

Lirum, larum Löffelstiel St. Nicolai schwingt Kochlöffel



Einblick in die Küche:
hintere Reihe, v. li. - Hessens Sozialminister Stefan Grüttner, Bundesgesundheitsminister Hermann Gröhe und Sternekoch Stefan Marquard (mit Bart)
Mitte und vorn: Mitarbeitende und Kinder der Kita Nicolino

Foto: Rolf Oeser

Eher durch Zufall haben wir von dem Projekt „Sterneküche macht Schule“ über das Diakonische Werk erfahren. Wir hatten keine Ahnung, was auf uns zukommen sollte.

Zunächst war ein Kochtraining geplant mit der Aussicht, die Qualität maßgeblich zu verbessern. Optimierung und Verbesserung der Qualität ganz nach QM, das war interessant. In unserer Kindertagesstätte „Nicolino – Haus der Kinder“ im Ostend werden 134 Kinder ganztägig betreut. Das bedeutet, die Versorgung der Kinder von Frühstück, Mittagessen und Vesper liegt in unserer Verantwortung. Es war ein ziemlich langer und anstrengender Weg vom Catering zur Frischkost. Diesen Weg sind wir mit viel Engagement gegangen. Seit dem Umzug in den Neubau 2013 haben wir nun eine wirklich professionelle Küche.

Wir kochen frisch, kaufen Produkte aus biologischem Anbau. Mit unserem Koch haben wir einen Fachmann in der Küche. Aber trotz bester Voraussetzungen kommen wir an Grenzen.

Wir haben Kinder und Eltern zu unserem Essen befragt. Wir haben die Speisepläne zigmal überarbeitet. Trotzdem bleibt es schwierig, die Kinder zu motivieren, Gemüse oder Fisch zu essen.

Mit dem Angebot der „Deutsche Rentenversicherung Knappschaft-Bahn-See“ bestand nun die Möglichkeit, den Sternekoch Stefan Marquard in unsere Kindertagesstätte zu holen. Als Profikoch könnte er uns sicherlich Impulse und Ideen für unser Essen geben, damit es nicht mehr heißt: „liih, das ist ja grün.“ oder „Das kratzt mich im Hals“.

Wir wurden nicht enttäuscht. Und dann hat sich für uns ziemlich überraschend „hoher“ Besuch angekündigt. Denn wir waren bundesweit die erste Kindertagesstätte, die sich an dem Projekt „Sterneküche macht Schule“ beteiligt hat. Deshalb haben sich der Bundesgesundheitsminister Hermann Gröhe und der Hessische Sozialminister Stefan Grüttner zu uns auf den Weg gemacht, um zu betonen, wie wichtig gesunde Ernährung gerade schon bei den Kleinsten sei. Einen Vormittag lang hat Stefan Marquard mit den Kindern gekocht. Beim anschließenden Kochtraining zeigte er Leitung und Küchenteam in drei Stunden, wie gesund und lecker frisches Essen auch aus Großküchen sein kann.

Das Zauberwort heißt: „Aktivieren“. Revolutionär sind seine Ideen und dabei ganz einfach umsetzbar – nur: gewusst wie.

Gemüse wird vor dem Garen mit einer Salz-Zuckermischung „aktiviert“ (eingerieben), dadurch verändert sich die Zellstruktur und Garzeiten werden um ca. 80% reduziert. Vitamine bleiben erhalten und es schmeckt fantastisch, 5 Sterne-mäßig. Beim Garen von Fleisch und Fisch setzt er auf Niedrigtemperatur. (Natürlich sind auch diese Zutaten aktiviert.)

Zu dem Aktionstag haben wir Frau Mansour, die Ökotrophologin vom Diakonischen Werk eingeladen, damit die Ideen auch anderen Kitas zur Verfügung stehen.

Es war ein toller Tag, anstrengend, anregend und er hat uns alle hier irgendwie – aktiviert.

