

## Kirchenseite

Ev.-Luth. Kirchenkreis  
Rendsburg-Eckernförde  
Evangelisch-Lutherische  
Kirche in Norddeutschland



Hier zu Hause

### 500. Handy für die Rendsburger Tafel

**RENSBURG** Die Handy-Recycling-Aktion der Rendsburger Tafel läuft weiterhin sehr gut. Mittlerweile ist das 500. Handy abgegeben worden. Insgesamt sind jetzt mit der Spende der Schleswig-Holstein Netz AG 1400 Handys zugunsten der Rendsburger Tafel gespendet worden. Seit Januar sammelt die Rendsburger Tafel gebrauchte Handys. Diese bundesweite Handysammelaktion der Tafeln sichert den Spendern zu, dass alle Daten gelöscht, die alten Handys sachgerecht von einer Fachfirma recycelt und entsorgt werden. Pro Handy erhält die Rendsburger Tafel 1,20 Euro von der Recycling-Firma. Bis Dezember wird die Aktion noch laufen. Die alten Handys können in den Ausgabestellen der Rendsburger Tafel abgegeben werden: montags bis freitags in den Räumen der Tafel an der Materialhofstraße 7 und im Evangelischen Gemeindehaus in der Parksiedlung, Pastor-Schröder-Straße 70, von 10 bis 11 Uhr, donnerstags Grüne Straße 1 von 9 bis 12 Uhr, dienstags von 12 bis 14 Uhr in Osterrönfeld/Bürgerzentrum und in Schacht-Audorf im Evangelischen Gemeindehaus. Außerdem stehen Sammelboxen an folgenden Orten: Volksbank-Raiffeisenbank in Rendsburg (Schiffbrückenplatz 14), Plaza (Rondo Einkaufszentrum), Vodafone (Steenen 4), Kabel Deutschland (Steenen 3), Deula Osterrönfeld, Edeka Hoof (Osterrönfeld), CAP Markt Rendsburg (Lancasterstraße 48), Rathaus Rendsburg und Rathaus Büdelsdorf. *inh*

### Theologie trifft Kunst: Zweites Treffen am 7. Juli

**RENSBURG/KIEL** „Ich danke dir, dass ich so wunderbar gemacht bin“: Um dieses Thema geht es bei der zweiten Veranstaltung „Theologie trifft Kunst“ der Frauenwerke der Kirchenkreise Rendsburg-Eckernförde und Altholstein. Unter Anleitung von Professorin Dr. Klara Butter werden Texte besprochen. Nach einem gemeinsamen Mittagessen startet dann der Kreativteil. Dazu sollte passende Kleidung mitgebracht werden. Die Kosten für den Tag betragen 20 Euro. Die Veranstaltung ist als Tagesworkshop geplant. Es ist aber auch möglich, nur den ersten Teil zu besuchen. Der Workshop findet in Kiel an der Falckstraße 9 statt. Anmeldungen nimmt Sabine Klüh an, Telefon 04331/94560-40, E-Mail sabine.klueh@kkre.de. *inh*

### Jubiläum: 50 Jahre St.-Jakobi-Kirche

**SCHACHT-AUDORF** Die St.-Jakobi-Kirche der Kirchengemeinde Schacht-Audorf feiert am 9. Dezember 50-jähriges Jubiläum. Die Kirchengemeinde sucht nun nach alten Fotos, um die vergangenen Jahre zu dokumentieren. Wer Bilder hat, kann diese bis zum 15. August im Kirchenbüro abgeben oder mailen an Kirchengemeinde-Schacht-Audorf@t-online.de. Weitere Auskunft gibt es unter Telefon 04331/91169. *inh*

### Redaktion



Informationen aus dem evangelisch-lutherischen Kirchenkreis Rendsburg-Eckernförde – zusammengestellt von Inga Hennen, zuständig für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit.  
**Kontakt:** Christophorushaus  
Hindenburgstraße 26  
24768 Rendsburg  
Telefon: 04331/94560-80  
E-Mail: presse@kkre.de  
Web: www.kkre.de



So bekommen die Kinder ein Gefühl für Lebensmittel: Erzieherin Petra Engelhardt schneidet mit Bjarne und Svea Gemüse klein.

