

Essen und Ernährungsbildung in der KiTa

Gesundheitsförderung im Handlungsfeld „Ernährung in Kitas“ steht vor besonderen Herausforderungen: Gesund und ausgewogen soll das Versorgungsangebot sein, es soll schmecken und den Kindern der unterschiedlichsten Altersgruppen, Entwicklungsstufen und Esskulturen gerecht werden. Gleichzeitig soll aus diesem Angebot durch eine professionelle und kompetente pädagogische Begleitung auch noch eine Bildungschance für alle Kinder werden.

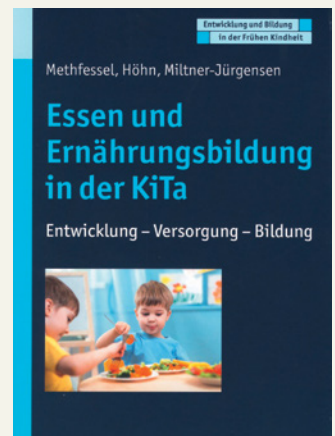
Wie dies gehen kann, wurde in zahlreichen Gesundheitsförderungsprojekten erprobt und beschrieben. Jedoch setzen Projekte meist nur einzelne Schwerpunkte. Eine Übersicht des inzwischen vorliegenden Wissens fehlte bislang, ebenso wie entsprechende Fachliteratur für pädagogische Fachkräfte, Kita-Leitungen und Kita-Fachberatungen.

Eine aktuelle und inhaltsdichte Betrachtung ist nun den Auto-

rinnen dieses Buchs gelungen. Allesamt sind Expertinnen in ihrem Bereich: Die Ökotrophologin Prof. Dr. Barbara METHFESSEL in der Gesundheitsförderung und Ernährungspädagogik, die Diplom-Sozialpädagogin Kariane HÖHN in der fachlichen Beratung von Kitas an der Schnittstelle zwischen Pädagogik, Hauswirtschaft und Logistik und die Diplom-Biologin Dr. Barbara MILTNER-JÜRGENSEN in der Umsetzungspraxis als Fachfrau für Bewusste Kinderernährung (BeKi) Baden-Württemberg und Dozentin für Weiterbildungen für pädagogische Fachkräfte. Die interdisziplinäre Kita-Kompetenz wird ergänzt durch einen Fachbeitrag von Prof. Ulrike ARENS-AZEVEDO zur Umsetzung der Gemeinschaftsverpflegung. In dem Fachbuch verknüpfen die Autorinnen den Blick auf das System Kita mit Fragen zur kindlichen Entwicklung (physis-

sche und psychische), Lernprozessen und den pädagogischen und organisatorischen Herausforderungen von Mahlzeiten und Ernährungsbildung. Nicht zu kurz kommen Ernährungsempfehlungen für Säuglinge, Kleinkinder und Kinder und deren Umsetzung sowie rechtliche Grundlagen und Bestimmungen zur Ernährung und Gesundheitsförderung in der Kita. Aufbau, Inhalt und Praxisbeispiele zeugen von der Fachkompetenz und Praxiserfahrung der Autorinnen. Ihnen ist eine umfassende Betrachtung gelungen, die sich als Grundlage für die Ausbildung von pädagogischen Fachkräften eignet. Wünschenswert wäre, wenn die Ausbildung dieser Fachkräfte in den Themenfeldern Ernährung und Ernährungsbildung tatsächlich so umfassend erfolgen würde, dass alle Themen aus diesem Buch benötigt würden.

Dr. Dorle Grünewald-Funk, Berlin



B. Methfessel, K. Höhn, B. Miltner-Jürgensen mit einem Beitrag von U. Arens-Azevedo:

Essen und Ernährungsbildung in der KiTa. Entwicklung – Versorgung – Bildung

311 S., 13 Abb., 7 Tab., 39 €

Verlag W. Kohlhammer, Ort (2016)

ISBN: 978-3-17-028602-3

App der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e. V.



Menschen mit der Autoimmunerkrankung Zöliakie müssen sich lebenslang glutenfrei, nicht lediglich glutenarm, ernähren: Schon wenige Milligramm Gluten am Tag können die Darmschleimhaut schädigen und schwerwiegende Spätfolgen wie ein erhöhtes Risiko für bestimmte Krebserkrankungen hervorrufen.

Daher hat die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft (DZG) eine App herausgegeben, die DZG-Mitgliedern Hilfe bietet. Enthalten

sind sowohl umfangreiche Daten zu glutenfreien Lebensmitteln, Nahrungsergänzungs- und Arzneimitteln sowie Kosmetikprodukten als auch zu Hotels, Restaurants, Kliniken und Kureinrichtungen mit glutenfreiem Angebot. Zusätzlich enthalten ist eine in 40 Sprachen abrufbare „Bitte an den Koch“ zur Vermittlung der Bedürfnisse von Zöliakie betroffenen beim Essen außer Haus. Die Infos beruhen auf der tagesaktuellen DZG-Datenbank und bieten somit hohe Sicherheit – die kostenfreie App ist jedoch nur DZG-Mitgliedern freigeschaltet.

Gesucht werden kann bspw. nach Postleitzahl, Produkt oder Wirkstoff, noch bevor im Supermarkt das Sortiment oder im Restaurant die Speisekarte „durchleuchtet“ werden müssen. Für eine noch einfachere und alltagsnähere Handhabung wären noch die Möglichkeit einer Umkreissuche und die Integration eines Barcode-Scanners wünschenswert.

Für die auf glutenfreie Produkte angewiesenen Zöliakiepatienten kann die DZG-App eine gute Stütze sein – bleibt zu hoffen, dass immer mehr Hersteller, Restaurants und Kliniken, die glutenfreie Gerichte/Produkte führen, in die App eingetragen werden.

Stella Glogowski, Pohlheim

Journal culinaire

Kakao, Schokolade, Kuvertüre

(scs) Bereits im November erschienen ist die neue, 23. Ausgabe des Journal culinaire zum viel versprechenden Thema Kakao und Co. Gleich vorneweg: Das Thema ist so umfangreich, dass auch die nächste Ausgabe sich noch einmal damit beschäftigen wird.

Das Heft beginnt mit einem kulturgeschichtlichen Einblick in die Anfänge der Nutzung der Kakaopflanze durch die Maya. Kakaohandel und -gewinnung werden in der Folge u. a. aus ökonomischen, ökologischen und sozialen Blickwinkeln betrachtet, bevor sich eine Reihe von Beiträgen der Schokolade widmen: Herstellungsformen und -stufen, Qualität und aktuellen Trends der Schokoladen- und Kuvertürenherstellung. Fazit: appetitanregend.

Journal culinaire No 23 (2016)

Kakao, Schokolade, Kuvertüre

156 S., 15,90 €

Edition Wurzer & Vilgis

www.journal-culinaire.de

