

Gesund und satt mit lokalen Lebensmitteln

Die DRK-Kita Wasbüttel zieht die Bilanz eines Projektes.

Von Daniela Burucker

Wasbüttel. Als eine von kreisweit 30 Kitas und Grundschulen, hat die DRK-Kindertagesstätte Wasbüttel beim Projekt „Gesund und satt in Kreis und Stadt“, Kinder, vom Anbau bis zur Zubereitung, mit heimischen Lebensmitteln vertraut gemacht.

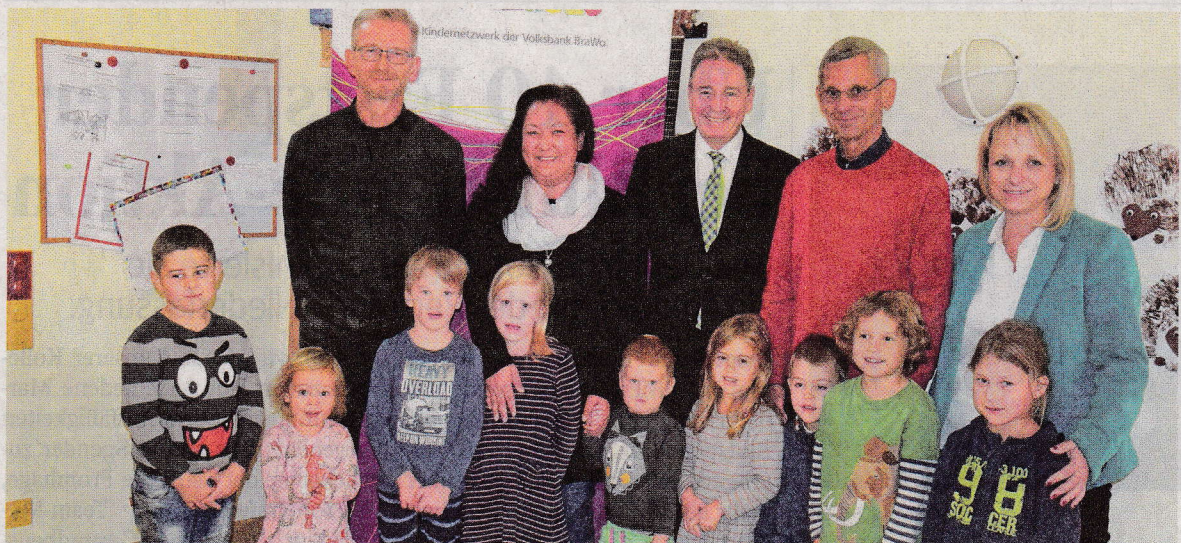
Die Zwischenbilanz nach zwei Jahren fällt positiv aus. Wenn die Förderung 2019 endet, will die Kita das Projekt eigenständig weiterführen. Damit ist ein Meilenstein erreicht, den sich der Gifhorner Kinderfonds „Kleine Kinder immer satt“ und die Landkreisinitiative „Kinder brauchen Zukunft“ beim

von der United Kids Foundations der Volksbank Brawo-Stiftung geförderten Projekt gesetzt hatten.

„Ziel war es, dass hiesige Produkte durch die Kinder in den Familien wieder ihren Platz finden“, sagte Stiftungsvorsitzender Thomas Fast, der gemeinsam mit Holger Ploog vom Kinderfonds und Albert Meltzow von der Kreisinitiative bei einem Tischbuffet in der Kita Wasbüttel, von den Kindern selbst gebackenes Kürbisbrot probierte.

„Das Projekt hat uns die Chance eröffnet, über den Tellerrand der Familien zu schauen“, sagte Kita-Leiterin Kim Halfpap. „Es hat so viel Anklang gefunden, dass es in modifizierter Form fortgesetzt wird.“ Zu

den Bausteinen zählten bisher die Anlage eines Hochbeets, die Verarbeitung von Äpfeln zu Mus und Kuchen, hiesige Landfrauen und Köche aus dem Wolfsburger Hotel Ritz Carlton, die mit den Kindern gekocht haben, sowie Frühstückswochen, die zwei Mal pro Jahr stattfinden. Auf dem Programm stand zudem ein Ernteeinsatz auf dem Acker des Kartoffelhofes Gaus-Lütje. Dort hat auch das Kochbüchlein seinen Ursprung, das auf Rezepten aus den Familien der Kinder basiert. Bislang hat das Projekt 1700 Kindern im Kreis heimisches Saison Gemüse nahe gebracht oder sie Besuche im Kuhstall oder bei der Rüben-ernte erleben lassen.



Die Verantwortlichen für das Projekt „Gesund und satt in Kreis und Stadt“, das Kinder vom Anbau bis zur Zubereitung mit heimischen Lebensmitteln vertraut macht, ziehen eine positive Halbzeitbilanz

FOTO: DANIELA BURUCKER