



Gartenprojekt



© www.ClipartsFree.de

Der Alltag von Kindern in einer Großstadt wie Berlin ist heute zunehmender geprägt von fehlenden ganzheitlichen Naturerfahrungen.

Viele Kinder finden in ihrem direkten Umfeld wenig Spiel- und Bewegungsräume und somit auch kaum Naturerfahrungen vor. Insbesondere fehlt es an natürlichen Spielräumen, die im Stadtleben oft verloren gehen. Weiter wachsen viele Kinder heute in einer Welt auf, in der sie Lebensmittel nur noch als schon fertig verpackt aus dem Supermarkt kennen. Wo und wie unsere Lebensmittel „wachsen“ und wie sie verarbeitet werden, bevor sie in die Küche und auf den Teller gelangen, erfahren viele Kinder nicht mehr.

Durch unser Gartenprojekt können die Kinder vielseitige Naturerfahrungen sammeln, z. B. wie verschiedene Gemüse- und Obstsorten eigentlich aussehen, wie sie wachsen, wie sie schmecken, wie sie gepflegt werden oder auch wann ihre Erntezeit ist. Wir gestalten mit unseren Kindern im Garten verschiedene Beete, um neben den Naturerfahrungen auch ein Bewusstsein für gesunde Ernährung sowie Nachhaltigkeit zu schaffen. Von Anfang an werden die Kinder in die Planung, als auch bei der Umsetzung unseres „Gartens“ miteinbezogen. Wir überlegen gemeinsam mit den Kindern, was wir anpflanzen können und beim Anlegen der Beete helfen die Kinder, indem sie Obst selbst anpflanzen, Kräuter einsäen, Blumenzwiebeln stecken, Gemüse anbauen und natürlich gemeinsam die Pflänzchen gießen, pflegen und beim Wachsen beobachten.

Dill, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch und Pfefferminze haben wir in unserem Hochbeet ausgesät und angepflanzt. In unserem Gemüsebeet gedeihen Tomaten, Paprika und Erdbeeren. Die Kinder erleben so, wie aus einem kleinen Samenkorn eine essbare Pflanze entsteht und was es dazu braucht, denn auch die eigene Fürsorge wirkt sich auf die Pflanzen aus. So mussten wir natürlich immer fleißig gießen und auch Unkraut rupfen. Die Kinder können an den Kräutern schnuppern oder die Erdbeeren direkt vom Strauch naschen und erleben hautnah, wie die Zutaten einer Speise heranreifen. Durch das selbstständige Ernten und Zubereiten einfacher Speisen und Getränke lernen die Kinder viel über eine gesunde und

nachhaltige Ernährung. Wir verarbeiten gemeinsam in der Kita beispielsweise unsere Tomaten und den Basilikum zu einem leckeren Salat. Aus dem Dill, Petersilie und Schnittlauch entsteht ein leckerer Kräuterquark, der perfekt zu unseren Kartoffeln passt. Und aus unserer Pfefferminze haben wir einen leckeren Tee gemacht.

Selbst zu ernten und zu kochen stellt einen ganzheitlichen und nachhaltigen Bezug zu unseren Lebensmittel her. Die Kinder erleben Wertschätzung für frische Lebensmittel und genießen sie mit allen Sinnen. Gerade das alltägliche Handeln, in diesem Fall die gemeinsame Vorbereitung, das Anbauen sowie Essen der Zutaten, bietet vielfältige Ansatzmöglichkeiten um Bildungsprozesse im Sinne der gesunden Ernährung sowie der Nachhaltigkeit zu fördern.

