fuer-alle.de</a></p>
<b>Meine-Landwirtschaft.de</b>	<p>Organisationen aus unterschiedlichen Bereichen der Gesellschaft haben die Kampagne ins Leben gerufen, um einen Dialog zwischen Landwirtinnen und Landwirten, Verbraucherinnen und Verbrauchern zu schaffen. Es sollen nachhaltige Perspektiven geschaffen bzw. Lösungen entwickelt werden.</p>	<p><a href="http://www.meine-landwirtschaft.de">www.meine-landwirtschaft.de</a></p>

Was?	Ziel	Zum Weiterlesen
<b>Petition zu gentechnikfreiem Saatgut</b>	Initiative der Zukunftsstiftung Landwirtschaft, um das Saatgut frei von Gentechnik zu halten.	<a href="http://www.meine-landwirtschaft.de">www.meine-landwirtschaft.de</a>
<b>Ökumenischer Schöpfungstag</b>	Immer am ersten Freitag im September wird seit 2010 der Schöpfungstag mit einer zentralen Veranstaltung begangen. In den Gemeinden können dazu zwischen dem 1. September und 4. Oktober Aktionen stattfinden. Veranstalter ist die Initiative der Arbeitsgemeinschaft Christlicher Kirchen in Deutschland (ACK).	<a href="http://www.oekumene-ack.de/themen/glaubenspraxis/oekumenischer-tag-der-schoepfung/">www.oekumene-ack.de/themen/glaubenspraxis/oekumenischer-tag-der-schoepfung/</a>
<b>Tag der Umwelt</b>	Jährlicher weltweiter Aktionstag am 5. Juni zum Schutz der Umwelt. Der Tag wurde zum Start der ersten Weltumweltkonferenz 1972 von den Vereinten Nationen ausgerufen. Die Aktionen stehen jedes Jahr unter einem anderen Motto, zum Beispiel: „Leben ist Vielfalt“, „Umweltschutz für unsere Gesundheit“ oder „Eine Natur – eine Welt – eine Zukunft“.	<a href="http://www.faire-woche.de">www.faire-woche.de</a>
<b>Transition Netzwerk e.V.</b>	Das Transition Netzwerk bietet Hintergrundinfos und einen Überblick über Netzwerke in Deutschland, die sich für eine Veränderung im Gemeinwesen hin zu mehr Nachhaltigkeit einsetzen.	<a href="http://www.transition-initiativen.de">www.transition-initiativen.de</a>
<b>Welt-Fair Trade-Tag</b>	Findet jeden zweiten Samstag im Mai statt und wird initiiert von der World Fair Trade Organization (WFTO).	<a href="http://www.wfto.com">www.wfto.com</a> oder <a href="http://wfto-europe.org/wftday/">wfto-europe.org/wftday/</a>
<b>Weltkindertag</b>	Initiiert von den Vereinten Nationen, die UNICEF erstmals 1954 beauftragt haben, einen Weltkindertag zu organisieren. Jeder Staat sollte seinen eigenen Tag festlegen. 145 Länder beteiligen sich weltweit. In Deutschland findet der Weltkindertag jedes Jahr am 20. September statt.	<a href="http://www.weltkindertag.de/wkt/">www.weltkindertag.de/wkt/</a>
<b>Welternährungs-/ Welthungertag</b>	Immer am 16. Oktober, eingeführt 1979	<a href="http://www.brot-fuer-die-welt.de">www.brot-fuer-die-welt.de</a> sowie bei den Regionalen Ansprechpersonen von Brot für die Welt (S. 69/70)
<b>Zu gut für die Tonne</b>	Informationskampagne des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, gestartet 2012 nach den Ergebnissen einer Studie, die belegen, dass jedes achte Lebensmittel in Deutschland weggeworfen wird.	<a href="http://www.zugutfuerdietonne.de">www.zugutfuerdietonne.de</a>
<b>Zukunft einkaufen</b>	Ökumenische Initiative, um die öko-faire Beschaffung bundesweit auszubauen und Zertifizierung bekannt zu machen (mehr Kasten S. 35). Initiator ist das Institut für Kirche und Gesellschaft der EKvW.	<a href="http://www.zukunft-einkaufen.de">www.zukunft-einkaufen.de</a>



**Ausgezeichnet:**

# Qualitätsmanagement und Zertifizierung

Bei vielen Trägern und Kitas gehört Qualitätsmanagement längst zum Alltag, verschiedene Instrumente haben sich etabliert. Das bietet eine gute Basis für die Verankerung des Themas gesunde Ernährung in der Kitakonzeption.



**U**m die Qualität der eigenen Arbeit sichtbar zu machen, bietet sich Qualitätsmanagement (QM) an. Bei vielen Trägern und Kitas gehört QM längst dazu. Instrumente dafür sind QM-Handbücher, die Prozesse der Kita-Arbeit beschreiben, aber auch Zertifizierungen. Ein idealer Ansatzpunkt, um als Träger oder Kita das eigene Konzept zu dieser Thematik auszubauen oder neu zu verankern. Denn so wird nicht nur das Profil geschärft, sondern auch ein Anlass für die kontinuierliche Auseinandersetzung mit Ernährungsfragen in der Kita geschaffen.

## An Vorhandenes anknüpfen

Vielfach finden sich in vorhandenen QM-Systemen oder Handbüchern (zum Beispiel von der Bundesvereinigung Evangelischer Tageseinrichtungen für Kinder e.V. (BETA)) Kriterien oder Ziele, die die Ernährung betreffen. Diese könnten und sollten durch Aspekte zu nachhaltiger und gesunder Ernährung ergänzt werden.

Nützliche Fragen:

- **Wie müsste der Einleitungstext zur Verpflegung erweitert werden, um den Aspekt zu nachhaltiger und gesunder Ernährung zu berücksichtigen? Wie müssten Zielformulierungen modifiziert werden, um neben dem Aspekt Gesundheit auch die Aspekte fair und nachhaltig einzubeziehen?**
  - **Was kann im Hinblick auf die Zusammenarbeit zwischen pädagogischen Fachkräften und Hauswirtschaftskräften als Zielsetzung formuliert werden?**
  - **Welche Qualitätskriterien können ergänzt oder erweitert werden, um beispielsweise Beschaffungskriterien wie Fairer Handel, saisonal, regional und ökologisch/bio festzuschreiben?**
  - **Wie lässt sich der Aspekt ‚Beteiligung von Kindern‘ im Zusammenhang mit gesunder und nachhaltiger Ernährung betonen beziehungsweise grundsätzlich verankern?**
  - **Qualitätssicherung ist in §22a SGB VIII als Sicherstellungsauftrag für Träger der öffentlichen Kinder- und Jugendhilfe verankert. Für welche sicherstellenden Maßnahmen, Instrumente und Verfahren sich Träger von Kindertageseinrichtungen bei der Umsetzung entscheiden, hängt von Ihren Ressourcen und Zielen sowie von ihren Vereinbarungen**
- mit dem Kostenträger ab. Auszeichnungen oder die Teilnahme an Projekten wie Faire Kita können einen niedrighschwelligem Einstieg bieten. So ist ein Anfang gemacht – und damit der entscheidende Schritt, um weitergehende Prozesse anzugehen. Sinnvoll ist es in jedem Falle, vorhandene Strukturen zu nutzen. Wenn also ein QM-System vorhanden ist, sollte dieses um den Aspekt nachhaltige und gesunde Ernährung erweitert werden. Darauf können dann auch größere Vorhaben wie spezielle Zertifizierungen aufbauen.**
- Solche Zertifizierungen durch QM-Systeme wie „Zukunft einkaufen“, Umweltmanagementsysteme wie der „Grüne Gockel“ oder trägereigene Systeme wie Kita ökoplus sind deutlich umfassender und aufwändiger. Die Vorteile: Sie setzen Organisationsentwicklungsprozesse in Gang, die für dauerhafte und verbindliche Prozesse sorgen. Zertifizierungen gewährleisten zudem eine regelmäßige Weiterentwicklung. Die wichtigsten Voraussetzungen für die Teilnahme an einem Zertifizierungssystem: Erstens müssen ausreichend Ressourcen zur Verfügung stehen – sowohl personelle als auch finanzielle – und zweitens muss eine tragfähige Unterstützung in der Kita beziehungsweise beim Träger vorhanden sein.
- Wenn kein QM-System vorhanden ist und ein neuer Prozess gestartet wird, helfen folgende Fragen:
- **Wie viel Zeit und Ressourcen (finanziell/personell) haben Sie für diesen Prozess zur Verfügung?**
  - **Welche Ziele wollen Sie erreichen?**
  - **Gibt es in Ihrem Umfeld (Stadt/Kirchengemeinde) Anknüpfungspunkte, zum Beispiel Faire Kita, Grüner Gockel/Hahn, Kita ökoplus oder spezifisches Engagement in der (Kirchen-)Gemeinde?**
  - **Wer soll/muss in diesen Prozess – in Arbeitsgruppen in der Kita beziehungsweise beim Träger – einbezogen werden? Welche Gremien müssen Beschlüsse fassen?**
  - **Welchen Träger/welche Kita können Sie besuchen, um Anregungen für den eigenen Prozess zu gewinnen?**
  - **Wer in Ihrem Umfeld kann den Prozess beratend begleiten und bringt bei dem Thema Ernährung neben der Gesundheitsperspektive auch den Aspekt Nachhaltigkeit ein?**
  - **Welche Fortbildung können Sie für Kita-Leitungen und Fachberatungen zu QM sowie nachhaltiger und gesunder Ernährung anbieten/wahrnehmen?**

## Kita ökoplus aus Hamburg

In Hamburg hat der Evangelisch-Lutherische Kirchenkreis Hamburg-Ost speziell für seine Kitas das Zertifizierungssystem Kita ökoplus entwickelt. Ziel ist es, dass Kitas zu Multiplikatoren werden, die bei Kindern, pädagogischen Fachkräften und Eltern das Engagement für eine zukunftsfähige Welt wecken. Um das zu erreichen, setzt das Konzept auf Nachhaltigkeit im Alltag. Es umfasst die Handlungsfelder Gebäude, Außengelände, Abfall, Reinigung, Umweltbildung, Energie und Wasser, Spielzeug, Büro, regenerative Energie, soziales Engagement und Ernährung. Neu hinzugekommen ist der Bereich Religionspädagogik.