## Besser essen mit Köpfchen

Evangelische Kindertagesstätte Schacht-Audorf setzt auf Nachhaltigkeit beim Thema Ernährung

**SCHACHT-AUDORF** Gleich wird gefrühstückt. Mila (4) schüttet Milch in Karaffen, Max (3) öffnet die Behälter mit Müsli. In ein paar Minuten werden ihre Kindergartenkollegen kommen, um sich für den Tag zu stärken. Brot, Käse, Wurst, Marmelade: Alles steht bereit. Gemeinsam mit dem FSJler Jan Bittermann haben die zwei Kita-Kinder der Evangelischen Kindertagesstätte Schacht-Audorf das gesunde Frühstück vorbereitet.

Viel Wert wird in der Kita auf gesundes Essen gelegt. Seit 2011 gehört das Frühstück fest zum Alltag. Und auch mittags wird das Konzept fortgeführt. Eine Hauswirtschaftsleiterin kocht mittags für die Kinder leckere Mahlzeiten. Lydia Deckert, Kita-Leiterin und ihrem Team ist das sehr wichtig. „Die Kinder haben die Möglichkeit eine ausgewogene Ernährung kennen zu lernen. Damit möchten wir eine solide Grundlage für das Essverhalten in der Schule und für das spätere Leben legen.“, sagt sie. Und nicht nur Übergewicht vorbeugen, sondern auch den Wert von Lebensmitteln möchten Lydia Deckert und ihre Kolleginnen den Kindern vermitteln. „Seitdem wir ein gemeinsames Frühstück anbieten, wird weniger weggeworfen“, berichtet sie. Vorher brachte jedes Kind von Zuhause etwas zu Essen mit. „Da passierte es eher, dass das Brot nur an-



Am Buffet. Justus (li) und Richard füllen sich selbstständig ihr Mittag auf. *INH (2)*

gebissen wurde und dann doch später im Müll landete“, sagt Deckert. „Wir sprechen mit den Kindern darüber, wie wertvoll Lebensmittel sind.“ Die Kinder werden bei der Planung des Essenangebotes mit einbezogen und sie beteiligen sich bei der Zubereitung, um ein nachhaltiges Gefühl dafür zu bekommen. Im Laufe der Kindergartenzeit lernen sie ihr Hungergefühl selber zu regulieren. „Die Kinder füllen sich auch selbst auf. Dabei lernen sie wie viel sie für ihre Sättigung brauchen und so schmeißen wir weniger weg.“ Lydia Deckert ist die Selbstständigkeit der Kinder ein Anliegen. Sie sollen sich ausprobieren können, sich selbst kennenlernen. Auch wenn dadurch manchmal kuriose Mahlzeiten zustande kommen. Jannick schmiert zum Beispiel auf sein Brot Kä-

se, Salami und Marmelade. Für den einen mag das komisch sein, aber ihm schmeckt es. „Kinder müssen ihren eigenen Geschmack entwickeln dürfen“, sagt Deckert.

Mittlerweile ist Petra Winter gekommen. Die Hauswirtschaftsleiterin kocht seit drei Jahren für die Kita-Kinder. Zunächst war sie ehrenamtlich einen Tag in der Woche beschäftigt. Dann ist das Mittagangebot Stück für Stück ausgebaut worden. Jetzt gibt es jeden Tag ein Mittagessen in der Kita. Heute stehen Nudeln mit Tomatensoße und Salat auf dem Speiseplan. „Ich kaufe saisonal und regional ein“, sagt Petra Winter. Oft entscheidet sie sich für Bioprodukte. „Mir ist es wichtig, dass die Kinder gute Produkte kennenlernen“, sagt sie. Fast die Hälfte der 100 Kinder essen mittags mit. Jeden Tag wird ein Buffet aufgebaut, an dem sich die Kinder bedienen können. „Die Kinder haben ein Bewusstsein für das Essen entwickelt“, sagt Petra Winter. Die Wertschätzung sei gestiegen. „Sie freuen sich auf das Mittagessen.“ Lydia Deckert möchte so erreichen, dass die Kinder auch später mit Lebensmitteln bewusst umgehen. „Unsere Erfahrung zeigt, dass Kinder wissen, was gesund und gut für sie ist. Wir Erwachsenen müssen es aber auch vorleben“, sagt sie.

