



Protestantische Kindertagesstätte „Arche Noah“



Matthias-Erzberger-Str. 8, 67466 Lambrecht (Pfalz)
Tel.: 06325-8020, Email: kita.lambrecht@evkirchepfalz.de



Soziale Struktur – Ein kurzer Abriss

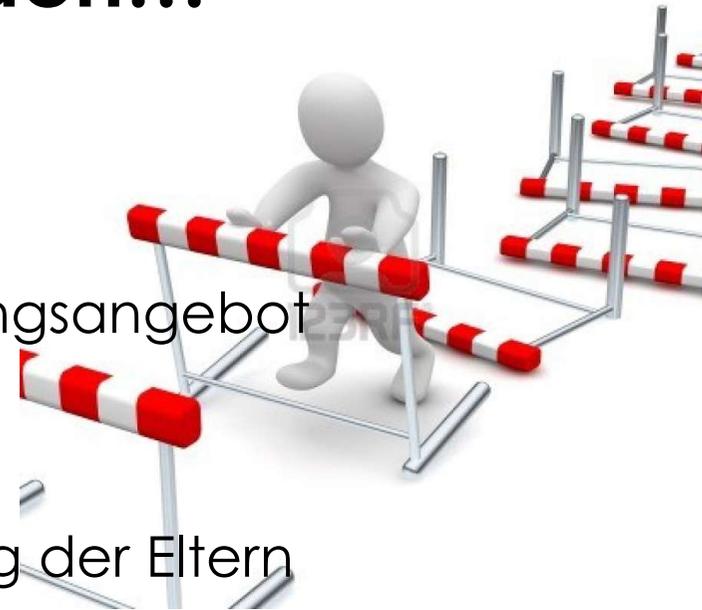
- Stadt Lambrecht knapp 4000 Einwohner
- Zuzüge aus den umliegenden Gemeinden aufgrund der niedrigen Mieten
- 3 Kindertagesstätten, 1 Schwerpunkt-Grundschule, 1 Realschule plus
- hohe Anzahl von Familien mit finanziellen Problemen und viele Alleinerziehende, viele Flüchtlingsfamilien, sowie Familien mit sozial- emotionalen Schwierigkeiten
- Wachsende Anzahl von Kindern und Jugendlichen mit ausgeprägten Defiziten

➔ Sozialer Brennpunkt, Multiproblemfamilien, Armut, große Förder- und Betreuungsbedarfe



Unsere Hürden...

- Selbstreflexion Essverhalten
- Bewusstsein der Vorbildfunktion
- Eigene Haltung zum Verpflegungsangebot
- Bio = nicht gleich teuer
- Bereitschaft des Teams
- Hinterfragen der Verantwortung der Eltern





Was ist regional, saisonal...





Intensive Ernährungsbildung der Kinder









Esskultur und Essverhalten







Stand Ende 2015

- Neue Speisepläne
- Umstellung auf Bio
- Tägliches Frühstücksbuffet
- Obstsnack am Nachmittag
- Speisen aus unterschiedlichen Kulturen
- Verankerung in der Kita-Konzeption









Stand 2021

Wir selbst mussten umdenken. Grundsätzlich!
Wir mussten sogar umlernen.
Wir, das sind die Köchinnen, die Erzieherinnen,
die Kinder und Eltern unserer Einrichtung.
Nach gut 5 Jahren ist die veränderte Form der
Ernährung kein Thema mehr.



Fazit aus dem Jahr 2022:

Die Kinder haben keinerlei „Beanstandungen“. Das neue Speiseangebot wird sehr gerne angenommen.

Alle Vorbehalte fanden nur in den Köpfen der Erwachsenen, in unseren Köpfen, statt.

Heute ist bei uns in der Einrichtung das alles ganz alltäglich und selbstverständlich. Auf unserem Speiseplan steht Fisch aus nachhaltigem Fischfang, die Lebensmittel sind in Bioqualität, regional und saisonal und unser „Fleisch“ besteht zu großen Teilen aus Wildprodukten.



Verarbeitete Produkte werden oft nicht leer verbraucht..



Es bleiben Reste...



Die irgendwann entsorgt werden...



Ein Naturjoghurt viele Genussmomente



Salatdressing



Joghurteis



Joghurtdipp



Joghurtkruste



Unser gemeinsames Experiment:

- Ökologisch, regional und saisonal für den Hausgebrauch- Ruck zuck selbstgemacht



Frischer Naturjoghurt aus der **Käsewerkstatt** Barbara Kuhn in Edenkoben



Obst der Saison direkt aus dem Garten oder vom Erzeuger aus der Nähe



Honig aus Mussbach vom **Bio Imker** Axel Heinz

Viel Freude am Genuss