

# Kita Wernigeroder Weg: Unser KITA21-Projekt



*Die Beschäftigung mit Fragen der Nachhaltigkeit ist der Niendorfer Kita Wernigeroder Weg schon länger vertraut. Der Kita-Leiter Dieter Schöneberg beschreibt im folgenden Text, was die Auseinandersetzung mit KITA21 darüber hinaus an Anregungen für die Bildungsarbeit der Kita gebracht hat.*

Schon seit einigen Jahren haben wir uns in der Kita Wernigeroder Weg auf den Weg gemacht, schrittweise das Ziel einer 'klimafreundlichen Kita' zu erreichen. Die Maßnahmen dazu reichen von baulichen Veränderungen (z.B. Wärmedämmung, eine effektivere Heizungsanlage) über eine bewusster Nutzung des (warmen) Trinkwassers (z.B. beim Zähneputzen) bis hin zur Effektivierung des Stromverbrauchs. So gibt es z.B. seit Jahren nur noch Energiesparlampen in unserer Kita.

Das Angebot von S.O.F. zur Teilnahme am Modellprojekt KITA21 kam für uns genau passend, um noch mehr Anregungen für weitere Veränderungen zu erhalten und vor allem gemeinsam mit allen Kindern der Kita an einem entsprechenden Projekt zu arbeiten.

Der Ansatz der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) hat uns verdeutlicht, dass Nach-

haltigkeit nicht nur eine ökologische, sondern auch eine ökonomische, eine soziale sowie eine kulturelle Dimension hat und damit über eine herkömmliche Umweltbildung hinausgeht.

Während bzw. nach der Teilnahme an den von S.O.F. veranstalteten Planungsworkshops haben wir uns entschieden, den großen Themenbereich 'Ernährung' in unserem KITA21-Projekt gemeinsam mit den Kindern zu bearbeiten.

Unter der Fragestellung "Woher kommen unsere Nahrungsmittel?" geht es zum einen um die Produktion von Nahrungsmitteln, zum anderen um die Transportwege und -mittel.

Um der Herkunft unserer Nahrungsmittel auf die Spur zu kommen, haben wir einen Bauernhof be-

sucht und hier besonders die Nutztierhaltung zur Produktion von Milch kennengelernt.

Wir waren auf dem Wochenmarkt und haben die Anbieter zur Herkunft ihrer Produkte (vor allem Obst und Gemüse) interviewt.

Wir waren im Hafen und haben das Löschen der Containerschiffe beobachtet und uns z.B. den langen Weg einer Banane bis zu uns bewusst gemacht.

Wir werden demnächst einen "Eine Welt Laden" besuchen, um etwas über fairen Handel zu erfahren (ökonomische, soziale und kulturelle Dimension von BNE).

Außerdem haben wir uns zum Thema Herkunft der Lebensmittel auch mit dem Boden befasst. Dazu haben wir einen Querschnitt >>>





der unterschiedlichen Bodenschichten auf eine große Pappe aufgeklebt und das Leben in der Erde besprochen. Dabei sahen die Kinder, dass Erde ganz verschieden aussehen kann. Wir haben auch Pflanzversuche in unterschiedlichen Böden unternommen und die Erkenntnis gewonnen, dass die von uns gesetzten Pflanzen in Sand nicht wachsen können (auch dann nicht, wenn man sie begießt). Es gibt aber Länder, in denen der Boden fast nur aus Sand besteht ...

Wir haben auch Hochbeete zum Selbstanbau von Gurken, Tomaten, Kohlrabi, Bohnen, Paprika, Kürbis und Kartoffeln angelegt und inzwischen schon vieles geerntet, gekocht und gegessen – es war sehr lecker!

Hierbei wird den Kindern nach und nach der Unterschied zwischen Bio-Produkten und herkömmlichem Anbau sehr deutlich.

Unter der Fragestellung "Was essen wir?" sind wir z.Zt. dabei, unsere Kita-Küche näher unter die Lupe zu nehmen. Wir gehen in Kleingruppen in die Küche, um die Arbeitsabläufe und den Einsatz der Küchengeräte zu beobachten und erklärt zu bekommen, aber auch, um kleine Hilfstätigkeiten auszuführen.

Wir wollen dabei den Anteil von Bio-Produkten ermitteln, wir wollen versuchen, den Verzehr von Fleisch weiter zu reduzieren (denn die Kinder haben gelernt, dass ein Tier zum Wachstum sehr



große Mengen an Nahrung braucht, deren Herstellung viel Energie benötigt). Ein anderer Versuch wird sein, das Mineralwasser möglichst ganz durch Leitungswasser zu ersetzen und damit CO2-intensive Transportwege einzusparen. Außerdem wollen wir darüber nachdenken, wie wichtig uns Nachtisch ist, zumindest, wenn dieser industriell hergestellt und in Einwegverpackungen abgefüllt ist (z.B. Joghurtbecher). Auch dabei geht es u.a. um die Vermeidung oder Reduzierung von Transportwegen. Außerdem werden wir weiterhin in den Gruppen selbst kochen und dabei die Verarbeitung der Nahrungsmittel von der Rohware bis zum fertigen Essen erfahren.

Das Projekt ist noch bis zum Ende des Jahres geplant, aber es ist jetzt schon deutlich, dass vieles davon in den nächsten Jahren weitergeführt oder weiterentwickelt werden wird. Und dies ist im Sinne von Nachhaltigkeit ja auch sehr erwünscht. ♦