Was Kita ökoplus für das Thema Ernährung bedeutet, erklären Sylvia Hansen, Projektleiterin von Kita ökoplus, Gudrun Lüdicke, stellvertretende Leitung des Bereichs Kita im Kirchenkreis Hamburg-Ost, und Petra Steinert, Ökotrophologin.



Sylvia Hansen, Petra Steinert und Gudrun Lüdicke setzen sich mit Kita ökoplus für Nachhaltigkeit auch in punkto Ernährung ein.

### Wie kommt eine Kita an das Zertifikat Kita ökoplus?

Sylvia Hansen: Wenn eine Kita beschließt, dass sie mitmachen will, startet in der entsprechenden Einrichtung ein längerer Prozess. Mit Hilfe von Fragebögen zu den zwölf Bereichen macht sie in den ersten beiden Monaten eine Bestandsaufnahme. Die Ergebnisse werden dann von unseren Fachleuten vor Ort analysiert, um Handlungsfelder auszumachen. Anschließend gibt es einen gemeinsamen Workshop mit dem gesamten Kita-Team und dem Fachteam von Kita ökoplus. Es wird erarbeitet, womit die Kita anfangen will. Denn in unserem System müssen nicht alle Bereiche gleich

intensiv bearbeitet werden; vielmehr darf es Schwerpunkte geben – beispielsweise Ernährung. Damit wird gestartet. So werden alle Bereiche nach und nach intensiv bearbeitet. Bei erfolgreicher Bearbeitung eines Bereichs erhält die Kita jeweils das entsprechende Blütenblatt, das im Rahmen einer öffentlichen Veranstaltung überreicht wird. Nach einem Jahr endet die Projektphase, und der Ansatz von Kita ökoplus ist in das Konzept der Einrichtung strukturell integriert. Weitere Blütenblätter werden in der Folgezeit erarbeitet – und nach drei Jahren durchläuft die Kita einen Rezertifizierungsprozess.

### Was müssen die Einrichtungen konkret tun, um das Blütenblatt für Ernährung zu erhalten?

Petra Steinert: Zunächst erhebt man verschiedene Aspekte in der Einrichtung zu Struktur und Verantwortlichkeiten für die Mahlzeiten. Dazu gehören beispielsweise folgende Fragen: Was steht den Kindern beim Frühstück, Mittagessen oder den Zwischenmahlzeiten zur Verfügung? Wie wird das jeweils zubereitet? Welche Richtlinien werden für die Gestaltung der Speisepläne berücksichtigt? Außerdem werden die Bereiche Küche und Einkauf unter die Lupe genommen. Auch die Beteiligung der Kinder an der Zubereitung der Speisen und das Thematisieren von Ernährung in der Bildungsarbeit werden erfasst. Dann wird die Erhebung analysiert: Wo gibt es Handlungsbedarf, um die Mindeststandards für unser Siegel zu erreichen? Dazu werden Ziele und Maßnahmen festgelegt. Wenn die umgesetzt und die Prozesse dokumentiert sind, prüfen wir die Unterlagen. Ist alles vollständig, wird das Siegel mit dem Blütenblatt „Ernährung“ überreicht.

### Was gehört denn zu den Mindeststandards im Bereich Ernährung?

Steinert: Dazu gehören unter anderem ein schriftliches Ernährungskonzept, altersgerechte Speisepläne nach regionalen und saisonalen Gesichtspunkten, mindestens 25 Prozent Bioprodukte und fair gehandelter Kaffee für die Mitarbeitenden. Außerdem sollen regelmäßig neue und alte Gemüsesorten angeboten werden, so dass Kinder Lebensmittelvielfalt erleben. Zudem ist es Standard, dass ausschließlich Mehrweggeschirr verwendet wird. Und natürlich soll in allen Gruppen mindestens einmal im Jahr ein Projekt zum Thema Ernährung durchgeführt werden. Wenn es dann zur Rezertifizierung kommt, schauen wir auch darauf, dass sich die Arbeit zu dem Themenfeld weiterentwickelt hat.

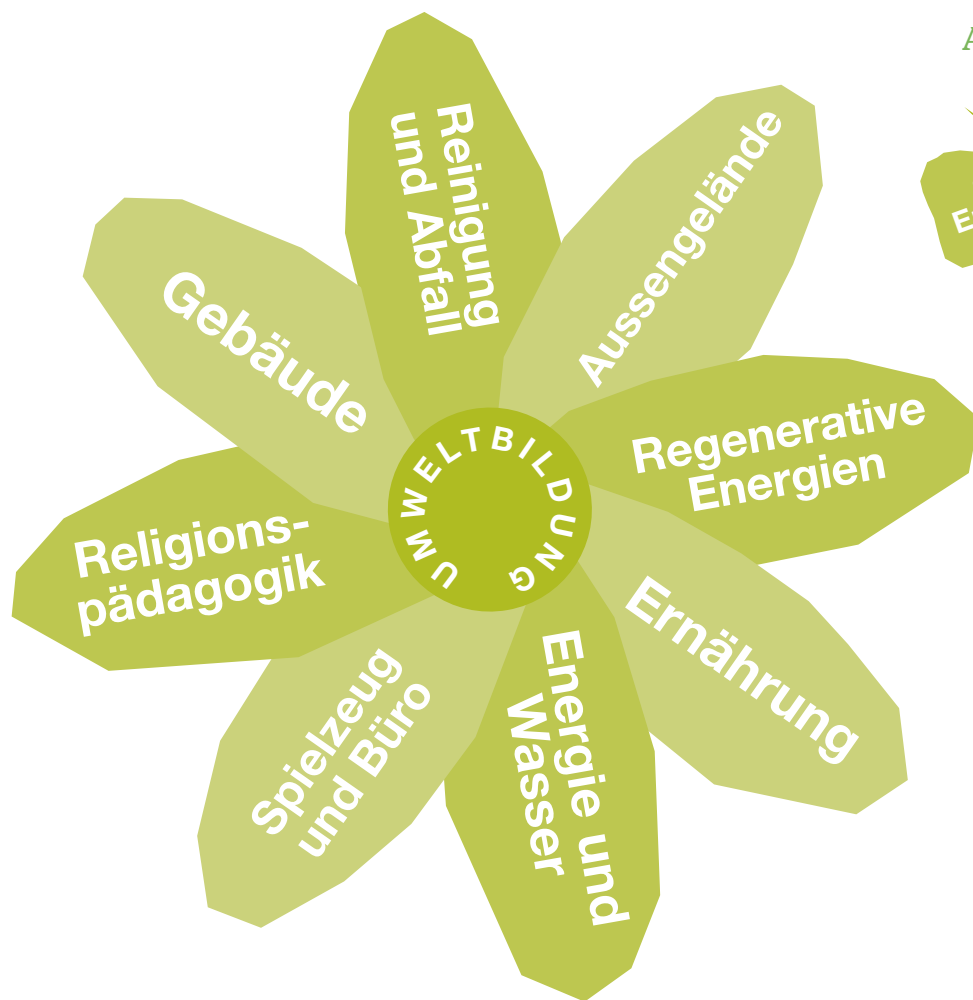


Illustration: Kita ökoplus

### Wo liegen Ihrer Erfahrung nach die Stärken dieses Systems?

Hansen: Dass man eigene Schwerpunkte setzen kann und unser System die Möglichkeit bietet, die Zertifizierung als einen Prozess sichtbar zu machen, indem die Blütenblätter nach und nach erworben werden. Und eine große Stärke ist natürlich die Beratung und Begleitung, die Kitas dabei erhalten.

### Wie sieht das konkret aus?

Hansen: Wir haben ein Team aus Kita ökoplus-Fachleuten, das den Prozess begleitet. Die Expertinnen und Experten kommen in Kita-Teamrunden oder auch in die Kita selbst. Wenn Fragen auftauchen, können die Kitas jederzeit Kontakt mit uns aufnehmen. Infomaterial wird ebenfalls bereitgestellt. Mittlerweile hat sich das auch so etabliert, dass unsere Kita-Fachberatungen uns zu Nachhaltigkeitsfragen selbstverständlich einbeziehen; und das jährliche Fortbildungsprogramm nimmt regelmäßig diese Themen mit auf. Das greift alles ineinander.

### Was ist für die meisten Kitas eine besondere Herausforderung, wenn sie sich an dem System beteiligen?

Hansen: Die besondere Herausforderung sehe ich darin, Kita ökoplus als Prozess für die Kita und das ganze Team zu verstehen. Jede Erzieherin, jeder Erzieher muss mit ins Boot geholt werden und ihre oder seine besonderen Interessen finden. „Für welches Thema will ich mich stark machen?“ Und die Leitung muss

auch ein Stück loslassen und Verantwortung abgeben können. Für die Kitas ist Kita ökoplus noch etwas Zusätzliches, das Zeit beansprucht, die für viele andere wichtige Themen auch benötigt wird. Hier geht es darum, die Angst zu nehmen und zu zeigen, dass vieles schon da ist und es nur bewusst gemacht werden muss. Dass nicht alles auf einmal umgekrempelt werden muss, sondern wir uns gemeinsam auf einen guten Weg machen.

### Wie schaffen Sie es als Träger, für dieses Projekt Ressourcen bereitzustellen?

Gudrun Lüdicke: Das ist bei uns eine klare Entscheidung des Kirchenkreises. Zunächst war Kita ökoplus als Projekt mit Fördermitteln aus Projektanträgen gestartet. Diese Arbeit hat überzeugt, und so haben wir es mittlerweile fest institutionalisiert. Wir haben drei fest angestellte Mitarbeitende, die mit einem festen Stundenkontingent für die fachliche Beratung speziell zu Umwelt- und Nachhaltigkeitsfragen zuständig sind. Dazu kommen noch externe Kräfte und die Stunden, die die Mitarbeitenden in den Kitas einsetzen. Dafür arbeiten wir auch nach wie vor mit zusätzlichen Projektmitteln, die immer wieder neu eingeworben werden müssen. Für uns als Kirche ist es jedoch ein Auftrag, für Nachhaltigkeit und Bewahrung der Schöpfung einzustehen. Wo, wenn nicht bei unseren evangelischen Kindertagesstätten, können wir ansetzen und von Anfang an ein Bewusstsein schaffen.

