

## **Gemeindegruß Juni bis August 2021**

### **Mit Spaß Natur „begreifen“**

Mit unseren Nahrungsmitteln nachhaltig umgehen - wie geht das? Nun, es fängt damit an, dass man begreift, wie wertvoll Pflanzen sind. Deshalb gibt es seit einigen Jahren in unserem Melanchthon-Kindergarten ein Gemüse-Hochbeet. Und um das kümmern sich die Kids unter Anleitung der Erzieher:innen selbst. Denn „wer eine Tomatenpflanze über Wochen und Monate hegt und pflegt, bis sie endlich die leckere Frucht trägt, der reißt keine Blätter ab“, weiß die Leiterin der Melanchthon-Kindertagesstätte, Bianca Ehlert. Ebenso wenig wird ein Apfel, der angefault vom Baum gefallen ist, durch die Gegend gekickt. „Da kommen plötzlich viele gute Ideen von den Kindern, was man damit machen könnte“, sagt Bianca Ehlert und zählt einige auf: „Einfach nur die faule Stelle wegschneiden und das ‚Gute‘ essen“, oder „wir müssen reife Äpfel früher pflücken“, so der Nachwuchs.

Sogar das Große und Ganze können die Kinder beim Gärtnern wahrhaftig „begreifen“: „Sie lernen die ökologischen Zusammenhänge kennen. Zum Beispiel, dass die alten Pflanzen, die wir im Herbst aus dem Beet entfernen, zu Kompost werden und wir im nächsten Jahr damit die neuen Pflanzen düngen können“, erzählt Bianca Ehlert. Und genauso erkennen die Kinder, welchen Sinn die im Garten aufgestellten Insekten-Hotels haben: Ohne Insekten wachsen keine Früchte an den Pflanzen.



Und was auch ganz, ganz wichtig ist: Gärtnern macht Spaß. Und die Früchte direkt von der Pflanze oder dem Baum zu naschen genauso. So sind die Kinder auch schon ganz heiß darauf, dass endlich die Tomatensetzlinge für das Hochbeet kommen. Gurken, Bohnen und Kohlrabi soll es unter anderem auch geben.

Bis es warm genug zum Anpflanzen ist, wurden schon Mal Kräuter gesetzt. Welch sinnliche Erfahrung! Riecht doch jedes Kraut anders. Basilikum, Thymian, Schnittlauch, Rosmarin, Estragon - da fiel die Wahl schwer, was in die selbstgemachte Kräuterbutter soll, die die Auszubildende Mirjam Waßmer mit den Kindern zubereitete. Es wurde immer wieder gerochen und geschmeckt. Denn schließlich wollte jedes Kind, die allerbeste Kräuterbutter mit nach Hause bringen.

Übrigens: Auch die Kita-Köchin, Ute Neubauer, achtet darauf, dass „nachhaltiges Essen“ auf den Kinderteller kommt: Fleisch gibt es zum Tierwohl wenig, Gemüse und Obst kommen möglichst aus biologischem Anbau aus der Region. Und es wird gegessen, was die Saison gerade bietet. Dies senkt die CO<sub>2</sub>-Belastung durch Treibhäuser oder Transporte.

**BEATE GÜNTHER**