Inga Hennen

### Verantwortung beginnt mit dem Kauf von Lebensmitteln

**SCHACHT-AUDORF** Am Ende einer Fortbildung für Menschen, die erzieherisch tätig sind, wirft eine Teilnehmerin ein original verpacktes Sandwich in den Papierkorb. Morgens gekauft, tagsüber nicht gegessen, nachmittags weggeworfen. Viel gedankenlos geht's nicht, denkt der fast schon entsetzte Augenzeuge. Worüber denkt diese Frau nach und wie will sie Kinder in Bezug auf verantwortungsvollen Umgang mit Nahrungsmitteln erziehen?

Wir leben in einem kaum zu beschreibenden Überfluß, scheinbar selbstverständlich, in der Gefahr der Gedankenlosigkeit. In der Nachkriegszeit, in den 50-er Jahren habe ich bei meiner Mutter gesehen, wie sie das Butterpapier in die Pfanne legte, damit auch kein Tropfen Butter verloren geht. Schimmel am Brot wurde abgeschliffen, das Brot gegessen. Unvorstellbar in einer Zeit der Mindesthaltbarkeitsdaten und des Gesundheitswahns. Meine Mutter ist übrigens im 89. Lebensjahr und erfreut sich guter Gesundheit.

Die Medien bescheren uns fast täglich Bilder von Menschen, deren Augen Hunger ausstrahlen. Das Psalmwort „Aller Augen warten auf dich, und du gibst ihnen ihre Speise zur rechten Zeit.“ (Psalm 145, 15) hat in der Wirklichkeit dieser Menschen keinen Platz, während wir es an Erntedank lesen, beten, hören und womöglich bei uns denken: Ja, so ist es. Gedankelos. Wenigstens die Solidarität mit dem fernem Nächsten, das Wissen um sein Elend und seine Not, sollte uns lehren, verantwortungsvoll und bewußt mit Nahrungsmitteln umzugehen. Das fängt schon beim Kauf an. Und könnte mit der Frage weiter gehen: „Magst du mein Sandwich essen, ich brauche es nicht mehr, will es aber nicht wegwerfen.“



Pastor Hans Ulrich Friesse. *JFS*

### Schatzsuche und Übernachtung in der Kirche

**BOVENAU** Alle Kinder ab sieben Jahren lädt die Kirchengemeinde Bovenau zu einer Schatzsuche ein. Sie startet am Freitag, 3. August, um 16 Uhr und endet am Sonnabend, 4. August, um 10 Uhr. Übernachtet wird in der Kirche. Deshalb werden Isomatte und Schlafsack benötigt. Anmeldungen nimmt das Kirchenbüro unter Telefon 04334/1815627 an. Dort gibt es auch weitere Auskunft zu der Veranstaltung. *inh*

## Lebensmittel wertschätzen: Das ist ihr ein Anliegen

**BREDENBEEK** Mit Lebensmitteln maßvoll und bewusst umgehen: Für Marion Hartmann, 45, aus Bredenebek, ist dies selbstverständlich. Sie ist in der Landwirtschaft groß geworden und betreibt heute mit ihrem Mann Jens einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Milchvieh. Die Mutter von vier Kindern berichtet im Interview mit Inga Hennen, wie sie mit Lebensmitteln haushaltet.