Ernährung

## Der Grüne Gockel in Bubenreuth

Zwar ist der Grüne Gockel ein Umweltmanagementsystem, das nicht speziell für Kitas entwickelt wurde, sondern für Kirchengemeinden, aber natürlich ist es sinnvoll, neben Gemeindehaus und Kirche alle Einrichtungen einer Kirchengemeinde einzubeziehen. Das zeigt das Beispiel aus Bubenreuth in Bayern. Seit 2011 hängt die Plakette Grüner Gockel am Gemeindehaus der evangelischen Lukasgemeinde Bubenreuth – das Ergebnis der anderthalbjährigen Arbeit des Umweltteams. Die Grundlage dafür bildeten die Beschlüsse des Kirchenvorstands der Lukasgemeinde, insbesondere die Umweltleitlinien, die ein Ausschuss erarbeitet hatte. Diese Leitlinien setzen den Rahmen für die tägliche Arbeit in der Kirchengemeinde. Darin ist unter anderem festgeschrieben, dass die Kirchengemeinde durch ihr Engagement das Umweltbewusstsein bei allen Gemeindemitgliedern, vor allem aber bei Kindern und Jugendlichen fördern will. Zentrale Leitprinzipien: Nachhaltigkeit sowie global denken und lokal handeln. Dazu heißt es in den Leitlinien: „Deshalb bevorzugen wir umweltfreundliche und regionale Produkte und Dienstleistungen sowie Waren aus fairem Handel.“

Während das Umweltmanagementsystem Grüner Gockel in der Gemeinde eingeführt wurde, entschied die Kirchengemeinde, eine neue Krippe zu bauen. Hier hat sich das Umweltteam der Lukasgemeinde direkt in die Planung eingebracht. Neben energetischen Aspekten waren bei der baulichen Planung bereits Entscheidungen im Hinblick auf das Ernährungskonzept notwendig: Eine eigene Krippenküche einbauen oder nicht? Selber kochen oder beliefern lassen? Es wurde eine eigene Küche geplant. Denn gerade für die Kleinen sollte sichtbar werden, wie aus Äpfeln, Kartoffeln oder Kürbis ihr Essen wird. „Es geht um mehr als das Sattwerden, bewusste Ernährung ist ein Teil des pädagogischen Konzeptes. Dabei reden wir nicht nur über die Bewahrung der Schöpfung, sondern leben sie auch“, beschreibt Pfarrerin Susanne Haeßler den Hintergrund der Entscheidung. „Kinder essen bei uns Dinge, die sie zu Hause nie essen würden, weil sie miterleben, wie die Gerichte zubereitet werden. Das ist natürlich spannend für sie“, so die Pfarrerin. Doch die Küche muss sich auch finanziell tragen, was bei 30 Krippenplätzen eine Herausforderung ist. Das geht nur bei sehr guter Planung von Zubereitung und Einkauf und bedeutet, dass täglich nur etwa 1,75 Stunden für die Essenszubereitung zur Verfügung stehen.



## Der Grüne Gockel – ein kirchliches Umweltmanagementsystem

**Bei diesem Umweltmanagementsystem (gemäß der europäischen EMAS-Verordnung) werden alle umweltrelevanten Verbräuche und Kosten erfasst, zum Beispiel für Beschaffung und Energie. Ziel ist es, effizienter zu wirtschaften und so einen Beitrag zum Umweltschutz und damit zur Bewahrung der Schöpfung zu leisten. Bundesweit machen mehr als 800 evangelische und katholische Kirchengemeinden mit.**

### Wichtige Aspekte:

- Die Beteiligung von Hauptamtlichen und Ehrenamtlichen ist möglich. Es werden Umweltteams gebildet.
- Es geht darum, das Engagement für Umweltschutz zu bündeln und eine kontinuierliche Verbesserung durch geregelte Abläufe und Ziele zu schaffen.
- Die Dauer der Einführung kann selbst bestimmt werden. In der Regel ist diese in 18 Monaten zu schaffen.
- Eine Rezertifizierung erfolgt nach vier Jahren.

Der Grüne Gockel (oder Grüne Hahn) wird vom Netzwerk kirchliches Umweltmanagement, einem Zusammenschluss aller Landeskirchen, Diözesen und weiteren kirchlichen Einrichtungen vergeben. Weitere Informationen unter [www.kirum.de](http://www.kirum.de)

Nun steht die Rezertifizierung der Kirchengemeinde vor der Tür. „Dadurch bleiben wir kontinuierlich dran und schauen, wo wir noch besser werden können. Und natürlich wird die Krippe jetzt mit in unser Umweltmanagementsystem für die Kirchengemeinde aufgenommen“, berichtet Gabriele Dirsch aus dem Umweltteam. Dass so eine Entscheidung für eine eigene Krippenküche einen Träger auch als Arbeitgeber attraktiv macht, wurde bei der Einstellung der neuen Krippenleitung deutlich. Sonja Gebhardt fand vor allem das Ernährungskonzept der Einrichtung so überzeugend, dass sie sich für Bubenreuth entschieden hat. „Die Einrichtung hat mich gelockt, denn Ernährung ist ein wichtiger Bestandteil meines Lebens. Ich bin eine echte Genussesserin. Mir war schnell klar, dass ich diese Einrichtung unter anderem auch deshalb leiten möchte, weil hier viel Wert auf gutes und selbst gekochtes Essen gelegt wird.“

## Qualitätsfacetten in Hessen-Nassau

Die Evangelische Kirche in Hessen und Nassau (EKHN) hat mit den „Qualitätsfacetten“ ein umfassendes QM-System aufgebaut. Ein Bestandteil sind die Kriterien für Hauswirtschaftskräfte, die seit Mai 2014 in zweijähriger Erprobungsphase sind. Bereits in den Leitsätzen taucht der Aspekt gesunde und nachhaltige Ernährung auf.

Die Kinder sollen bei gemeinsamen Mahlzeiten „die Möglichkeit haben, Essen mit allen Sinnen zu erleben. Im bewussten Umgang mit den Lebensmitteln als Teil der Schöpfung und Gabe Gottes soll Wertschätzung vermittelt werden“ heißt es in den Standards in der Erprobung Hauswirtschaftskräfte des Fachbereichs Kindertagesstätten im Zentrum Bildung der EKHN.

Explizites Ziel: „Sie [die Hauswirtschaftskraft] geht achtsam und sachgerecht mit den hauswirtschaftlichen Arbeitsmitteln um und berücksichtigt fairen Handel und Nachhaltigkeit.“ Auch der Austausch zwischen Hauswirtschaftskraft und pädagogischem Team ist in den Qualitätskriterien, sowohl bei den Kriterien für die Hauswirtschaftskräfte wie auch für die pädagogischen Fachkräften, verankert.

Die Kriterien sind das Ergebnis eines Qualitätszirkels aus Trägervertretern, Fachberatungen, pädagogischen Fachkräften, Kita-Leitungen und Hauswirtschaftskräften. „Unser Ansatz setzt auf Beteiligung und

Dialog. Wir gehen davon aus, dass jeder bestrebt ist, gute Arbeit zu leisten, und nutzen die Expertise aller“, erläutert Roberta Donath, Fachberaterin für Qualitätsentwicklung beim Zentrum Bildung der EKHN. Nach der Erprobungsphase werden die Erfahrungen gemeinsam ausgewertet und die Standards angepasst, bevor sie von der Kirchenleitung verabschiedet werden.

Um diese Ziele zu erreichen, finden regelmäßig regionale Austauschrunden der Hauswirtschaftskräfte statt. Zudem werden gemeinsame Fortbildungen für Kita-Leitungen und Hauswirtschaftskräfte, beispielsweise zu kindgerechter Speiseplanung oder regionalem Einkauf, angeboten. In einer Verwaltungsverordnung wurde von der Kirchenleitung für Kitas, die Frischkost zubereiten festgelegt, dass nur „Hauswirtschaftskräfte mit einschlägiger Ausbildung und Vorkenntnissen“ (KiTaVo, §19, Abs. 1) im Küchenbereich eingestellt werden. „Qualitätsentwicklung muss durchgängig in allen Organisationsebenen sein. Dann ist sie erfolgreich“, bekräftigt Donath.



### Zum Weiterlesen:

→ **Faire Kita:**

[www.faire-kita-nrw.de](http://www.faire-kita-nrw.de) (Auszeichnung in NRW)

→ **Kita ökoplus:**

[www.diakonieundbildung.de/start/familie-und-kinder/kitas/fachreferate/kita-oekoplus/](http://www.diakonieundbildung.de/start/familie-und-kinder/kitas/fachreferate/kita-oekoplus/)

→ **Grüner Gockel:**

[www.umwelt.elk-wue.de/arbeitsfelder/umweltmanagement-der-gruene-gockel/](http://www.umwelt.elk-wue.de/arbeitsfelder/umweltmanagement-der-gruene-gockel/); [www.umwelt-evangelisch.de/index.php/gruener-gockel](http://www.umwelt-evangelisch.de/index.php/gruener-gockel)

→ **Informationen zu Qualitätsstandards, u. a. für Hauswirtschaftskräfte der EKHN:**

[www.kita.zentrumbildung-ekhn.de/1127.0.html](http://www.kita.zentrumbildung-ekhn.de/1127.0.html)



**Gute Nachbarschaft:**

# Das Umfeld nutzen und mitgestalten

Kitas und Träger sind Akteure in ihrem jeweiligen Umfeld. Sie gestalten den Sozialraum mit und finden dabei Partner, mit denen sich eine Zusammenarbeit lohnt – auch in puncto gesunde und nachhaltige Ernährung.

