

## Küche Hannover

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 55 für mehr Nachhaltigkeit

### **Unsere Kinder und Erzieher bewirtschaften eigene Beete.**

Einen Gemüseacker und ein Hochbeet hat die Kita in der Südstadt, Hochbeete die Kita Mittelfeld. Die Produkte werden dann in der Kita Küche von unseren Köchen oder in der Kita Mittelfeld mit ihrer eigenen Kinderküche sogar von den Kindern selbst verarbeitet.

### **Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?**

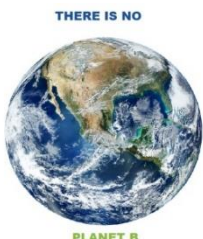
Unsere Kinder be-greifen im wahrsten Sinn des Wortes unsere Umwelt und ihre nachhaltige Bewirtschaftung. Sie erleben Selbstwirksamkeit beim Pflegen der Beete und Sinn in ihrem Tun. Interesse für Lebewesen im Beet wie Insekten, Würmer oder Schnecken wird geweckt. Bildung für nachhaltige Entwicklung findet so statt. Außerdem sind das Obst und Gemüse aus unseren Beeten 100% saisonale und regionale Produkte. Somit tendiert der CO<sub>2</sub>-Ausstoß bei ihrer Verarbeitung gegen Null.

### **Was ist das Schöne daran?**

Die Kinder werden spielerisch an das Gärtnern und an die Interaktion mit der Umwelt herangezogen. Außerdem wissen wir bei selbstgezogenem Gemüse und Obst woher es herkommt und wie viel Arbeit dahintersteckt. So schmeckt es ganz besonders gut.

### **Unser Appell:**

Versuche einmal deine Kräuter, Obst oder Gemüse selbst zu ziehen.



Mehr Informationen zu unserem Nachhaltigkeitsprojekt und zu unserer Mission unsere Küche mit 60 Schritten nachhaltiger zu gestalten findet ihr auf unserer Homepage unter der Rubrik Nachhaltigkeit.

