

1.4.4 Strategien für eine lebenswerte Zukunft

„Besser – anders – weniger – gerechter – dauerhaft bleibend“ sind zentrale Strategien für eine nachhaltige Entwicklung, die man auch im Kita-Alltag genauer in den Fokus nehmen und ausprobieren kann. Wie sehen diese Strategien mit Blick auf das Thema Ernährung aus? Wie können wir mit unserem Essen Ressourcen schonen, die Umwelt weniger belasten und faire Bedingungen für alle schaffen?

1.4.5 Die Agenda 2030 als Wegweiser

Einen weiteren Zugang zum Thema nachhaltige Ernährung in der Kita bietet die Agenda 2030 mit 17 globalen Nachhaltigkeitszielen, die die Vereinten Nationen im September 2015 einstimmig verabschiedet haben. Die Weltgemeinschaft verfolgt damit die Vision, bis 2030 eine friedliche und gerechte Welt ohne Armut und Hunger zu erreichen. Eine Welt, in der die Menschen in einer intakten Natur, gesund und in Wohlstand leben und nachhaltig wirtschaften.

Die Agenda 2030 nimmt dabei alle in die Verantwortung: alle Staaten, Politik, Kommunen, die Wirtschaft, Zivilgesellschaft, Bildungsinstitutionen und nicht zuletzt jeden und jede Einzelne von uns. Wir alle müssen einen Beitrag leisten, wenn wir die fünf Kernbotschaften, die „5 Ps“, erreichen wollen:

- **People:** Die Würde des Menschen steht im Mittelpunkt. Wir brauchen eine Welt ohne Armut und Hunger.
- **Planet:** Unser Planet braucht Schutz: das Klima, die Ökosysteme und die natürlichen Ressourcen.
- **Prosperity:** Wir wollen Wohlstand für alle. Globalisierung muss gerecht und fair gestaltet werden.
- **Peace:** Wir wollen eine friedliche Welt, in der die Menschenrechte geachtet werden und die Politik gerecht gestaltet ist.
- **Partnership:** Eine weltweit gute Zusammenarbeit und Verständigung ist wichtig.

Das Herzstück der Agenda bildet ein ehrgeiziger Katalog mit 17 Zielen für eine nachhaltige Entwicklung (s. Abbildung S. 17), die die „5 Ps“ konkretisieren. Diese globalen Nachhaltigkeitsziele, die alle Länder der Welt bis 2030 umsetzen sollen, dienen als Wegweiser für eine lebenswerte, gerechte und friedliche Zukunft auf unserem Planeten. Da sie ansprechend gestaltet sind und sehr konkret die wichtigsten Punkte für eine lebenswerte Zukunft benennen, eignen sie sich besonders für die Arbeit im

Kita-Team und in der Zusammenarbeit mit Eltern. Welche Ziele liegen auf dem Teller? Nutzen Fachkräfte die „5 Ps“ und die „17 Ziele“ für einen Einstieg oder Impuls zum Thema Ernährung, können sie gemeinsam oder in Gruppen überlegen, welchen Bezug die Nachhaltigkeitsziele zum Thema Ernährung haben.



Quelle: Vereinte Nationen, Bundesregierung „<http://www.bmu.de/WS3548>“

1.5 Ganzheitlich denken und Hand in Hand losgehen

Kitas können viele Menschen und Organisationen inspirieren und motivieren: Kinder, Eltern und Mitarbeitende genauso wie das Umfeld (Träger, Bildungspartner, Kommune, Unternehmen, Vereine etc.). Denn damit eine nachhaltige und gesunde Ernährungsweise erfolgreich umgesetzt wird, sind viele Akteure und Akteurinnen gefragt. Dabei ist es wichtig, alle Beteiligten von Beginn an einzubinden. Im Sinne eines „Whole Institution Approach“, also eines ganzheitlichen BNE-Ansatzes, richtet sich dabei der Fokus in allen Bereichen (z. B. Profil/Leitbild, Bewirtschaftung, Kooperationen) und Bildungsprozessen auf nachhaltige Ernährung. Statt hin und wieder einzelne Projekte in die Bildungsarbeit einzustreuen, wird Nachhaltigkeit im Alltag gelebt und rundum in den Blick genommen.

Die Berliner Kita Knirpsenbude (s. Surftipp) ist diesen Weg bereits gegangen. Eltern, Kinder und das Team (mit Köchin) haben innerhalb von zwei Jahren gemeinsam ein ganzheitliches Ernährungskonzept entwickelt. Nun stehen alle hinter den Neuerungen und leben das Projekt gemeinsam aus Überzeugung. Und die Kinder bestimmen den Speiseplan mit Begeisterung mit. Das Beispiel zeigt, dass nachhaltige Veränderung nicht von heute auf morgen passiert. Es braucht Zeit, Geduld und manchmal auch Hartnäckigkeit, aber der gemeinsame Weg bringt auch jede Menge Spaß und gestaltet Zukunft aktiv mit!