Ruth Woody, Leitung von „Nicolino – Haus der Kinder“, Kita der St. Nicolai-Gemeinde

Spielzeug und Globales Lernen in der Kita



Faires Spielzeug in der Kita!
Wie geht das?

Eine Veranstaltung der Werkstatt Globales Lernen, EPN Hessen und dem Eine Welt-Promotor*innen-Programm Hessen.

Am 24. November 16, 10–15 Uhr, im Weltladen Darmstadt, Elisabethenstraße 51.

Die Teilnahme ist kostenfrei.
Anmeldung (bis 15.11.16) unter carolin.bernhardt@epn-hessen.de

Von Kita zu Kita

Zu verkaufen!

Fast neuwertige Bodenturnmatte.
Größe 6,2m x 2m. Neupreis 779€.
Die Matte ist ohne Aufrollkern problemlos platzsparend zusammen zurollen. (siehe Fotos)
Preis 100,- €

Nur Abholung möglich!
Telefon: 069-271343-300
Kinderhaus / Frankfurter Diakonisches Haus
Eschersheimer Landstr. 120
60322 Frankfurt

Fachtag Tageseinrichtungen für Kinder

Am 28. November beschäftigen sich die Pädagogischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Einrichtungen des Diakonischen Werkes mit dem Thema

„Wie ich Kinder gut begleiten kann“.

Das Hauptreferat hält Diplom-Pädagogin Sonja Alberti aus Koblenz. Sie schreibt:

Die Basis einer für alle Seiten zufriedenstellenden kindorientierten Pädagogik hat ihre Wurzeln nicht alleine in Methoden und Konzepten, sondern vor allem in der persönlichen Entwicklung und Reflexionsfähigkeit der pädagogischen Fachkraft. In dem ich mich selber kenne, meine Wünsche, Vorstellungen und Ressourcen realistisch einschätzen kann, und ich darauf aufbauend aktive Gestalterin meines eigenen Lebens bin, kann ich auch den Kindern zugestehen, ihre eigenen Wege zu gehen und sich frei zu entwickeln. Dann kann ich Kinder in ihrer individuellen Entwicklung begleiten.



Fachtag Gemeindliche Einrichtungen

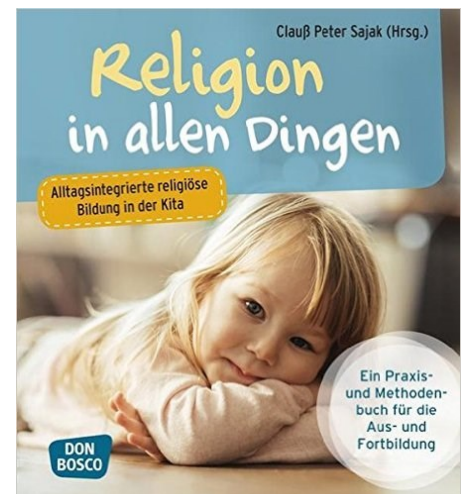
Am 3. Februar im kommenden Jahr treffen sich die Pädagogischen Mitarbeitenden der gemeindlichen Einrichtungen zum Thema der Erziehungspartnerschaft. Wie kann sie gelingen? Was bremst? Was trägt?

„Zwischen Müssen und Wollen“ Was die Zusammenarbeit mit Eltern manchmal schwierig macht und wie sie trotzdem gelingen kann nennt Lothar Klein sein Hauptreferat. Der Diplom Pädagoge ist vielen sicher durch seine Beiträge in TPS bekannt.

Die Workshops am Nachmittag bilden die Bandbreite der Fragestellungen ab, die sich im Alltag ergeben.

Flyer folgt

Neu in der Bibliothek



Ein Praxis- und Methodenbuch, das von Alltagsbeispielen ausgehend über die Pädagogische Analyse und die Kompetenzen der Erzieherinnen/ Erzieher zur Religionspädagogischen Reflexion kommt.

Mit Anregungen und Literaturhinweisen zu den einzelnen Kapiteln (z.B. Übergänge gestalten, Empathie, Diversität,...) ein sehr praxisnahes Buch.