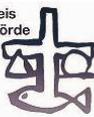


Kirchenseite

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



Hier zu Hause

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 Butting 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.kluh@kkre.de. *inh*

Viel los in der Zwergengruppe

OWSCHLAG Die Zwergengruppe der Kirchengemeinde Owschlag trifft sich nach den Sommerferien wieder zum Spielen und Basteln immer dienstags und donnerstags von 8.30 bis 11.45 Uhr im Gemeindehaus. Kinder, die gerne dabei sein möchten, können unter (Mobil) 0152/54228913 oder (Festnetz) 04336/9996868 bei Michaela Schmidt-Vollgraf angemeldet werden. *inh*

Über aktuelle Themen der Welt diskutieren

ECKERNFÖRDE Anfang des Jahres startete die Kirchengemeinde St. Nicolai mit einem neuen Gesprächskreis, der sich mit Themen des gesellschaftlichen Lebens insbesondere aus christlicher Sicht beschäftigt. Die kleine Gruppe sucht nun nach weiteren Interessierten. Wer gerne mitdiskutieren möchte, kann im nächsten Halbjahr an folgenden Gesprächsabenden teilnehmen: 20. August, „Säkularisierung, bis zur Abschaffung der Feiertage?“, 17. September, „Fair Trade, ein Weg zum besseren Welthandel?“, 22. Oktober, Thema wird noch gesucht; 19. November, „Diakonie, professionell und wirtschaftlich?“. Die Gesprächsabende sind offen, so dass jeder Interessierte daran teilnehmen kann. Die Gruppe trifft sich an den Tagen um 19.30 Uhr im Gemeindehaus Wulfsteer. Auskunft gibt Bernd Kuczynski, Telefon 0177/1465792. *inh*

Sommerkonzert in der St. Marienkirche

RENSBURG In der St. Marienkirche in Rendsburg findet am Mittwoch, 11. Juli, um 18.10 Uhr ein Sommerkonzert statt. Christina Meißner (Violoncello solo) spielt Musik aus Deutschland, Großbritannien, Dänemark, Sizilien, und Griechenland. Auf dem Programm stehen unter anderem Johann Sebastian Bach (Suite d-Moll, BWV 1009), Benjamin Britten (Suite Nr. 2) und Per Nørgård (Sonata breve; What – is the word). *ez*

Redaktion



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



Was kann man aus Eiern, Mehl, Zucker und Quark so alles herstellen? Erzieherin Monika Jost zeigt es Hannes. FOTO: INH

Wo wächst die Kartoffel?

Evangelische Kindertagesstätte Bünsdorf setzt auf Nachhaltigkeit beim Thema Ernährung

BÜNSDORF Hannes weiß schon so einiges über Lebensmittel. Woher die Milch kommt, kann er erklären, wie Kühe leben, woher Kartoffeln kommen und wie die Pflanzen aussehen. Heute lernt er, wie Quarkbrötchen gebacken werden. Mehl, Eier, Quark gehören dazu. Nach und nach gibt er die Zutaten in eine Schüssel.

Der Vierjährige besucht die Evangelische Kindertagesstätte der Kirchengemeinde Bünsdorf. Hier gehört es zum Konzept, den 17 Kindern zu erklären, was eine ausgewogene Ernährung ausmacht. Den Erzieherinnen Martina Richter und Monika Jost ist es aber nicht nur wichtig, mit den Kindern zu backen und zu kochen. „Wir zeigen unseren Kindern auch, woher die Lebensmittel kommen“, sagt Monika Jost. Einen Kartoffelhof haben sie schon besucht. Dort haben die Kinder die Kartoffelpflanze kennengelernt und erlebt, wie die Knollen geerntet werden. Betriebe mit Kühen und Schweinen haben die Kinder auch schon angeschaut. „Uns ist es wichtig, dass die Kinder wissen, was sie

essen“, sagt Jost. Der Wert von Lebensmitteln könne nur so vermittelt werden. „Wenn die Kinder erleben, wie die Lebensmittel entstehen, gehen sie bewusster damit um“, weiß Monika Jost. „Hier auf dem Lande achtet man sowieso sehr darauf.“ In der Kita wird deshalb darauf Wert gelegt, einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu schaffen.