**E**in Beispiel für Kindertageseinrichtungen als Sozialraumakteure ist die Kita der Dietrich-Bonhoeffer-Gemeinde in Bremen. Die evangelische Einrichtung mit acht Gruppen liegt in einem Stadtteil, in dem Menschen mit sehr unterschiedlichem sozialen Hintergrund leben. Um allen Kindern die Teilnahme an Veranstaltungen zu ermöglichen, setzt die Kita auf kostengünstige Angebote, wenn sie Aktionen mit den Kindern startet. Da kam der Besuch von Angela Hesse, Referentin von Brot für die Welt beim Diakonischen Werk Bremen e.V. gerade recht. In der Kita-Leitungsrunde des Landesverbandes evangelischen Tageseinrichtungen für Kinder in Bremen stellte sie die Idee des Kalender-Kochbuchs „fairSpeisen“ vor und suchte interessierte Kitas, die Lust hatten, einen Kochaktionstag auf dem Marktplatz mitzugestalten oder zu dem Thema „fairSpeisen“ mit ihr zusammenzuarbeiten. „Mich hat die Idee direkt angesprochen“, sagt Einrichtungsleiterin Kirsten Vöge. „Wir suchen immer Gelegenheiten, um unseren Kindern Bezüge zur Lebensumwelt zu bieten. Beispielsweise bei Lebensmitteln, wie wir ihnen den Anbau, die Ernte und die Verantwortung für die Umwelt – auch aus einer ethisch-religiösen Perspektive heraus – nahebringen können.“ Los ging es mit einem Probekochtag zu einem fairSpeisen-Rezept für den Kochkalender: Für die Kinder war es das erste Mal, dass sie eine Hauptmahlzeit für sich und die gesamte Kita zubereiteten. „Sie waren total stolz darauf, für alle zu kochen und an der Aktion beteiligt zu sein“, berichtet Vöge.

## „Kinder kochen ökofair“ – der Bremer Kochaktionstag zum Weltkindertag

Mitten in der Bremer Innenstadt kochte 2013 Aktionskoch Wam Kat gemeinsam mit Kindern aus vier Kitas auf dem Marktplatz in einem großem Kessel Steckrüben, Möhren und andere ökologische und saisonale Zutaten aus der Region, die von einem lokalen Naturkost-Händler gespendet wurden. Der Koch zeigte den 80 kleinen Köchinnen und Köchen, wie das Gemüse aussieht und verarbeitet wird. Die Kinder schauten, fühlten und rochen die frischen Zutaten. Gemeinsam schnippelten sie diese für den großen Kochtopf und das gemeinsame Essen. Auch Politikerinnen und Politiker aus den Fraktionen im Bremer Senat waren eingeladen, nicht nur zum Podiumsgespräch von Kirche und Politik auf der großen Bühne auf dem Marktplatz, sondern auch zum gemeinsamen Gemüse schneiden und Essen. Dank der Zusammenarbeit zwischen den „fairSpeisen“-InitiatorInnen und Erzeuger-VerbraucherGenossenschaft, Bund für Umwelt- und Naturschutz, dem Bremer



Steckrüben, Kartoffeln und Möhren schnippelten mit Begeisterung die Kinder der Kita Schnecke beim Aktionstag auf dem Bremer Markttag.

## fairSpeisen – ein Kalender-Kochbuch

**Die Hansestadt Bremen will bis 2020 Biostadt werden und damit regionale, ökologische und gesunde Ernährung fördern. Dieses Ziel verfolgt auch die Initiative Kalender-Kochbuch „fairSpeisen“ der Bremischen Evangelischen Kirche mit den Akteuren Brot für die Welt/Diakonisches Werk Bremen e.V., Evangelische Frauenarbeit in Bremen e.V. und dem Landesverband evangelischer Tageseinrichtungen für Kinder in Bremen e.V. Mitglieder der Kirchengemeinden haben ihre vegetarischen Lieblingsrezepte eingereicht, die dann in Kitas probegekocht wurden. Und das Bremer Leibniz Institut prüfte, ob die leckeren Rezepte auch gesund sind. Alle Favoriten haben die Tests der Kita-Probeköchinnen und -köche und Prüfer und -Prüferinnen bestanden.**

### Bestellmöglichkeit:

[www.kirche-bremen.de/orte/frauenarbeit/ev\\_frauenarbeit\\_kochbuch.php](http://www.kirche-bremen.de/orte/frauenarbeit/ev_frauenarbeit_kochbuch.php) sowie Diakonisches Werk Bremen e.V., Contrescarpe 101, 28195 Bremen, Mail: [hesse@diakonie-bremen.de](mailto:hesse@diakonie-bremen.de)





Beim Aktionstag setzen sich die Kinder auch mit der Herkunft ihres Essens auseinander: Wo kommen die Lebensmittel her, wie weit ist das weg?

Entwicklungspolitischem Netzwerk sowie Kindergärten konnte die Arbeit auf verschiedene Schultern verteilt werden: Die einen warben zum Beispiel Gelder ein, während die anderen die Podiumsdiskussion, Aktionsstände und die Pressearbeit organisierten, um auf den Kochaktionstag aufmerksam zu machen. Der Landesverband evangelischer Kitas setzte mit seiner Beteiligung ein klares Zeichen für die Relevanz nachhaltiger Ernährung in Kitas.

Die Kinder der Kita Dietrich-Bonhoeffer in Bremen fanden es besonders beeindruckend, bei den Aktionsständen mehr darüber zu erfahren, wo die Lebensmittel herkommen und wie weit entfernt sie eigentlich wachsen. Um das nachzuempfinden, legten die Mädchen und Jungen auf dem Marktplatz lange oder kurze Strecken mit großen und kleinen Koffern zurück. Diese Erfahrung war auch ein guter Einstieg in die folgende Erntewoche der Kita: Dazu brachten die Kinder Obst und Gemüse von zu Hause mit – aus dem eigenen Garten, der Vorratskammer oder von Bauernhöfen in der Umgebung. Sie diskutierten: Wo wächst denn das? Was davon kann man essen? Wie lässt sich das verarbeiten? Anschließend backten sie Kürbisbrot und Apfelkuchen und kochten Marmelade, die sie zusammen mit dem Kalender-Kochbuch in der Kita verkaufen.

Die Kinder besuchten auch einen Bio-Bauernhof in der Umgebung und gingen der Frage auf den Grund, wo Milch, Butter, Eier oder Käse herkommen. Sie durften die Kühe mitversorgen und Butter herstellen. Manche schafften es sogar, eine Kuh zu streicheln. „Es ist sehr wichtig, solche Situationen auch außerhalb der Kita zu schaffen, damit Kinder ein anderes Bild entwickeln können, wie unser Essen auf den Teller kommt“, sagt Kirsten Vöge.

Solche Erfahrungen können Kitas durch die Zusammenarbeit mit anderen Akteuren wie Bauernhof, Aktionsbündnis oder Bildungsreferenten und -innen von Brot für die Welt schaffen.



## Praxistipps

Finden Sie heraus, welche **Strukturen und Kooperationen** Sie als Kita oder Träger nutzen können, um sich für eine nachhaltige und gesunde Ernährung zu engagieren.

Gibt es **öffentlichkeitswirksame Veranstaltungen**, die das Thema aufgreifen?

Suchen Sie sich **Partner, Organisationen und NGOs** für die Zusammenarbeit zu unterschiedlichen Aspekten, zum Beispiel faire Beschaffung, biologische Verpflegung und Bildungsangebote für Kinder.

## Eine essbare Stadt gestalten

Statt Zierblumenrabatten wachsen in der Andernacher Innenstadt auf öffentlichen Grünflächen regionale und seltene Sorten von Obst und Gemüse. Diese werden von den Bürgerinnen und Bürgern der rheinland-pfälzischen Stadt gehegt und gepflegt. Das fördert die Vielfalt von Kulturpflanzen, die auch landwirtschaftlich nutzbar sind.

Dank der Bürgerbeteiligung entstehen so neue Lebensräume, auch in Baulücken. Selber pflücken ist dabei erwünscht.

Auch Kitas beteiligen sich. „Das Stadtbild hat sich positiv verändert, es ist sehr gastfreundlich und kommunikativ“, erzählt Ursula Sandner-Schmitz, die Leiterin des evangelischen Kindergartens Läuferstraße. „Wir gehen mit den Kindern dorthin und ernten zum Beispiel Kohl und Kürbisse, die wir in unserem eigenen Garten nicht haben. Dann schauen wir, was wir daraus zubereiten können.“

Auf diese Weise werden für die Kinder Jahreszeiten erfahrbar und nachvollziehbar, wann gesät, gepflegt und geerntet wird. Neue Zugänge zu einer gesunden Ernährung entstehen.

Finanziert wird die „essbare Stadt“ aus Mitteln für öffentliches Grün – und dank der veränderten Anlage wird sogar Geld gespart. Auch andere Städte wie zum Beispiel Kassel, Minden und Waldkirch haben sich auf einen ähnlichen Weg gemacht. Ob Kita, Kirchengemeinde oder Träger – alle können in ihrem Ort für eine essbare Stadt werben, Beete anlegen oder pflegen und so Verantwortung übernehmen.





LOKALE NETZWERKE



KIRCHENGEMEINDE



LOKALE UNTERNEHMEN



NGOs & VEREINE



**Blick über den Tellerrand:**

# Von anderen lernen

Viele Initiativen, Träger, Kitas – regional wie international – setzen sich bereits für eine nachhaltige und gesunde Ernährung in ihrem Wirkungskreis ein. Die Ansätze von Brasilien bis Hamburg sind ganz verschieden.

**D**rei Beispiele aus dem nicht-konfessionellen Bereich zeigen verschiedene Facetten: Das Beispiel Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (CAPA), eine Partnerorganisation von Brot für die Welt, die Kleinbauern und -bäuerinnen in Brasilien unterstützt, macht sehr anschaulich, wie durch regionale Kooperativen ein hoher Anteil ökologisch produzierter Lebensmittel für die Speisung in Kitas und Schulen zur Verfügung gestellt werden kann. Fazit: Lokale Nachfrage, eingebettet in einen adäquaten gesetzlichen Rahmen, stabilisiert die Strukturen in der Region.

Die Kooperation der Kita Buntstift und der Fachschule Käthe Kollwitz aus Baden-Württemberg wiederum ist ein Beispiel dafür, dass Ausbildung und Praxis durch Zusammenarbeit voneinander profitieren können. Gesunde Ernährung wird auf diese Weise zu einem lebendigen Lern- und Erfahrungsfeld für Auszubildende und Kinder.

Der Träger Kinderwelt Hamburg e.V. hat Zukunftsfähigkeit als Leitprinzip für seine Arbeit festgeschrieben. Was das in der Praxis eines Trägers auch für den Bereich Ernährung bedeuten kann, wird an diesem Beispiel sehr deutlich: Selber kochen, dezentral mit 100 Prozent biologischen Zutaten und einem regionalen Lieferantennetzwerk.

