



**Arbeiterwohlfahrt
Regionalverband
Radeberger Land e.V.**

▲
Kinder der Kita Alex Wedding,
Foto: AWO Radeberg

**Neues
aus unserem
Verband**

DIE ZUKUNFT LIEGT IN DEN HÄNDEN UNSERER KINDER ...

... DIE ZUKUNFT UNSERER KINDER LIEGT IN UNSEREN HÄNDEN

Kinder sind unsere Zukunft! Es steckt eine große Verantwortung in diesen vier Worten. Eine Verantwortung, der wir als integrative Kindereinrichtung seit nun mehr knapp 50 Jahren gerecht werden wollen. Es ist unsere erklärte Aufgabe und unser Ziel, aktiv und in enger Zusammenarbeit mit den Eltern die individuellen Ressourcen in den verschiedenen kleinen Persönlichkeiten zu fördern. Gleichmaßen vertreten wir als AWO-Einrichtung selbstverständlich auch die Grundwerte unseres Verbandes und geben diese Werte in unserer täglichen Arbeit auch an die uns anvertrauten Kinder weiter. Was wäre denn eine Zukunft ohne Werte? Ohne Grundhaltungen, ohne Toleranz, Solidarität und Freiheit? Ohne Gleichheit und Gerechtigkeit? Jeder Erwachsene bestimmt mit seinem Verhalten gegenüber Kindern maßgeblich mit, wie genau diese Kinder unsere Zukunft gestalten werden. Es ist eine immens große Verantwortung. In unserem Kinderhaus treffen täglich Menschen mit den

unterschiedlichsten Hintergründen aufeinander. Und es erfordert eine Kultur der Offenheit, der Toleranz und des Willkommens, um all diesen Menschen gleichermaßen gerecht zu werden. In unserer täglichen Arbeit ist es uns wichtig, dass Kinder voneinander und auch in der Begegnung miteinander profitieren. Es sind insbesondere die sozialen Kompetenzen, die uns wichtig sind. Die Kompetenzen, Konflikte auszuhalten und ausdiskutieren, einen Kompromiss zu finden, aktiv zuzuhören und seine eigene Meinung selbstbewusst zu vertreten und gleichmaßen die Meinung der anderen anzuerkennen. Darüber hinaus vermitteln wir natürlich auch die Werte der Gesundheitsfürsorge, des »Auf-sich-Achtgebens«.

// Claudia Waga,
Leiterin des AWO Integrativen
Kinderhauses »Alex Wedding«

1_2020

»ICH KANN KOCHEN!«

Initiative für Kita- und Grundschulkindern zeigt, was gesunde Ernährung bedeutet



Im Gespräch mit Sarah Wiener, Fotos: Sarah Wiener Stiftung

Wie sehen Lebensmittel vor ihrer Verarbeitung aus? Wie wird aus ihnen ein leckeres Gericht? Und welchen Einfluss hat unser Essen auf unseren Körper? Das Thema »Gesunde Ernährung« ist in Zeiten von Fastfood und Hektik wichtiger denn je, sodass sich diesem Bereich auch in Schulen und Horten angenommen wird.

In unserem Hort gibt es schon lange eine Arbeitsgemeinschaft rund ums Kochen. Seit einiger Zeit setzt sich unsere Erzieherin Frau Haufe ganz intensiv mit diesem Thema auseinander, um den Kindern möglichst viel mit auf ihren Weg zu geben und darüber auch Eltern zu erreichen. Die Sarah Wiener Stiftung aus Berlin setzt sich seit 2007 dafür ein, das Ernährungs-bewusstsein bei Kindern zu fördern. Dafür bildet die Stiftung an verschiedenen Standorten in Deutschland ihre »Genussbotschafter*innen« aus. Diese kostenlose Weiterbildung rund ums Kochen hat Frau Haufe bereits zwei Mal in Anspruch genommen und sie war jedes Mal begeistert.

Das Gelernte den Kindern weiterzugeben, macht allen großen Spaß. So treffen sich unsere Kochkinder regelmäßig für zweieinhalb Stunden und machen Geschmackstests, riechen an den verschiedensten Gewürzen, lernen Lebensmittel kennen, die sie noch nie gesehen haben, bereiten einfache und leckere Mahlzeiten selbst zu und essen gemeinsam. Aber zum Kochen gehören auch die Vorbereitung, das Aufräumen, die Hygiene und das gegenseitige Helfen. Die Kinder sind von der ersten bis zur letzten Minute in alle Aktivitäten miteinbezogen. Die Rezepte für die Gerichte werden nach jedem »Kochkurs« in die Kochbücher der Kinder geschrieben, damit sie zu Hause nachgemacht werden können. Viele der Speisen eignen sich dafür, sie in der Brotdose zum Frühstück oder Mittagessen mitzugeben.

