



halal-Kennzeichnung

Im Sinne der diskriminierungsfreien Wertschätzung von Vielfalt als Normalität bietet das Thema Ernährung die Chance, miteinander ins Gespräch zu kommen und diese Klischees zu hinterfragen. Chancengleichheit bedeutet aber nicht, alle Kinder gleich zu behandeln, sondern ihre individuellen Voraussetzungen und Eigenheiten beim Lernen zu beachten. Beim Essen und Trinken können alle Kinder mitreden und sich praktisch mit ihren Stärken einbringen.

Es ist respektvoll und wertschätzend, wenn Menschen aus christlicher Tradition sich Gedanken über die Speisevorschriften von Muslimen machen und diesen soweit wie möglich entgegenkommen. Allerdings werden die Vor-

schriften des Koran nicht in allen Organisationen und Schulen des Islam gleich streng ausgelegt. Oftmals ist der Verzicht auf Schweinefleisch den Familien noch wichtig. Alkohol ist ebenfalls nicht erlaubt und Erwachsene fasten während des Ramadan. Halal (türkisch helal) heißt das gemäß der muslimischen Speisevorschriften Erlaubte, haram das Unzulässige. Im Einzelfall ist zu fragen, inwieweit die Familien auch Gummibärchen mit Schweinegelatine ablehnen. Übrigens: Auch die Feste der verschiedenen Kulturen können einen spannender Lernanlass für Kinder darstellen.

Wertschätzung geht anders!

Kinderpflegerin Tanja beteiligt sich an der Vorbereitung eines Sommerfestes in der Kita Wunderland. In der Abholphase spricht sie die Mütter an. Frau Syrtaki soll Zaziki mitbringen, Frau Amadi Börek und Frau Iwanow Blini. Frau Friedrich könnte Butterkuchen backen. Die Väter sollen Würstchen grillen. Aber anstatt sich kulturell wertgeschätzt zu fühlen, reagieren die Eltern leicht genervt.

8.3 Bildungsbereich Körper, Gesundheit und Ernährung



Aktivität mit
Betreuungskraft

Große Bildungsstudien haben den deutschen Schülern nicht nur mangelnde Kompetenzen bescheinigt, sondern dem deutschen Bildungssystem auch eine ungleiche Verteilung von Chancen je nach sozialer Herkunft. Seitdem haben die Bundesländer jeweils Bildungspläne für ihre Kindertageseinrichtungen entwickelt, die konkrete Bildungsbereiche mit entsprechenden Kompetenzzielen beschreiben. Lernen fängt also bereits in professionell betreuten Kindergruppen unter drei Jahren an, eine Zeit, in der Gehirn und Körper die größten Entwicklungsprozesse durchmachen.

Im Heft „Mehr Chancen durch Bildung von Anfang an – Grundsätze zur Bildungsförderung für Kinder von 0 bis 10 Jahren“ stehen zum Thema Ernährung folgende Leitfragen:

- Werden die Kinder täglich an der Auswahl und Zubereitung von Mahlzeiten beteiligt?
- Lernen sie die Herkunft von Lebensmitteln, ihre Vielfalt und ihren Geschmack kennen?
- Erproben die Kinder ihre sinnliche Wahrnehmung?
- Erfolgt ein Austausch mit den Eltern über Ernährung und Gesundheit?

Minipizzen



Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Zeit Min.
... Port.	12 Stück		
	400 g Weizenmehl 20 g Hefe 280 ml Wasser 1 TL Salz 1 Pr. Zucker	alle Zutaten zu einem Teig vermengen.	
	Hefeteig immer mit dem Handballen kneten, nicht mit den Fingern.	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Handballen 5 min. kneten, bis der Teig eine glatte, trockene Oberfläche hat und nicht mehr klebt, (Teig klebrig, dann Mehl unterkneten), (Teig krümelig, dann Wasser unterkneten)	
	Aus diesem Teig lassen sich auch 12 kleine Brötchen herstellen. Jedes Kind kann sein eigenes Brötchen formen.	Teig ca. 30 min. bei 40 °C im Backofen in der Rührschüssel ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.	
		Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals 1 min. mit der Hand kneten und kurze Zeit gehen lassen.	
	Belag:		
	4 El Tomatenpüree 2 El Tomatenmark ½ TL Salz 1 Pr. Pfeffer 1 TL Oregano	alles verrühren.	
	40 g Putenbrust oder Rindersalami	in Würfel schneiden.	
	150 g Gemüse (Champignons, Paprika, Mais)	alles außer Mais waschen und kleinschneiden.	
	100 g Gouda	raspeln.	
	Nicht verbrennen: der Käse wird sehr heiß!	Hefeteig dünn ausrollen, mit einem leeren Marmeladenglas Kreise ausstechen, auf das Backblech legen, Belag und Käse darauf, 30 min. ruhen lassen.	
	Topflappen beim Herausholen aus dem Backofen verwenden.	Bei 200 °C die Minipizzen 10–15 min. backen	

Pflaumen-Bananen-Joghurt

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Zeit Min.
... Port.	4 Port.		
	12 Pflaumen	waschen und entsteinen.	
	2 Bananen	schälen und in scheiben schneiden.	
	4 EL Orangensaft	mit den Pflaumen pürieren.	
	8 EL Naturjoghurt	mit den Bananenscheiben unterrühren.	



Haferflockenplätzchen

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Zeit Min.
... Port.	4 Port.		
	200 g Margarine	langsam in einem Kochtopf erhitzen.	
	175 g Zucker 125 g Haferflocken 125 g Kokosraspeln	vermischen und zu der geschmolzenen Butter geben.	
	125 g Mehl 2 TL Backpulver 2 Eier	in einer Rührschüssel alles zusammen vermengen.	
Das Vermengen gelingt am besten mit einem Handrührgerät. Der Umgang damit will sorgfältig erlernt werden und ist nichts für kleinere Kinder.		Backpapier auf ein Backblech legen, jeweils aus einem TL Teig eine Kugeln formen und auf das Backblech, etwas platt drücken.	
		Bei 200 °C 10 min. backen.	



Das Lied vom Brot

Wer will fleißige Müller seh'n,
der muss zu uns Kindern geh'n.

Mahlet fein, Körnerlein,
das Mehl das wird bald fertig sein.
(beide Handflächenaneinander reiben.)

Wer will fleißige Bäcker seh'n,
der muss zu uns Kindern geh'n.

Wasser, Mehl, Hefe rein,
der schöne Teig geht auf ganz fein
(Mit rechter und linker Hand schütten,
mit den Händen einen Kreis beschreiben)

Wer will fleißige Brotesser seh'n,
der muss zu uns Kindern geh'n.

Käse, Wurst, Ei noch drauf,
jetzt essen wir das Ganze auf.