



IDEEN FÜR DIE ARBEIT MIT KINDERN IN KITA UND GEMEINDE:

WOCHE 1: #VERSCHWENDUNG

EINE WOCHE ZEIT FÜR EINEN RESPEKTVOLLEN UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Anika Tobaben, Bildungsreferentin für Klimabildung in der Jungen Nordkirche

FÜR RESTE DAS BESTE: REGROWING

Das Prinzip des Regrowing ist einfach: Gemüsereste wandern nicht in den Müll, sondern werden genutzt um neues Gemüse nachwachsen zu lassen. Nachhaltigkeit und das Schonen von Ressourcen lässt sich so mit einem spannenden Gärtnereiprojekt verbinden. Besonders schnelle Ergebnisse lassen sich bspw. mit Lauch oder Salat erzielen, längere Projekte bieten sich mit Ingwer, Kartoffeln oder auch Avocados an. Die Stichwortsuche „regrowing“ führt im Internet zu vielfältigen Anregungen.

Anleitung für das Regrowing von Romana-Salat im Wasserglas:

Material: Romana-Salatkopf (und gegebenenfalls anderes Gemüse für einen leckeren Salat), Glas, Wasser, Blumentopf, torffreie Anzuchterde

Durchführung:

- Gemeinsam mit den Kindern einen leckeren Salat zubereiten und genießen (Tipp: auf möglichst regionales und saisonales Gemüse achten). Beim Schneiden des Romanasalats einen mindestens 5cm hohen Strunk übriglassen.
- Den Strunk in ein Glas mit Wasser geben. Etwa die Hälfte des Strunks sollte immer mit Wasser bedeckt sein.
- Das Glas mit dem Strunk an einen sonnigen Ort stellen, das Wasser alle paar Tage wechseln.
- Nach 5-10 Tagen: deuten sich unten am Strunk neue Wurzeln und oben erste neue Blätter an, wird die Pflanze in einen Blumentopf mit Anzuchterde umgepflanzt. Die Erde immer feucht halten.
- Nach wenigen Wochen sind die nachwachsenden Blätter groß genug, dass sie geerntet werden können.

WEIHNACHTSREST FÜRS OSTERFEST

Viele Familien kennen es: Weihnachten ist vorbei, aber es finden sich immer noch unzählige Schokokugeln, Weihnachtsmänner und ähnliches in den Schränken. Aus diesen Schokoladenresten lassen sich wunderbare Ostergeschenke herstellen (und damit der Schokoladeneinkauf zu Ostern ein wenig reduzieren). Das ist auch die Gelegenheit, die vielen Dosen mit bunten Streuseln aus der Weihnachtsbäckerei sinnvoll aufzubrauchen.

Material: Schokoladenreste und bunte Streusel (als Spende von den Eltern), ein Ofen, Backpapier, Marmeladengläser o.ä. zum Verpacken.

Durchführung:

- Die gesammelte Schokolade aus der Verpackung nehmen, zerkleinern und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen (bei sehr viel Schokolade auf mehreren Backblechen).
- Die Schokolade in 10 Minuten bei ca. 50° im Ofen schmelzen.
- Die geschmolzene Schokolade nach Belieben mit bunten Streuseln (oder auch Nüssen, zerkleinerten Salzstangen, ... der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt) verzieren.
- Schokolade vollständig erkalten lassen, in Stücke brechen und in Gläser umfüllen.

Viel Spaß beim Verschenken!

MEINE BROTDOSE WIRD LEER

In vielen Kitas bringen Kinder eine Brotdose mit – für das Frühstück oder auch die Snackpause zwischendurch. Nicht weniger dieser Brotdosen kehren am Ende des Tages halb voll zurück, und der Inhalt wandert in den Müll. Brotdosen sind ein wunderbarer Ansatzpunkt, um das Thema Lebensmittelverschwendung zu thematisieren.

Durchführung:

Planen Sie am Ende eines Kitatages gezielt Zeit ein, gemeinsam in die Brotdosen zu schauen und kommen Sie mit den Kindern ins Gespräch:

- **Situationsbeschreibung:** Was ist noch da? Was wird mit den Lebensmitteln nun passieren?
- **Ursachenforschung:** Was sind die Gründe, dass die Inhalte der Brotdosen nicht aufgegessen wurden?
(Zum Beispiel: es wurde zu viel eingepackt, es wurde das Falsche eingepackt, vor lauter Spielen wurde das Essen ganz vergessen, etc.)
- **Lösungsansätze entwickeln:** Was können wir tun, um diese Lebensmittelverschwendung zu reduzieren?
(Zum Beispiel: mit den Eltern den Inhalt der Brotdose besprechen, feste Essenszeiten einplanen, ab einem bestimmten Zeitpunkt die übrig gebliebenen Dinge auf einem „Buffett“ für alle zugänglich machen, usw.)

Die erarbeiteten Ansätze werden diskutiert, erprobt und nach einer gewissen Zeit gemeinsam evaluiert: Was hat gut geklappt, was nicht? Warum? Wie wollen wir weitermachen?

BUCHTIPP: GEGEN DIE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG MIT BENJA UND WUSE



Die Berliner Bildungsinitiative „restlos glücklich“ hat ein eigenes Bilderbuch entwickelt, um mit Kindern ab 5 Jahren das Thema Lebensmittelverschwendung zu thematisieren. Benja und das Fabelwesen Wuse begeben sich auf eine phantastische Reise durch Zeit und Raum, kommen dem Wert von Lebensmitteln auf die Spur und vermitteln spielerisch Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Interesse an weiteren Ideen und Impulsen zur Klimabildung mit Kindern?

www.schoepfungswochen.de

www.junge-nordkirche.de/umwelt-und-klimabildung/