*Inga Hennen: Die meisten kaufen schnell nach der Arbeit noch etwas ein. Welche Tipps geben Sie diesen Menschen, damit sie nicht so viel Überflüssiges kaufen, was später vielleicht doch weggeworfen wird?*

**Marion Hartmann:** Generell ist es sinnvoll, nicht mit hungrigem Bauch einkaufen zu gehen. Und es kommt dann natürlich darauf an, ob man nur für den Abend etwas besorgen will, oder ob es ein Wocheneinkauf werden soll. Den plane ich immer sorgfältig.

*Wie planen Sie denn?*

Ich achte Zuhause darauf, welche Lebensmittel ausgehen und vermerke es auf einem Zettel. Außerdem mache ich mir möglichst rechtzeitig Gedanken, was wir brauchen. Ich plane Mahlzeiten für die Woche im Voraus und schreibe

dann auf, was ich nicht habe und benötige. Den Einkaufszettel muss ich dann auch beim Einkauf dabei haben. Ansonsten landen dann doch schon mal einige Dinge im Einkaufswagen, die weniger notwendig sind und Wichtiges wird vergessen.

*Kaufen Sie vieles auf Vorrat?*

Ja, weil wir außerhalb vom Dorf wohnen. Würden wir im Dorf wohnen oder in der Stadt und wären Lebensmittelgeschäfte vor Ort, dann würde ich weniger bevorraten. Bei uns ist das etwas Besonderes.

*Wie lagern Sie Lebensmittel wie Fleisch, Obst oder Gemüse, damit sie möglichst lange halten?*

Rohes Fleisch sollte möglichst schnell verarbeitet oder eingefroren werden. Obst und Gemüse halten sich am besten an einem kühlen Ort. So weit es meine Möglichkeiten zulassen, lege ich diese Lebensmittel mit in den Kühlschrank. Da halten sie länger. Und ich sehe sie auch täglich und kann den Zustand kontrollieren. Der Kühlschrank hat ja verschiedene Zonen. Im unteren Bereich lagere ich Obst oder Gemüse.



Marion Hartmann plant ganz bewusst ihre Einkäufe, damit nichts weggeworfen werden muss. *INH*

*Was machen Sie mit Resten?*

Es lässt sich nicht immer vermeiden, dass Reste übrigbleiben. In unserer Familie frage ich häufig zum Abendbrot, ob noch jemand etwas warmes möchte und zaubere aus den Resten vom Mittagessen noch eine Mahlzeit, zum Beispiel schlage ich ein wenig Rührei auf und menge Kartoffeln und Gemüse, eventuell auch ein wenig Fleisch, dazu und brate es in der Pfanne an. Falls eine ganze Portion übrig geblieben ist, friere ich diese ein.

*Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist: Schmeißen Sie die Lebensmittel dann gleich in den Müll?*

Nein, auf gar keinen Fall. Es bedeutet nur, dass der Hersteller die Gewähr gibt, dass dieses Lebensmittel mindestens so lange haltbar ist. Viele Produkte kann man ohne schlechtes Gewissen auch noch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verwerten.

*Wie können wir uns den Wert von Lebensmitteln wieder ins Bewusstsein holen? Zum einen kosten Lebensmittel Geld, und somit ist alles, was ich nicht wirklich nutze und dann einfach in den Müll werfe, auch herausgeworfenes Geld. Dieses ist in vielen Familien knapp. Es gibt auch bei uns schon viel zu viele, die nicht wissen, wie sie ihre Kinder am nächsten Tag satt bekommen sollen und die dankbar sind für die Tafeln, die wenigstens einmal am Tag eine warme Mahlzeit anbieten. Da kann man doch nicht so verschwenderisch mit Lebensmitteln umgehen. Ich persönlich finde auch, dass es in den Geschäften einfach zu viel Auswahl gibt. Wichtig ist mir und meinem Mann, dass Kinder den Wert von Lebensmitteln erkennen und wissen, wie sie hergestellt werden. Deshalb beteiligen wir uns an dem Projekt „Schulklassen auf dem Bauernhof“ von der Landwirtschaftskammer.*