## **Kita und Schule essen mit regionalen Produkten – Brasilien macht's vor**

Auf dem Speiseplan stehen Gemüse der Saison, frisch gepresste Säfte und Kuhmilch statt Milchpulver – in staatlichen brasilianischen Kindergärten und Schulen ist eine Ernährung mit saisonalen Nahrungsmitteln aus der Region weit verbreitet. Und für die Eltern ist das sogar kostenlos.

Möglich macht dies ein staatliches Schulessensprogramm, das 2003 auf Basis eines nationalen Gesetzes für kostenlose Speisungen aus regionaler Beschaffung in Kindergärten und Schulen entwickelt wurde. Mindestens 30 Prozent der Nahrungsmittel dafür müssen aus kleinbäuerlichen Betrieben vor Ort kommen. Wenn die regionalen Produkte aus ökologischer Landwirtschaft stammen, zahlt der brasilianische Staat zusätzlich einen Preisaufschlag von 30 Prozent. Einige Gemeinden streben sogar bis zu 100 Prozent Versorgung auf Basis kleinbäuerlich-agrarökologischer Produktion an.

## **Mehr Gesundheit, mehr Bildung, mehr Wohlstand**

Mit dem kostenlosen Essen aus regionaler Beschaffung verbessert der Staat nicht nur die Ernährungssituation in Kitas und Schulen, sondern verbindet die Hungerbekämpfung auch mit Bildung. Die Aussicht auf ein ausgewogenes Mittagessen soll Eltern zusätzlich motivieren, ihre Kinder in den Kindergarten oder zur Schule zu schicken. Denn viele staatliche Sozialleistungen für Familien hängen in Brasilien direkt davon ab, dass Kinder regelmäßig zur Schule gehen.

Besonders im ländlichen und kleinstädtischen Raum wird das Essen direkt in den Einrichtungen frisch zubereitet. So ernähren sich die Kinder und Jugendlichen nährstoffreich und frisch mit Gemüse und Obst, das vielleicht sogar direkt von ihren eigenen Eltern oder Nachbarn angebaut und geerntet wurde. Dabei wird auch auf kulturelle Besonderheiten geachtet, so haben beispielsweise einige indigene Gruppen besondere Essgewohnheiten. Am Anfang fiel einigen die Umstellung



89 Prozent der frischen Lebensmittel, die im städtischen Kindergarten in São Laurenço verarbeitet werden, kommen schon aus kleinbäuerlichen Kooperativen.



Gemeinsam mit ihrem Mann und ihrem Sohn bewirtschaftet Denise Schmidt-Peter zwei Hektar im Südwesten Brasiliens nach ökologischen Kriterien. Die Ernte verkaufen sie unter anderem an brasilianische Schulen und Kindergärten. Ihre Schwester Daniele berät als Fachkraft kleinbäuerliche Betriebe.

von industrieller Kost auf das selbstgekochte Essen mit viel frischem Gemüse schwer. Dank umfangreicher Bildungsmaßnahmen für die Kinder, aber auch die Köche, haben mittlerweile die meisten Gefallen am gesunden Essen gefunden. „Die Kinder haben eine qualitativ bessere Beziehung zu dem Essen, was sie bekommen. Vorher wussten die Schüler oft nicht, woher die Produkte kommen und was überhaupt in ihrer Region produziert wird“, sagt Daniele Schmidt-Peter von der Brot für die Welt-Partnerorganisation CAPA.

## Stärker in Kooperativen

CAPA berät und unterstützt seit 36 Jahren Kleinbauernfamilien im Süden Brasiliens und entwickelte ab 2000 in der Gemeinde São Lourenço do Sul und drei Jahre später auch in der Gemeinde Pelotas ein Ernährungsprogramm für Schulen, das der brasilianische Staat später für das ganze Land übernahm. Vorher waren viele Kleinbäuerinnen und -bauern in Brasilien abhängig von den Diktaten der Tabak- und Sojaindustrie. Sie mussten Pestizide und Kunstdünger verwenden und konnte ihre Produkte nur zu niedrigen Preisen verkaufen, für agrarökologische Produkte fanden sie häufiger keinen Absatzmarkt. CAPA zeigt Familien, die kleinbäuerlich wirtschaften, wie sie ihre Betriebe auf ökologische Landwirtschaft umstellen können. Dazu gehört auch der Anbau einer vielfältigen Palette von Lebensmitteln. Sie bauen Rote Bete, Möhren, Salate, Pfirsiche, Wein und vieles mehr an. Besonders gute Erfolge erzielen die kleinbäuerlichen Familien, wenn sie sich in Kooperativen zusammenschließen. Dank des staatlichen Schulspeiseprogramms, das nach den Ideen von CAPA neu ausgerichtet wurde, haben sie verlässliche Abnehmer für ihre Produkte gefunden. So haben die Familienbetriebe ein sicheres Einkommen und können sich gesunde Lebensmittel kaufen. Sie sind jetzt

weniger gefährdet, von Hunger und Mangelernährung betroffen zu sein. „Durch unsere Arbeit produzieren die Bauern und Bäuerinnen nicht nur besser, sondern sie ernähren sich auch selbst gesünder“, so Schmidt-Peter.

Das nationale Gesetz schreibt in Brasilien nicht nur den Anteil regionaler Produkte im Schul- und Kitaessen vor, sondern auch, dass in jeder Gemeinde eine Ernährungsberaterin oder einen Ernährungsberater beschäftigt werden muss, die überprüft, ob die angebotenen Speisen den staatlichen Ernährungsvorgaben entsprechen. Gemeinsam mit anderen Mitgliedern der Gemeindeverwaltung wie den Bildungsbeauftragten und Beamten der Sozialverwaltung diskutiert beispielsweise in der Kommune Canguçu die Ernährungsberaterin die Umsetzung der Vorgaben im Schul- und Kitaessen im Bezirk. In dem ländlich geprägten Canguçu werden in den sieben bestehenden Kindergärten schon 57 Prozent des angebotenen Essens von Kleinbauern aus der Region bezogen, 2015 soll der Anteil sogar auf 80 Prozent gesteigert werden. CAPA berät eine Kooperative von rund 350 Kleinbäuerinnen und -bauern in Canguçu, welche Lebensmittel sie anbauen können, um eine ganzjährige Versorgung der Einrichtungen zu sichern. Gemeinsam überlegen sie auch, wie kleinbäuerliche Produzenten und Kooperativen weitere Schritte der Verarbeitung und Lagerung von Nahrungsmitteln übernehmen können, um die Kitas und Schulen zu entlasten.

## Ein Erfolg für alle

Auch die Gemeinden und der brasilianische Staat profitieren von dem Schulspeisenprogramm: Die ländlichen Räume werden durch die Förderung der Familienlandwirtschaft wieder belebt. Steigende Steuereinnahmen und sinkende Sozialausgaben sind die Folge. Auch die Kosten für die Gesundheitsversorgung nehmen ab: denn, das gesunde und frische Essen in den Kitas und

Schulen beugt Mangelernährung mit zu wenig oder nicht nährstoffreicher Nahrung vor. Der Bildungsstand der brasilianischen Bevölkerung hingegen steigt, wenn immer mehr Kinder Kitas und Schulen besuchen, dort ausgewogen essen und lernen und so ihre Fähigkeiten voll entwickeln können.

## So kann Kooperation gelingen: Kita Buntstift und die Käthe-Kollwitz-Schule gemeinsam in Aktion

Die Kita Buntstift wurde 2011 eröffnet und steht unter der Trägerschaft der Gemeinde Forst bei Bruchsal in Baden-Württemberg. Von Beginn an hat die Einrichtung Wert auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung gelegt, die auch konzeptionell verankert wurde. Dabei orientiert sich das Team an dem sogenannten Bremer Checklisten-Modell.

„Einmal im Monat wird in den Gruppen zusammen mit den Kindern gekocht“ so die stellvertretende Leiterin Sanja Baader. „Im Rahmen einer Kinderkonferenz werden Vorschläge für dieses Mittagessen gesammelt und über das nächste gemeinsame Essen abgestimmt. Danach erstellen wir mit den Kindern gemeinsam eine Zutatenliste, die aufgehängt wird. Die Eltern und Kinder steuern dann die Zutaten für das Essen bei.“

Zudem bietet die Kita eine wöchentliche Koch- und Back-AG an. Hier werden neue Rezepte ausprobiert und unterschiedliche Aspekte im Zusammenhang mit Ernährung thematisiert, zum Beispiel „Vom Korn zum Kuchen – Wie entsteht das Mehl?“, „Welche Lebensmittel sind gesund?“, „Wann können wir bei uns welche Obst- und Gemüsesorten ernten?“ und „Wie viel Müll entsteht beim Einkauf von Lebensmitteln? Und welche Alternativen gibt es?“

Seit Januar 2012 besteht auch eine enge Kooperation mit der Fachschule für Sozialpädagogik der Käthe-Kollwitz-Schule in Bruchsal. Ernährungspädagogik ist in der Fachschule ein Wahlpflichtfach, in dem sich die Auszubildenden mit allen Facetten des Themas Ernährung und mit der pädagogischen Umsetzung in der Praxis auseinandersetzen. Dabei geht es beispielsweise um folgende Fragen: Welche Kriterien gibt es für die gesunde Ernährung in der Kita? Welches Obst und Gemüse kann zu welcher Jahreszeit in Deutschland

geerntet werden? Wie werden die verschiedenen Lebensmittel hergestellt? Und welche Wege legen sie zurück, bis sie auf unserem Teller landen? Wie können Reste verarbeitet werden? Welche Umsetzungsmöglichkeiten bestehen in der Kita?

