



Factsheet zur Podcast-Folge Nr. 2, Teil 3

Wertschätzung in der Kitaverpflegung - Teil 3

– Ein Blick auf den Teller



Zusammenfassung



- Frau Edith Gätjen gibt einen Einblick in den wertschätzenden Umgang mit dem Essen.
- Das Verpflegungsangebot sollte umwelt-, wirtschafts-, sozial- & gesundheitsverträglich gestaltet werden.
- Die Verpflegung sollte so gestalten werden, dass alle Kinder teilhaben können (in Hinblick auf u.a. Religion, Nahrungsmittel-unverträglichkeiten, Ethik, Kultur etc.).
- Lebensmittel sind für Kinder immer wieder neu (z.B. saisonales Obst und Gemüse).
- Die Geschmacksprägung beginnt bereits im Mutterleib.
- Gegenseitiges Vertrauen ist wichtig für eine wertschätzende Verpflegung.

Ideen für die praktische Umsetzung



- Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln kann mit Hilfe von Ernährungsbildung (z.B. Hochbeete) geschaffen werden.
- Neue Lebensmittel einzuführen kann leichter gelingen mit Hilfe einer "Genusswerkstatt" oder "Probierhappen".
- Die Zusammenarbeit von Hauswirtschaftskräften & pädagogischem Personal kann die Wertschätzung steigern.

Genannte und interessante Seiten



Webseiten

- www.ichkannkochen.de
- www.biospeiseplan.de

Bücher

- Gätjen, E. & Brandei, S. Die geniale Kochschule für Kinder. TRIAS, 2023.
- Gätjen, E. Lottas Lieblingsessen. Vollwertig und bunt: Über 110 Rezepte, die kleine Kinder lieben. TRIAS, 2023.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Vernetzungsstelle
Kita-Verpflegung
THÜRINGEN

