

## Lernen, was ein Rettich ist

Kita Sandbuckel kann dank Spende Projekt zur gesunden Ernährung fortsetzen

Die Kindertagesstätte Sandbuckel setzt schon seit geraumer Zeit einen Schwerpunkt auf gesunde Ernährung. Im vergangenen Jahr gab's Spendengelder vom Verein "Future 4 Kids" für das gesunde Frühstück, nun ist ein weiterer Scheck eingegangen.

Rebecca Anna Fritzsche

### WEILIMDORF/GIEBEL

2000 Euro hat die Kita Sandbuckel bekommen, finanziert aus dem Ernährungsfonds des Deutschen Kinderhilfswerks, den der Strom- und Gasanbieter "E wie einfach" mit 15 000 Euro unterstützt. "Es ist uns ein besonderes Anliegen, diese Benachteiligung abzudecken", erklärt Ngoc Nguyen vom Deutschen Kinderhilfswerk. Und die Benachteiligung ist da: Philipp Schaaf, stellvertretender Leiter der Kindertagesstätte, berichtet von Kindern, die morgens ohne Frühstück in die Schule gehen, oder die das Aufbrühen einer Fünf-Minuten-Terrine meinen, wenn sie von Kochen sprechen, oder die nicht wissen, was eine Karotte oder ein Rettich ist, weil sie das Gemüse noch nie gegessen haben. **Die aktuelle Spende ist darum unter anderem auch für einen Kinderkochkurs in den Herbstferien verwendet worden, den die Kochkursleiterin Annabel Jones, die auf gesundes, nachhaltiges Kochen mit Kindern spezialisiert ist, durchgeführt hat. Jones ist auch zur Spendenübergabe da und hat mit den Kindern Häppchen zubereitet. Auch sie sieht den Bedarf für diese Projektarbeit: "Die Kinder kennen viele Gemüsesorten nicht", meint sie, "sie sind aber mit großer Neugier an die Sache herangegangen und haben viel Freude beim Kochen lernen gehabt."** "Es ist ein erster Schritt in die Selbständigkeit für unsere Kinder und ihre Familien", so beschreibt Philipp Schaaf das Projekt. "Kochkurse gibt es zwar viele, aber sie sind für unsere Familien schwer zugänglich." Gekocht und gebacken werde in der Kindertagesstätte bei jeder Gelegenheit: "Wir gehen gemeinsam mit den Kindern einkaufen, damit diese lernen, dass auch mit kleinem Geldbeutel gesund eingekauft werden kann." Um die Integration zu fördern, werden verschiedene Speisen aus den vertretenen Kulturkreisen gekocht; außerdem wird zum Geburtstag eines Kindes und zu saisonalen Anlässen wie Ostern und Weihnachten gebacken. "Die Kinder lernen so auch, eigene Vorlieben zu erkennen", erklärt Philipp Schaaf.

Auch Sozialbürgermeisterin Isabel Fezer zeigt sich begeistert vom Projekt der Kita: "Gutes Essen ist keine Selbstverständlichkeit", sagt sie. "Es ist eine fantastische Idee, und außerdem eine nachhaltige Aktion: es wird etwas angestoßen, was fortgesetzt wird."

Paul-Vincent Abs, Geschäftsführer von "E wie einfach", fügt an: "Die Kochinitiative ist eine gute Idee - als alleinerziehender Vater von zwei kleinen Kindern weiß ich gut, wie schwer es sein kann, immer etwas Gesundes auf den Tisch zu bringen."