Eine gemeinsame Fortbildungsveranstaltung der Kita Buntstift und der Fachschule für Sozialpädagogik war der Startschuss für diese Kooperation. Ulrike Böhler-Leibold, Technische Oberlehrerin an der Käthe-Kollwitz-Schule, hatte folgende Idee: Wenn die Auszubildenden Hintergrundinformationen zum Thema nachhaltige und gesunde Ernährung erworben und eigene praktische Erfahrungen gemacht haben, gestalten sie entsprechende Angebote für die Kinder in der Kita Buntstift. Damit dies gelingt, besuchen jeweils 12 bis 14 Schüler und Schülerinnen vorab die Kita, um deren Bildungsbereiche wie das Atelier, das Bistro, die Küche und den Bewegungsraum kennenzulernen. Danach beginnt die Umsetzungsphase, in der die Auszubildenden ein Angebot entwickeln. Sie bieten den Kindern beispielsweise verschiedene Obstsorten zum Probieren an und erklären ihnen, woher das Obst kommt; oder sie lesen erst das Märchen vom Hirsebrei vor, bevor die Kinder mit Hilfe eines „Fotorezepts“ Hirsebrei herstellen, einen gemeinsamen Tischspruch aufsagen und den Hirsebrei essen.

Wie gut diese Kooperation zwischen Kita und Fachschule funktioniert, zeigt auch der Preis für Kindereinrichtungen des Wettbewerbs „Landschaft schmeckt“ der Sarah Wiener Stiftung in Zusammenarbeit mit der Deutschen Bundesstiftung Umwelt, den die Kita Buntstift gewonnen hat. Hierbei wurde insbesondere die enge Kooperation mit der Käthe-Kollwitz-Schule lobend erwähnt.

So sagt die stellvertretende Leitung Sanja Baader: „Wir erleben es als bereichernd, wenn es eine enge Verzahnung von Theorie und Praxis gibt und die ausgebildeten Fachkräfte im Bereich Ernährung gut geschult sind. Die Kinder erleben andere Erwachsene, die mit ihnen arbeiten, und bekommen so neue Impulse zum Thema.“ Auch die Käthe-Kollwitz-Schule profitiert von der Zusammenarbeit, wie die Fachschullehrerin Sandra Pappa beschreibt: „Für die Auszubildenden ist es natürlich eine Herausforderung, mit Kindern zu arbeiten, die sie nicht kennen, allerdings merken sie sehr schnell, wie gut es ihnen gelingt. Außerdem ist es von großem Vorteil, dass die Kinder aus der Kita Buntstift über so viele Vorerfahrungen verfügen, ganz gleich, ob es um die Zubereitung der Speisen oder das Vorwissen zum Thema Ernährung geht. Am Ende sind die Auszubildenden stolz und begeistert von dem Engagement der pädagogischen Fachkräfte vor Ort und vom Mittun der Kinder.“

## Kinderwelt Hamburg: In den Topf geschaut

Kinderwelt Hamburg e.V. ist ein Träger, der in Sachen nachhaltige und gesunde Ernährung Maßstäbe setzt. Der 1992 gegründete Verein betreibt 18 Kitas in verschiedenen Stadtteilen von Hamburg. Zukunftsfähigkeit, Kinderbeteiligung und Ernährung sind wesentliche Säulen seines Konzepts. 2003 entstand eine biozertifizierte Küche, die die eigenen Kitas mit warmen Speisen und anderen Lebensmitteln für den Frühstück- und Rohkostbedarf versorgt.

Volker Jahr, Leiter des Küchenbereiches, schildert die Eckpunkte des trügereigenen Ernährungskonzepts.

### **Warum haben Sie 2003 eine eigene Küche eingerichtet?**

Volker Jahr: Entstanden ist die Idee aus der Unzufriedenheit mit dem Catereressen. Wir wollten selbst bestimmen, was in die Töpfe und auf den Speiseplan kommt. 2003 wurde eine Kita neu gebaut, da hat es sich angeboten, dort auch eine Küche einzurichten. Zunächst haben wir 150 Essen für die Kinder in der neu gebauten Kita gekocht, unsere Küche dann aber langsam erweitert. Heute kochen wir 1.200 Essen für Kitas.

### **Welche Kriterien bestimmen Ihren Einkauf und den Speiseplan?**

Jahr: Bei uns gibt es zu 100 Prozent Bio, da machen wir keinen Kompromiss – weder beim Frühstück noch bei den Zwischenmahlzeiten. Unsere Lieferanten haben wir hier im Umfeld, sodass die meisten Lebensmittel auch aus der Region kommen. Die Zusammenstellung der Gerichte und die Speisepläne orientieren sich an den DGE-Standards und den Bedarfen der Kitas und der Jahreszeit.

### **Welche Verpflegung bieten Sie den Kitas an? Und welche Kosten entstehen für die Einrichtungen?**

Jahr: Wir arbeiten mit Komponentenspeiseplänen. Das heißt, die Kitas können in der Regel aus zwei bis vier Gerichten auswählen und sich die einzelnen Komponenten wie Sauce und Gemüse zusammenstellen. Das bietet große Flexibilität im Hinblick auf den Bedarf der Kitas und der Kinder. Die Kitas wissen selbst am besten, ob die Kinder lieber Brokkoli oder Möhren essen. Die Kosten werden dann den Komponenten gemäß berechnet: Bei Fleischgerichten mit Nachtisch kostet das Essen dann etwa 4 Euro, bei Nudeln mit Sauce und Rohkost sind es 2,30 Euro pro Gericht. Obst und Gemüse oder Frühstückszutaten bestellen wir zentral für alle Kitas und liefern zum kostengünstigen Großekäuferpreis.



Volker Jahr leitet den Küchenbereich von Kinderwelt Hamburg e.V. Der Verein kocht mittlerweile jeden Wochentag 1.200 Kitaessen.

### **Ihre Küche ist bio-zertifiziert. Rechnet sich das?**

Jahr: Wir schreiben eine schwarze Null – nach Abzug der Miet- und Energiekosten, mit Biozutaten und fairen Löhnen. Hilfreich ist sicher, dass wir ein gemeinnütziger Verein sind und keine Gewinne erwirtschaften müssen.

### **Wie ist Ihre Küche ausgestattet?**

Jahr: Wir arbeiten an zwei dezentralen Standorten in verschiedenen Teilen von Hamburg mit Profiausstattung für die Kitaverpflegung und jeweils drei Mitarbeitenden [2,25 Stellen, 2 Köche / 1 Küchenhilfe]. Der Vorteil: Wir haben kleinere Einheiten in den Küchen und kürzere Wege. Da die Geräte nicht so groß sind, können wir bedarfsgerechter arbeiten, als das bei einer Großküche mit beispielsweise 5.000 bis 10.000 Essen möglich wäre.

### **Was muss jemand investieren, wenn er das nachmachen möchte?**

Jahr: Bei etwa 80 Quadratmetern und einer echten Produktionsküchen-Ausstattung mit Profigeräten für etwa 1.000 Essen würden ca. 250.000 Euro Investitionskosten zusammenkommen. Wichtig dabei ist eine professionelle Planung mit ausreichend dimensionierten Kühl- und Tiefkühl-Lagerflächen.

### **Wie kommt das Essen in die Kitas? Und was geschieht dort?**

Jahr: Wir liefern das Essen an die Kitas. Das Fleisch, zum Beispiel Rindergulasch, ist fertig gegart, Gemüse wird roh oder als TK-Ware angeliefert und wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln vor Ort gegart. Das macht eine Hauswirtschaftskraft. 30 bis 100 Gerichte können so vor Ort in einem Kombidämpfer vorbereitet werden. Das ist gut für die Frische und die Nährstoffe.

### **Worauf legen Sie besonderen Wert?**

Jahr: Wichtig ist: Die Ausstattung vor Ort muss stimmen, also auch die Technik. Das Personal muss geschult sein; und natürlich ist es wichtig, mit den Eltern, den Kindern und den pädagogischen Fachkräften im Austausch zu sein, so dass der Ansatz von allen verstanden und mitgetragen wird.



## Praxistipps

- dezentrale Küchen, biozertifiziert
- vor Ort fertiggaren und Rohkost zubereiten
- 100 Prozent Bio mit Lieferanten aus der Region
- Fortbildungen der Mitarbeitenden und zweimal jährlich Austauschrunden
- faire Löhne
- Kinderbeteiligung und Nachhaltigkeit gehören zum Trägerprofil



## Bildungsauftrag:

# Gesunde und nachhaltige Ernährung

„Jeder junge Mensch hat das Recht auf Förderung seiner Entwicklung und auf Erziehung zu einer eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit“ (§1 Abs.1 SGB VIII). Ernährung ist deswegen Teil des staatlichen Bildungsauftrags.



**A**n dieser Grundlage werden alle staatlichen Leistungen der Kinder- und Jugendhilfe in Deutschland ausgerichtet. Gleichzeitig ist damit auch der Bildungsauftrag der Kinder- und Jugendhilfe definiert, der in §22 Abs.3 SGB VIII für das Arbeitsfeld der Kindertagesbetreuung konkretisiert wird: „Der Förderauftrag (...) schließt die Vermittlung orientierender Werte und Regeln ein.“ Wie die Vorgaben der Bundesgesetze konkret ausgestaltet werden, wird in Deutschland auf Länderebene in Form der Landesausführungsgesetze für die Kindertagesbetreuung und der Bildungsprogramme entschieden (Als Bildungsprogramme werden nachfolgend alle entsprechenden Dokumente aller Bundesländer bezeichnet).

Basis der Vorgaben zur Ernährung in deutschen Kitas können die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und deren Anwendbarkeit in (evangelischen) Kitas auf der Grundlage des BETA-Rahmenhandbuches sein. Die Bildungsprogramme der Länder definieren Ernährung als Bildungsauftrag mit Stichworten wie Gesunde Ernährung, Mahlzeiten sowie Nachhaltigkeit und ökologisch-faire Beschaffung länderspezifisch.

## DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat 2013 unter Beteiligung zahlreicher Expertinnen und Experten Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen entwickelt.

Ziel dieser Standards ist es, die Verantwortlichen für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen bei der Umsetzung eines gesunden Ernährungsangebotes zu unterstützen. Gleichzeitig soll die Ernährungsbildung der Kinder gefördert werden, indem gewährleistet wird, dass sie aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot auswählen können und Mahlzeiten gesundheitsfördernd, also positiv sowohl bezüglich der Umgebung als

auch der Speisen beim Essen, erleben. Der DGE-Qualitätsstandard umfasst folgende Aspekte:

- **Gestaltung der Verpflegung**
- **Rahmenbedingungen in Tageseinrichtungen**
- **Rahmenbedingungen für die Verpflegung**
- **Zertifizierungsmöglichkeiten**

Wie Verpflegung in der Kita gestaltet sein soll, wird umfassend beschrieben. Neben Angaben zur Nährstoff- und Flüssigkeitszufuhr gibt die DGE Empfehlungen für die optimale Lebensmittelauswahl aus ernährungsphysiologischer und ökologischer Sicht. Kriterien für die Speiseplanung (Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan) und für die Herstellung (Zubereitung, Warmhaltezeiten, sensorische Qualität) bilden weitere wichtige Aspekte. Die Qualitätsstandards bieten auch Orientierung für das Speiseangebot bei besonderen Anforderungen (Umgang mit Süßigkeiten, Feste und Feiern, Allergien und Unverträglichkeiten) sowie zur Verpflegung von Kindern unter drei Jahren.