Surftipp

Das Praxisbeispiel der Kita Knirpsenbude und viele andere Impulse zum Thema BNE bietet die Broschüre **Macht mit! Bildung für nachhaltige Entwicklung in der Praxis** vom Haus der Kleinen Forscher.

[www.haus-der-kleinen-forscher.de/
fileadmin/Redaktion/1_Forschen/
Themen-Broschueren/Broschuere_
BNE-2_2019.pdf](http://www.haus-der-kleinen-forscher.de/fileadmin/Redaktion/1_Forschen/Themen-Broschueren/Broschuere_BNE-2_2019.pdf)

2. Durch die pädagogische Brille

2.1 Was macht mich stark?

Essen und Trinken versorgt uns mit allen Nährstoffen, die wir zum Leben und zum Wachsen brauchen, und sorgt für eine ausgeglichene Energiebilanz. Aber Essen und Trinken kann noch mehr. Vielfältige Bildungsbereiche werden gefördert, wenn Fachkräfte Ernährung in der Kita großschreiben:

- **Gesundheit und Nachhaltigkeit:** Rund um die Speisen auf dem Teller können Kinder viele Kompetenzen und Fähigkeiten entwickeln, die sie für ein selbstbestimmtes, nachhaltiges und nicht zuletzt gesundes Leben brauchen. Dazu zählen z. B. Freude am Kochen und Genießen sowie das Interesse an gesunden Lebensmitteln.
- **Selbstfürsorge:** Durch achtsame Mahlzeiten lernen Kinder ihren Körper und ihre eigenen Bedürfnisse kennen. Was tut mir gut und macht mich stark? Wann bin ich satt, wann habe ich Hunger oder Durst? Erleben sie bewusst die Wirkung der Nahrung auf den eigenen Körper, werden Kinder befähigt, gut für sich zu sorgen.
- **Weltwissen:** Der Speiseplan bietet jeden Tag neue Anknüpfungspunkte für eine gute und genussvolle Bildungsarbeit. Vom Acker bis zum Teller und über den Tellerrand hinaus können Kinder und Fachkräfte gemeinsam fragen: Was tut unserem Planeten gut? Woher kommen unsere Lebensmittel und wie werden sie geerntet, verarbeitet und transportiert? Wie geht es den Menschen, die sie produzieren?



Bunt gestaltete
Bienenkästen

- **Wertschätzung:** Kinder lernen, Lebensmitteln wertzuschätzen und achtsam mit Nahrung umzugehen. Sie können etwas über die Herkunft, über die einzelnen Produktionsschritte und über das Leben der Menschen, die sie herstellen, erfahren. Dadurch kommen sie mit unterschiedlichen Berufen, Ländern und Kulturen in Kontakt.
- **Gemeinschaft:** Kinder üben beim Essen gemeinsame Regeln, Normen und Werte. Gemeinsame Mahlzeiten bieten dabei einen Ort für gelebte Beziehungen. Bei Tisch pflegen wir unsere Gemeinschaft – in der Kita, in der Familie und in der Gesellschaft – und kommunizieren miteinander.
- **Kultur:** Von den Weihnachtsplätzchen zum Geburtstagskuchen machen Kinder bei Kitafesten, Familienfeiern und (religiösen) Feiertagen die Erfahrung, dass Essen und Trinken einen wichtigen Rahmen für Rituale und gemeinschaftsstiftende Bräuche bietet. Gerichte aus verschiedenen Regionen der Welt bieten außerdem zahlreiche Anlässe, um sich mit vielfältigen Küchen und Kulturen zu beschäftigen.
- **Und so vieles mehr:** Ernährungsbildung, Kochen und gemeinsames Essen schulen die Feinmotorik, erweitern den Wortschatz, fördern die Kreativität, bieten Raum für die MINT-Bildung, für BNE, Globales Lernen, interkulturelles Lernen usw.

Wie aber lässt sich die Bildungsarbeit rund ums Essen und Trinken in der Kita beginnen? Dazu braucht es vor allem zwei Dinge: die eigene Begeisterung für Lebensmittel und die Lust, sich auf das Thema einzulassen. Die täglichen Mahlzeiten bieten vielfältige Anknüpfungspunkte, um sich dem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu nähern. Pädagogische Fachkräfte können so beispielsweise damit starten, mit den Kindern zu kochen: einmal in der Woche oder einmal im Monat oder alle drei Monate im Zyklus der Jahreszeiten. Mit kindgerechten Rezepten und pädagogischem Geschick brauchen sie dazu nicht einmal eine Küche. Freude beim gemeinsamen Gärtnern und Spaß beim Einkaufen, Tischdecken, Genießen und sogar beim Ab- und Aufräumen garantieren ein ganzheitliches Erleben rund ums Thema nachhaltige Ernährung. Das macht Kinder stark!