BESUCH VON SARAH WIENER

Sehr groß war die Freude, als die Anfrage für den Pressetermin in Ver-

bindung mit dem Besuch von Sarah Wiener in unserem Haus eintraf. Am 6. Dezember 2019 war es dann so weit. Schon am frühen Morgen kamen die Mitarbeiter*innen, um mit uns die Räumlichkeiten vorzubereiten. Die Kinder der Koch-AG waren besonders aufgeregt. Sarah Wiener und die damalige Sozialministerin Barbara Klepsch probierten gemeinsam mit ihnen Gewürze wie Kardamom und Zimt, besprachen die Zutaten für den Bratapfel, füllten die Äpfel und kamen natürlich auch zum gemeinsamen Essen zusammen. Für Klein und Groß war dieser Tag eine spannende und aufregende Erfahrung. Und die Bratäpfel waren super lecker!

// Jana Herzog, Leiterin Hort 8. Grundschule Dresden



Unterstützung beim Kochen



Dr. Fabian Magerl von der Barmer, Geschäftsführerin AWO Radeberg Britta Marschler, Hort-Leiterin Jana Herzog, Sozialministerin Barbara Klepsch, Sarah Wiener

DIE INITIATIVE »ICH KANN KOCHEN!«

- Initiative der Sarah Wiener Stiftung und Barmer Krankenkassen
- AWO Hort an der 8. Grundschule Dresden ist eine von 850 Einrichtungen in Sachsen, die sich an der bundesweiten Initiative beteiligen

ZIELE:

- Förderung des Wissens über ausgewogene Ernährung und damit Vorbeugung ernährungsbedingter Krankheiten
- das Erreichen von mehr als eine Million Kindern
- 1700 Pädagogen aus sächsischen Kitas, Grundschulen und Horten haben bereits eine Fortbildung durchlaufen
- weitere Informationen unter www.ichkannkochen.de

Quelle: www.sachsen-fernsehen.de/sarah-wiener-kocht-mit-dresdner-grundschuluelern-697500/

FÜR DIE SCHULE – SINNESÜBUNG KRÄUTER

Das kann vorbereitet werden | ca. 10 Minuten

- verschiedene Kräuter
- diese waschen und trocknen
- auf Schneidebrettern anrichten

ABLAUF | CA. 30–40 MINUTEN

Das Gespräch zum Einstieg

Was glaubt ihr ist das? An was erinnert euch das? Wie und wann wächst dieses Kraut? Wozu wird es verwendet?

1. Jedes Kind erhält je Kraut einen Stängel: Schaut euch die Kräuterstängel einmal an, welche Unterschiede und Gemeinsamkeiten gibt es? Welche Form und Farbe haben die Blätter und die Stängel?
2. Wie riechen die Kräuterstängel? Ihr könnt mit dem Mörser etwas Kraut zerreiben: Wie riecht es jetzt? Wie beschreibt ihr den Geruch?
3. Wie fühlen sich die Blätter an? Haben sie eine glatte Oberfläche? Kann man feine Haare spüren, ist es holzig? Und der Stängel? Ist er weich oder hart?
4. Raschelt einmal mit mehreren Kräuterstängeln: Wie klingt das? Wie klingt es, wenn man den Stängel einmal durchbricht, knackt es laut?
5. Wie schmeckt das Kraut? Ist es bitter, aromatisch oder vielleicht sogar sauer? Kennt ihr den Geschmack und wenn ja, aus welchem Gericht?

Das Gespräch zum Abschluss

Was habt ihr herausgefunden? Was fandet ihr spannend? Was hat euch nicht so gefallen? Habt ihr Lust so etwas noch einmal zu machen?

Kräuter sähen und ernten

Viele Kräuter lassen sich aus Samen auf der Fensterbank ziehen. Wichtig ist: Ausreichend Licht und viel

Feuchtigkeit während der Keimung. Statt reiner Blumenerde sollte eine Mischung aus Erde und Sand verwendet werden. Sind die Kräuter bereits größer, vorsichtig und nicht zu stark gießen.

Geruch? Z. B. Frisch, aromatisch, zitronig? Woran erinnert der Geruch? Passiert etwas im Mund? Haben sie eine glatte Oberfläche? Kann man feine Haare spüren, ist es holzig? Und der Stängel? Ist er weich oder hart?

Raschelt einmal mit mehreren Kräuterstängeln: Wie klingt das? Wie klingt es, wenn man den Stängel einmal durchbricht, knackt es laut?

Wie schmeckt das Kraut? Ist es bitter, aromatisch oder vielleicht sogar sauer? Kennt ihr den Geschmack und wenn ja, aus welchem Gericht?

Rezepte, die sich noch weiter mit Kräutern verfeinern lassen, finden Sie im Online-Portal unter »Rezepte«.

Rezepte, die sich noch weiter mit Kräutern verfeinern lassen, finden Sie im Online-Portal unter »Rezepte«.

Schule Sinnesübung Kräuter

Das wird gebraucht | 12 Kinder

- 2 Kräutertöpfe Sorte 1
- 2 Kräutertöpfe Sorte 2
- ggf. 2 Kräutertöpfe Sorte 3
- Schneidebretter
- Küchenmesser
- 2–3 Mörser und Stößel oder Löffel

Kräuter mit deutlichen Unterschieden wählen, wie z. B. Schnittlauch, Rosmarin, Basilikum oder Minze.