Unter der Überschrift „Rahmenbedingungen“ bearbeitet die DGE die Themen Essatmosphäre und Ernährungsbildung. Von der Raum- und Tischgestaltung über die Essenszeiten bis zur Begleitung der Mahlzeiten durch die pädagogischen Fachkräfte werden die neben den Nahrungsmitteln prägenden Faktoren der Kita-Verpflegung beschrieben und deren Rolle bei der kindlichen Kompetenzentwicklung (Rücksichtnahme, Hilfsbereitschaft) erörtert.

Die Begleitung der Mahlzeiten durch die pädagogischen Fachkräfte ist, neben der Bedeutung von Elternhaus und familiärem Umfeld, Schwerpunkt im Kapitel „Ernährungsbildung“. Die Vorbildwirkung, die erwachsene Bezugspersonen auf Kinder haben, ist besonders im Kontext frühkindlicher Bildung nicht zu unterschätzen und muss in der pädagogischen Arbeit sowohl direkt als auch indirekt über die Arbeit mit den Eltern berücksichtigt werden.

Ein Kapitel zu den rechtlichen Bedingungen (Hygiene, Verordnungen und Kennzeichnungen) sowie zur Personalqualifikation ergänzt die inhaltlichen Ausführungen ebenso wie der Anhang, der neben praktischen Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen und Empfehlungen für die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses für die Kita-Verpflegung noch Ausführungen zur Herkunft von Lebensmitteln und Aspekten der Nachhaltigkeit enthält, die bei der Auswahl und Beschaffung der Nahrungsmittel berücksichtigt werden sollten.

---

## Das BETA-Bundesrahmenhandbuch

**Das Bundesrahmenhandbuch der Bundesvereinigung Evangelischer Tageseinrichtungen für Kinder e.V. (BETA) bietet eine Grundlage für den Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems für evangelische Träger und ihre Kitas.** Es beinhaltet auch Aussagen zur Ernährung: Die Bereitstellung einer warmen Mahlzeit täglich, die Tischgemeinschaft als Bestandteil des Tagesablaufes, die Beratung der Eltern zu Fragen der gesunden Ernährung sowie Regelungen zur Verpflegung (Auswahl, Beschaffung, Herstellung und Bereitstellung von Speisen und Getränken, fach- und sachgerechte Zubereitung der Mahlzeiten sowie Erstellung von Speiseplänen) sind enthalten. Die DGE-Standards sind somit berücksichtigt. Zugleich können Nachhaltigkeitsaspekte bei der Beschreibung von Kriterien und Standards in der Praxis ergänzt werden, beispielsweise bei der Formulierung von Leitsätzen, Standards und Kriterien.

---

## Bildungsprogramme unter der Lupe

Die Bildungsprogramme der Länder gelten als normative Orientierungsrahmen für die frühkindliche Bildung. Obwohl nicht in allen Ländern ihre Umsetzung durch gesetzliche Regelung verbindlich gemacht wurde, sind sie doch auf der Ebene der Einrichtungen als Basis für die Bildungsarbeit in der Kindertagesbetreuung angekommen (vgl. Studie von Viernickel et al. 2013). Inhalt und Ausgestaltung der Bildungsprogramme sind unterschiedlich, müssen jedoch den Vorgaben des SGB VIII und der grundgesetzlichen Vorgabe der Gleichwertigkeit der Bedingungen des Aufwachsens von Kindern in Deutschland Genüge tun. Alle Länder folgen dem Ziel, die soziale, emotionale, körperliche und geistige Entwicklung jedes Kindes zu fördern.

Ernährungsbildung im Rahmen gesundheitsfördernden Verhaltens ist ein Handlungsfeld im Sinne der ganzheitlichen Förderung, das in vielen Bereichen des pädagogischen Alltags vorkommt und in alle Entwicklungsbereiche einfließt. Die Gestaltung der pädagogischen Arbeit zu diesem Thema muss praxisbezogen sein und sich an Bedürfnissen und am Entwicklungsstand des Kindes orientieren.

Inwieweit die einzelnen Bildungsprogramme gesunde und nachhaltige Ernährung behandeln, zeigt eine Analyse dieser nach den Stichworten gesunde Ernährung, Mahlzeiten und Nachhaltigkeit/ökologisch-faire Beschaffung und dem Vorhandensein von Standards für gesunde und nachhaltige Ernährung.

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass die Aussagen zu den Stichworten – ebenso wie die Bildungsprogramme im Ganzen – sowohl inhaltlich als auch vom Umfang her sehr unterschiedlich sind. In allen Bildungsprogrammen wird Ernährung thematisiert, wobei nicht alle den Begriff „gesund“ voranstellen. Ernährung wird überwiegend als Bestandteil des Bildungsauftrages definiert, wobei die inhaltliche Ausrichtung unterschiedlich ist: Während Berlin im Bildungsbereich Gesundheit ausführliche Angaben zu gesunder Ernährung und positiver Esskultur aufbereitet hat und zum Beispiel im Bildungsbereich Natur, Umwelt, Technik die Herkunft und Verarbeitung natürlicher Lebensmittel thematisiert, beschränkt sich Thüringen darauf, Ernährung als Bildungsinhalt zu benennen; Bremen nutzt in seinem Bildungsprogramm den Begriff gar nicht, thematisiert aber Nahrung als Grundbedürfnis. Sachsen-Anhalt hat die gesunde Ernährung im Kapitel Nachhaltigkeit verortet und setzt sich dort auch mit den Wirkungen menschlichen Verhaltens auf die Umwelt auseinander, Brandenburg betrachtet das Thema eher allgemein, während Bayern sich sehr ausführlich in seinem Bildungsprogramm mit gesunder Lebensweise unter Berücksichtigung regionaler, ökologischer und saisonaler Produkte auseinandersetzt und (als einziges Bundesland) auf ernährungswissenschaftliche Standards verweist. Sachsen fordert explizit eine Verringerung des Fleischanteils, während Hessen einen Schwerpunkt auf die Zahngesundheit legt.

Ökologische Fragen im Zusammenhang mit Ernährung werden in zehn Bundesländern thematisiert, wobei faire Beschaffung von Lebensmitteln nirgends vorkommt. Ein explizit globaler Ansatz ist nur in wenigen Ländern zu erkennen (Bayern, Hessen, Sachsen), während Umweltschutz und ökologische Landwirtschaft öfter thematisiert werden. Die Auseinandersetzung mit den Folgen des eigenen Tuns für die Umwelt mit dem Ziel eines verantwortlichen Handelns wird oft mit dem Verweis auf saisonale und ökologisch erzeugte Nahrungsmittel verknüpft.

Mahlzeiten werden vorrangig als Bildungsorte für soziales Lernen beschrieben und seltener unter dem Gesundheitsaspekt betrachtet. Der Fokus liegt auf der gemeinsamen Planung, Zubereitung und dem Ritual der

Mahlgemeinschaft, oft unter Berücksichtigung kultureller, religiöser und ethnischer Aspekte und der Vorbildwirkung der pädagogischen Fachkräfte. Punktuell wird der Genuss beziehungsweise die sinnliche Erfahrung der Mahlzeiten thematisiert (Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein), oft die Frage der Ess- beziehungsweise Tischkultur. Bayern verweist auch hier als einziges Bundesland auf Ernährungsstandards.



## Zum Weiterlesen:

→ **Literaturhinweise und Hintergrundinformationen finden Sie unter:**

[www.brot-fuer-die-welt.de/weltgemeinde.html](http://www.brot-fuer-die-welt.de/weltgemeinde.html)



## Praxistipps

Das Thema gesunde Ernährung wird in allen Bildungsprogrammen behandelt, jedoch sehr unterschiedlich. Der Aspekt der Nachhaltigkeit wird nur selten berücksichtigt. Um dafür zu sorgen, dass nachhaltige Ernährung fest in den Strukturen der Kindertagesstätten aufgenommen wird, können

- **Träger sich bei der Überarbeitung der Bildungsprogramme engagieren und sich dafür einsetzen, dass Bildung für nachhaltige Entwicklung als Querschnittsaufgabe aufgenommen und nachhaltige und gesunde Ernährung, die unter globalen Aspekten auch Lebensmittel aus dem Fairen Handel beinhaltet, ausdrücklich verankert wird.**
- **Träger dafür sorgen, dass die Themen in den eigenen Leitfäden, wie zum Beispiel dem BETA-Handbuch, beschrieben und Maßnahmen zur Umsetzung vorgestellt werden.**
- **durch die Kooperation mit Fachschulen für Sozialpädagogik Projekte initiiert werden, in denen sich die Auszubildenden schon während der Ausbildung mit gesunder und nachhaltiger Ernährung auseinandersetzen. Dies könnte in das Curriculum der Fachschulen aufgenommen werden.**

## Abkürzungen

ACK	Arbeitsgemeinschaft Christlicher Kirchen in Deutschland
aid	aid Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V.
BETA	Bundesvereinigung Evangelischer Tageseinrichtungen für Kinder e.V.
BIPS	Bremer Leibniz Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS GmbH
CAPA	Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor
D-A-CH	D-A-CH-Arbeitsgruppe zur Ernährungs- und Verbraucherbildung
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
EKKDo	Evangelischer Kirchenkreis Dortmund
EKHN	Evangelische Kirche in Hessen und Nassau
EKvW	Evangelische Kirche von Westfalen
EMAS	Eco management and audit scheme
EsKiMo	Ernährungsstudie als KiGGS-Modul 2007
FKE	Forschungsinstitut für Kinderernährung
Kita	Kindergärten und Kindertageseinrichtungen
NGO	Nicht-Regierungsorganisation
NRW	Nordrhein-Westfalen
QE	Qualitätsentwicklung
QM	Qualitätsmanagement
SGB	Sozialgesetzbuch
UNICEF	Kinderhilfswerk der Vereinten Nationen
WFTO	World Fair Trade Organization