„Wenn die Kinder erleben, wie die Lebensmittel entstehen, gehen sie bewusster damit um.“

Monika Jost
Erzieherin

Reste zum Beispiel vom Frühstück werden nicht einfach weggeschmissen. „Wenn jemand keinen Hunger mehr hat und ein halber Joghurt übrig bleibt, dann kommt er erst einmal zurück in den Kühlschrank und wird später aufgegessen“, berichtet Jost. Auch mitgebrachtes Brot landet nicht angebissen im Müll. „Die Kinder essen es meist noch nachmittags oder auf dem Heim-

weg.“

Hannes fügt jetzt die Eier zum Teig. „Eins ist übergeplumpt“, sagt er zu Monika Jost. Kein Problem. Mit einem Lappen ist der Fall gleich erledigt. Dann rührt er den Teig zusammen. Erzieherin Martina Richter holt derweil schon ein fertiges Blech mit Quarkbrötchen aus dem Ofen. Charlotte und Mona schmecken schon die ersten Brötchen für ihre Kita-Gruppe. „Uns ist es wichtig, dass die Kinder auch diese Fertigkeiten erlernen“, sagt Richter. Auch ein Tischgebet vor dem Essen gehöre dazu, um Gott für das Essen zu danken. Dieses Bewusstsein bei den Kindern zu schaffen, ist ein Anliegen der Erzieherinnen weit über das Erntedankfest hinaus. Über das Jahr verteilt gestalten sie mit den Kindern Gottesdienste, die das Thema immer wieder aufnehmen. „Dabei geht es auch um das Teilen“, sagt Jost. Denn der Wert von Lebensmitteln zeigt sich auch darin, dass sie mit anderen geteilt und in Gemeinschaft gegessen werden. Auch das mache Lebensmittel so wertvoll, so Jost. *Inga Hehnen*

Geistliches Wort

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 gedankenloser 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 ging. Schimmel am Brot wurde abgeschnitten, 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 beschreiben uns fast täglich Bilder von Menschen, deren Augen Hunger ausstrahlen. Das Psalmswort „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. Gedankenlos. 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 Friese

Pastor Hans Ulrich Friese, Beauftragter für Landwirtschaft im Ev.-Luth. Kirchenkreis Rendsburg-Eckernförde

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 Hehnen, wie sie mit Lebensmitteln haushaltet.

Inga Hehnen: 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 weggeschmissen 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. Wir sind darauf angewiesen, zu fahren. Würden wir im Dorf wohnen oder in der Stadt und wären Lebensmittelgeschäfte vor Ort, dann würde ich weniger bevorzugen. 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.

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



Marion Hartmann plant ganz bewusst ihre Einkäufe, damit nichts weggeschmissen werden muss. FOTO: INH

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. Selbst Milchprodukte wie Joghurt oder Schmand. Mir ist es auch schon passiert, dass ein Becher ganz hinten im Kühlschrank stand und vergessen wurde. Da der Deckel aber nicht hochgekommen war, habe ich mir die Sache angeschaut und probiert. Der Joghurt war absolut in Ordnung. Bei Käse oder Wurst ist es ähnlich. Sicher spreche ich da nicht von Wochen, doch wenn es nur ein paar Ta-

ge sind ist das Produkt dennoch nicht unbedingt schlecht. Wenn Lebensmitteldatums eindeutig schlecht sind, gehe ich schon mal mit dem Produkt zum Supermarkt. Das sind dann häufig verpackungsbedingte Fehler. Vorsichtig sollte man aber mit frischer Fleischware sein. Da heißt es dann nicht Mindesthaltbarkeitsdatum sondern Verfallsdatum. Und ist das abgelaufen, soll die Ware nicht mehr verzehrt werden.

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 in den Müll werfe, auch herausgeworfenes Geld. Dieses ist in vielen Familien knapp. Da muss schon kalkuliert werden. 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 Landwirtschaftsakademie Schleswig-Holstein.