Das kann vorbereitet werden | ca. 10 Minuten

Für jedes Kind einen Stängel pro Kräutertopf abschneiden, waschen, trocken schütteln und sortieren auf den Schneidebrettern anrichten. Jeweils den zweiten Kräutertopf als Anschauungsmaterial bereitstellen.

Ablauf | ca. 30–40 Minuten

Das Gespräch zum Einstieg

Was glaubt ihr ist das? An was erinnert euch das? Wie und wann wächst dieses Kraut? Wozu wird es verwendet?

1. Jedes Kind erhält je Kraut einen Stängel: Schaut euch die Kräuterstängel einmal an, welche Unterschiede und Gemeinsamkeiten gibt es? Welche Form und Farbe haben die Blätter und die Stängel?
2. Wie riechen die Kräuterstängel? Ihr könnt mit dem Mörser etwas Kraut zerreiben: Wie riecht es jetzt? Wie beschreibt ihr den Geruch? Passiert etwas im Mund?
3. Wie fühlen sich die Blätter an? Haben sie eine glatte Oberfläche? Kann man feine Haare spüren, ist es holzig? Und der Stängel? Ist er weich oder hart?
4. Raschelt einmal mit mehreren Kräuterstängeln: Wie klingt das? Wie klingt es, wenn man den Stängel einmal durchbricht, knackt es laut?
5. Wie schmeckt das Kraut? Ist es bitter, aromatisch oder vielleicht sogar sauer? Kennt ihr den Geschmack und wenn ja, aus welchem Gericht?

Das Gespräch zum Abschluss

Was habt ihr herausgefunden? Was fandet ihr spannend? Was hat euch nicht so gefallen? Habt ihr Lust so etwas noch einmal zu machen?

Tipp: Mit einer Wasserkammer den aktuellen Geruch markieren.

DAS KINDESWOHL BEWUSST IN DEN BLICK NEHMEN!

AWO Fachtagung für pädagogische Fachkräfte
aus den Bereichen Krippe und Kindergarten



Moderierte Thementische im Kaisersaal, Foto: AWO Radeberg

Nach diesem theoretischen Input diskutierten und reflektierten die Fachkräfte in den Themenbereichen

- Gestaltung der Mittagsruhe
- Gestaltung der Mahlzeiten
- Gestaltung der Übergänge im Tageslauf
- Professionelle Haltung gegenüber Kolleg*innen und Leitung
- Professionelle Haltung gegenüber Eltern

Dabei konnten in den bunt gemischten Kleinteams gute erste Lösungsansätze in einem intensiven praxisnahen Austausch entwickelt werden.

Die Erfahrung der Kinder, dass ihre individuellen Grenzen von Erwachsenen und anderen Kindern in der Kita akzeptiert werden, ist eine wichtige Bildungserfahrung für Kinder und trägt zu ihrer Persönlichkeitsentwicklung bei.

Die Vorbildfunktion der Erwachsenen im Umgang miteinander darf dabei nicht außer Acht gelassen werden und konnte mit dem Fachtag wieder mehr ins Bewusstsein der Fachkräfte geholt werden.

Unsere trägerinterner Fachtag für Pädagogen unserer Kindertageseinrichtungen jährte sich am 7. Februar 2020 zum neunten Mal. Veranstaltungsort war der Kaiserhof in Radeberg.

In diesem Jahr ist es uns als AWO und Träger der Kinder- und Jugendhilfe wichtig, gezielt die Themen »Kindeswohl und Kinderschutz« im Rahmen unserer pädagogischen Arbeit in den Kindertageseinrichtungen in den Fokus zu nehmen.

Das Wohl und der Schutz von Kindern stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit und sind eine der wichtigsten Aufgaben unseres Verbandes. Das Bundeskinderschutzgesetz gibt uns den klaren gesetzlichen Auftrag dafür.

Wir schaffen in unseren Kindertageseinrichtungen Voraussetzungen, damit sich die Kinder sicher und geborgen fühlen und auch die Eltern mit einem guten Gefühl ihr Kind den pädagogischen

Fachkräften Tag für Tag anvertrauen können.

Und hier beginnen wir mit einem bewusst reflektierenden Blick auf die Werte im Umgang und auf die Interaktion mit den Kindern, den Teamkollegen, den Eltern und der Leitung in den Kitas.

Den Fachtag haben wir genutzt, um auf diese Interaktionen im pädagogischen Alltag zu schauen. Wir haben pädagogische Schlüsselsituationen im Kita-Alltag analysiert und sind den kleinen, oft versteckten Herausforderungen auf die Spur gegangen.

Der Einstieg in die Thematik erfolgte über einen fundierten Fachvortrag zum »Schutzort Kita« inklusive u. a. Definitionsklärungen, Hintergründen, dem professionellen Umgang bei grenzüberschreitendem Verhalten von Fachkräften und der Entwicklung präventiver Strategien.