

„Frësch, regional a fair“

Seit 2009 führen die Einrichtungen aus dem *elisabeth - Kanner- a Jugendberäich* zweimal jährlich eine sogenannte GIMB-Woche durch. Dann steht während 5 Tagen gesunde Ernährung und Bewegung im Vordergrund.

Ausserdem organisieren die Kindertageseinrichtungen zusammen mit der Schule Koch- und Bewegungsateliers.

Dieses Mal - im Oktober 2012 - ist das Thema: „*Frësch, regional a fair*“: Elisabeth richtet die Aufmerksamkeit auf die Herkunft ihrer Lebensmittel. Diese sollen aus der Region kommen, frisch sein (in den meisten Einrichtungen wird selbst gekocht) und falls Lebensmittel benötigt werden, die bei uns nicht wachsen, fair gehandelt sein. Soweit es geht, greift *elisabeth* auf luxemburgische Produkte zurück. Sie haben sich dazu verpflichtet, mindestens 2 Mal pro Woche ein Gericht anzubieten, das zum Großteil aus luxemburgischen Produkten hergestellt wird. Im Juli 2012 haben sie dies durch eine Konvention mit **Sou schmaacht Lëtzebuerg** festgehalten. In einigen Häusern hat *elisabeth* sogar pädagogische Gärten, wo eigenes Gemüse gesät, geerntet und in der Küche zubereitet wird. Durch diese Erfahrungen aus erster Hand wird ein gesunder und nachhaltiger Lebensstil eingeübt. Die Kinder lernen „vom Mund durch den Bauch in den Kopf“ – und das bleibt am besten hängen. Verhalten und Gewohnheiten können bei Kindern noch vergleichsweise leicht geändert werden.



Viele Gemüsesorten können nicht in Luxemburg oder in der Großregion angebaut werden, wie zum Beispiel Reis oder Zitrusfrüchte. *Elisabeth* achtet darauf, einen gewissen Teil fair gehandelter Produkte einzukaufen. Außerdem finden über das Jahr verteilt Sensibilisierungsaktionen wie das Transfair-Breakfast oder die Fair Fruit Days statt. Die Kinder werden so über die Herkunft der Lebensmittel und die Bedingungen von Transport und Anbau sensibilisiert. Die zweimal jährlich erscheinende GIMB-Broschüre informiert Kinder und deren Eltern über das Essen in den Einrichtungen.

Zwei starke Partner unterstützen *elisabeth* dabei, die Kinder zum nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln zu erziehen: **Sou schmaacht Lëtzebuerg** und **Fairtrade Lëtzebuerg**. Zusammen können wir den Kindern Informationen zu Herkunft, Anbau und Zubereitung geben.



Hintergrund:

Studien haben gezeigt: Eine gesunde Ernährung und ausreichend Bewegung sind gut für den Körper und den Kopf. Aber: 20% aller Vor- und Primärschüler in Luxemburg und 13% aller Sekundarschüler sind übergewichtig (Ministère de la Santé: Vers un plan alimentation saine et activité physique). Elisabeth kocht für über 2300 Kinder in der Mittagsstunde. Wir betreiben 10 professionelle Küchen. Sie beschäftigen dort 12 ausgebildete Köchinnen und Köche sowie weiteres Küchenpersonal. Die Eltern vertrauen ihnen ihre Kinder an. Wir sollen sie bestmöglich fördern und ihre Entwicklung unterstützen. Daher ist es unsere Aufgabe, den Kindern eine ausgewogene Ernährung anzubieten und eine nachhaltige Ernährungsbildung (Erziehung zu einer gesunden Ernährung) anzubieten.

Küchenkonzept:

Um in den Küchen eine hohe und gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, hat *elisabeth* ein Ernährung- und Küchenkonzept entwickelt. Eine ausgewogene Ernährung, ausreichend Bewegung und der alltägliche Umgang der Kinder mit saisonalen, regionalen und frischen Produkten ist Teil einer Erziehung zu gesundem Essverhalten und beeinflusst die kognitive Entwicklung der Kinder positiv. Die Kinder, mit Ausnahme der Babys, sollten angeregt werden, neue Speisen zu schmecken, testen, probieren und riechen und bei den Kleinen gegebenenfalls auch anfassen - jedoch ohne Zwang. Essen soll Spaß machen und das soziale Miteinander fördern. Elisabeth flegt Geselligkeit, Tisch- und Esskultur. Das Personal begleitet die Kinder während der Mahlzeiten und sitzt mit am Tisch (Essenszeit ist Arbeitszeit). Am Tisch sollte die Möglichkeit zum entspannten Austausch gegeben sein, denn Kinder berichten gern über ihre Erlebnisse. Wichtig ist, dass für die gemeinsamen Mahlzeiten genügend Zeit vorgesehen ist. Das Tischgespräch ist wichtig, hier ist Zeit und Raum, um sich auszutauschen. Die Atmosphäre soll familiär sein.

© Elisabeth



d.g.à.d. : Marco Deepen - Directeur Recherche et formation Anne asbl, Christian Lamesch - Projectmanager "Sou schmaacht Lëtzebuerg" à la Chambre d'Agriculture, Anne-Marie Kerguer - Transfair Letzebuerg, Sven Majerus - Comité interministériel GIMB, Thierry Lutgen - Directeur général adjoint elisabeth