### Ihre Ansprechpersonen in den Regionen

#### Baden

**Pfarrer Volker Erbacher**  
**Das Diakonische Werk der Evangelischen  
Landeskirche in Baden e.V.**  
Vorholzstraße 3  
76137 Karlsruhe  
Tel 0721 9349219  
erbacher@diakonie-baden.de

#### Bayern

**Karin Deraed**  
**Diakonisches Werk Bayern e.V.**  
**Brot für die Welt**  
Pirckheimerstraße 6  
90408 Nürnberg  
Tel 0911 9354223  
deraed@diakonie-bayern.de

#### Berlin-Brandenburg-schlesische Oberlausitz

**Christiane Albrecht**  
**Diakonisches Werk Berlin-Brandenburg-  
schlesische Oberlausitz e.V.**  
Paulsenstraße 55-56  
12163 Berlin  
Tel 030 82097203  
albrecht.c@dwbo.de

#### Braunschweig

**Pfarrer Jürgen Lausch**  
**Diakonie im Braunschweiger Land gGmbH**  
Peter-Joseph-Krahe-Straße 11  
38102 Braunschweig  
Tel 0531 8892032  
j.lausch@diakonie-braunschweig.de

#### Bremen

**Angela Hesse**  
**Diakonisches Werk Bremen e.V.**  
Contrescarpe 101  
28195 Bremen  
Tel 0421 1638414  
hesse@diakonie-bremen.de

#### Hamburg

**Linda Corleis**  
**Diakonisches Werk Hamburg – Landesverband  
der Inneren Mission e. V.**  
Königstraße 54  
22767 Hamburg  
Tel 040 30620341  
corleis@diakonie-hamburg.de

#### Hannover

**Diakonisches Werk in Niedersachsen e.V.**  
**Brot für die Welt in der Ev.-luth. Landeskirche  
Hannovers**  
Ebhardtstraße 3a  
30159 Hannover  
**Uwe Becker**  
Tel 0511 3604166  
Uwe.Becker@diakonie-nds.de  
**Frauke Jacobs**  
Tel 0511 3604111  
frauке.jacobs@diakonie-nds.de

#### Hessen und Nassau

**Dr. Ute Greifenstein**  
**Zentrum Ökumene der Evangelischen Kirche in  
Hessen und Nassau**  
Praunheimer Landstraße 206  
60488 Frankfurt am Main  
Tel 069 97651835  
ute.greifenstein@zoe-ekhn.de

#### Kurhessen-Waldeck

**Dr. Ute Greifenstein**  
**Zentrum Ökumene**  
Praunheimer Landstraße 206  
60488 Frankfurt am Main  
Tel 069 97651835  
ute.greifenstein@zoe-ekhn.de

#### Lippe

**Sabine Hartmann**  
**Diakonisches Werk der Lippischen Landeskirche e.V.**  
**Referat Ökumene und Mission**  
Leopoldstr. 27  
32756 Detmold  
Tel 05231 976864  
Sabine.hartmann@lippische-landeskirche.de

#### Mecklenburg-Vorpommern

**Diakonisches Werk Mecklenburg-Vorpommern e.V.**  
**Anke Bobusch**  
Körnerstr. 7  
19055 Schwerin  
Tel 0385 5006127  
bobusch@diakonie-mv.de  
**Johanna Stackelberg**  
Grimmer Straße 11-14  
17489 Greifswald  
Tel 03834 889929  
stackelberg@diakonie-mv.de

#### Mitteldeutschland

**Detlef Harland**  
**Diakonisches Werk Evangelischer Kirchen in  
Mitteldeutschland e.V.**

Merseburger Str. 44  
06110 Halle  
Tel 0345 12299231  
Harland@diakonie-ekm.de

**Oldenburg**

**Frerk Hinrichs**  
**Diakonisches Werk der  
Ev.-Luth. Kirche in Oldenburg e.V.**

Kastanienallee 9-11  
26121 Oldenburg i. O.  
Tel 0441 2100114  
Frerk.hinrichs@diakonie-ol.de

**Pfalz**

**Pfarrer Dieter Weber**  
**Diakonisches Werk der Ev. Kirche der Pfalz**

Postfach 1560  
67325 Speyer  
Tel 06341 556627  
Dieter.weber@diakonie-pfalz.de

**Reformierte Kirche**

**Carola Deinis**  
**Diakonisches Werk der Ev.-reformierten Kirche**

Saarstraße 6  
26789 Leer  
Tel 0491 9198255  
carola.deinis@reformiert.de

**Rheinland**

**Ulrich T. Christenn**  
**Diakonie Rheinland-Westfalen-Lippe e.V.**

Lenaustraße 41  
40470 Düsseldorf  
Tel 0211 6398255  
u.christenn@diakonie-rlw.de

**Sachsen**

**Marius Zippe**  
**Diakonisches Werk der Ev.-Luth. Landeskirche  
Sachsens e.V.**

Obere Bergstraße 1  
01445 Radebeul  
Tel 0351 8315129  
Marius.Zippe@diakonie-sachsen.de

**Schaumburg-Lippe**

**Günter Hartung**  
**Diakonisches Werk der Ev.-Luth. Landeskirche  
Schaumburg-Lippe e.V.**

Bahnhofstraße 16  
31655 Stadthagen  
Tel 05721 993011  
gf@diakonie-schaumburg-lippe.de

**Schleswig-Holstein**

**Diakonisches Werk Schleswig-Holstein – Landesver-  
band der Inneren Mission e.V.**

Kanalufer 48  
24768 Rendsburg  
**Imke Frerichs**  
Tel 043315 93134  
frerichs@diakonie-sh.de

**Torsten Nolte**

Tel 0 3315 93195  
nolte@diakonie-sh.de

**Doris Scheer**

Tel 043315 93140  
scheer@diakonie-sh.de

**Westfalen**

**Katja Breyer**  
**Amt für Mission, Oekumene und kirchliche Weltver-  
antwortung der Evangelischen Kirche von Westfalen**

Olpe 35  
44135 Dortmund  
Tel 0231 540973  
Katja.Breyer@moewe-westfalen.de

**Württemberg**

**Ann-Kathrin Hartter**  
**Diakonisches Werk der evangelischen Kirche  
in Württemberg e.V.**

Heilbronner Straße 180  
70191 Stuttgart  
Tel 0711 1656414  
hartter.a@diakonie-wuerttemberg.de

**Frei- und altkonfessionelle Kirchen**

**Dr. Gyburg Beschnidt**  
**Diakonische Arbeitsgemeinschaft evangelischer  
Kirchen in Deutschland**

Caroline-Michaelis-Str. 1  
10115 Berlin  
Tel 030 652111775  
daek@diakonie.de

## Impressum

### **Herausgeber:**

**Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst /  
Diakonie Deutschland**

Caroline-Michaelis-Straße 1  
10115 Berlin  
Tel 030 65211-0  
Fax 030 65211-3333  
info@brot-fuer-die-welt.de  
diakonie@diakonie.de  
www.diakonie.de  
www.brot-fuer-die-welt-de

Berlin, Juni 2015  
Art. Nr. 119108010

### **Autorinnen:**

Lubentia Fritz, Susanne Schubert  
Mit Beiträgen von Christine Lohn (Kapitel  
Bildungsauftrag),  
Maike Lukow (Kapitel Guter Start und Unterkapitel  
Gesundes Essen mit regionalen Produkten)

### **Redaktion:**

Mareike Bethge, Maike Lukow, Christine Lohn

### **Konzeption:**

Uwe Becker, Mareike Bethge, Marianne Dehne,  
Sascha Hach, Jürgen Hammelehle, Angela Hesse,  
Christine Lohn, Maike Lukow, Karen Neumeyer,  
Stig Tanzmann sowie Lubentia Fritz und  
Susanne Schubert - innowego

### **Gestaltung:**

KontextKommunikation, Judith Hehl

### **Illustrationen:**

Larissa Hoff

### **Abbildungen/Fotos:**

Helge Bendl (S. 9 unten, S. 14 oben rechts),  
Marcel Bock/Kinderwelt Hamburg (S. 62),  
Jörg Böhling (S. 11),  
Marc Brinkmeier (Titel, S. 6, S. 10, S. 14 unten rechts,  
S. 18/19 oben, S. 23/24, S. 28, S. 30, S. 34, S. 37),  
Hermann Bredehorst (S. 4),  
Brot für die Welt (S. 7, S. 36),  
Bundesregierung/Denzel (S. 3),  
Karin Desmarowitz (S.16 oben links/rechts, S. 19 unten,  
S. 29 oben links und rechts, S. 64),  
Fotolia/Monkey Business (S. 40),  
Fotolia/mangostock (S. 41),  
Angela Hesse (S. 54),  
Kita St. Johannes (S. 48),  
Kita ökoplus (S. 50),  
Florian Kopp (S. 14 unten links, S. 15 unten),  
Ulrike Kothe (S. 29 rechts unten, S. 31 rechts, S. 44/45,  
S. 56/57),  
Thomas Lohnes (S. 14 oben links, S. 15 oben, S. 31 links,  
S. 58-60),  
Nicole Meyer/Kinderwelt Hamburg (S. 16 unten),  
Markus Scholz/Kita ökoplus (S. 9 oben),  
Kirsten Schwanke-Adiang (S. 32),  
Kita Villa Regenbogen (S. 21/22)

### **Bildbearbeitung, Druckvorstufe:**

TRIDIX e.K., Berlin

### **Druck:**

C. Maurer, Geislingen/Steige

### **Papier:**

100% Recyclingpapier (aus 100 % Altpapier)



**Eine Kooperation zwischen Brot für die Welt und  
Diakonie Deutschland im Rahmen des Brot für die Welt  
Schwerpunktthemas zur 56.–58. Aktion  
„Satt ist nicht genug! Zukunft braucht gesunde Ernährung“**

**[www.brot-fuer-die-welt.de](http://www.brot-fuer-die-welt.de)**

**[www.diakonie.de](http://www.diakonie.de)**