KINDERLAND

Freundesbrief des Albert-Schweitzer-Verbandes der Familienwerke und Kinderdörfer

02 | 2013

Genuss und Freude rund ums Essen…

TITELTHEMA
Wir lernen, gesund zu essen

LEBEN IM KINDERDORF
Bubble Tea und Burger King

PORTRÄT
Wunschessen zum Geburtstag

ALBERT SCHWEITZER
KINDERDÖRFER UND FAMILIENWERKE

Inhalt

03 **LEBEN IM KINDERDORF**
Bubble Tea und Burger King

04 **TITELTHEMA**
Wir lernen, gesund zu essen

06 **ALBERT SCHWEITZER**
Ehrfurcht vor den Tieren

07 **PORTRÄT**
Wunschessen zum Geburtstag

08 **IM BLICK**
Das Gaststättenspiel
09 Neues aus Waldenburg
Tag des Deutschen Apfels

10 **BEGEGNUNG**
Wenn Kinder selber kochen

11 **BUNTE SEITE**
Frau Schreyer, eine von uns

12 **AUS UNSERER ARBEIT**
Mittagstisch in Niedersachsen
13 Tafeln in Brandenburg

14 **BLITZNACHRICHTEN**
Kurz berichtet

15 **DANKESCHÖN**
Mit Ihrer Hilfe

Liebe Leserinnen und Leser,

viele von Ihnen werden über das Thema „Ernährung“ unseres Freundesbriefes verwundert sein. Es liegt für uns so nahe, weil einige unserer Kinder bei ihren Eltern buchstäblich Hunger litten.

Die überwiegende Zahl unserer Schützlinge kommt aus Familien in sozialer und emotionaler Not, die häufig nicht einmal auf die grundlegenden Ernährungsbedürfnisse ihrer Heranwachsenden achteten. Wir haben deshalb die besondere Verantwortung, ihnen ein gutes Beispiel zu geben und sie ausreichend und gesund zu ernähren. Denken Sie selbst einmal daran, wie schön und wichtig es ist, wenn in der Familie regelmäßig gemeinsame Mahlzeiten zelebriert und gute Tischgespräche geführt werden. In unserem hektischen Zeitalter ist beides seltener geworden. In den Kinderdörfern legen wir großen Wert auf eine ansprechende Tischsituation.

Stolz präsentieren wir Ihnen heute unser neues Erscheinungsbild. Wir haben ein gemeinsames Logo für unsere Kinderdörfer und Familienwerke kreiert. Es symbolisiert mit den drei Häusern ein Kinderdorf mit beschützt aufwachsenden Kindern. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserem Heft und freuen uns, wenn Sie uns schreiben, wie es Ihnen gefällt.
Herzlichst

Heiner Koch
Vorstandsvorsitzender des Albert-Schweitzer-Verbandes
der Familienwerke und Kinderdörfer

„Bubble Tea und Burger King“

STEPHANIE MOORKAMP, Kinderdorfmutter im Kinderdorf Berlin

Frau Moorkamp hat in 15 Jahren schon viele Kinder in ihre Familienwohngruppe aufgenommen. So unterschiedlich die Neuankömmlinge auch sind, eines haben sie gemeinsam: Ihr Essverhalten ist speziell.

„Die Kinder kommen mit Essgewohnheiten zu uns, die sie zuhause erworben haben. Ihre ersten Tage und Wochen im Kinderdorf sind deshalb für alle eine große Herausforderung.
Lara beispielsweise kam mit drei Jahren zu uns. Ihre Mutter war psychisch krank und konnte sich nicht richtig um ihre Kinder kümmern. Die Kleine bekam ausschließlich mittags in ihrer Kita ein zuverlässiges Essen, zuhause war sie sich selbst überlassen. Bei uns verweigerte sie daraufhin morgens und abends die Mahlzeiten. Sie kannte weder Frühstück noch Abendessen und ihr Körper war nicht darauf eingestellt. Mittags schlug sie sich dafür den Bauch mit drei Tellern voll.

Viele Kinder können nicht glauben, dass es bei uns genügend zu essen gibt. Sie schauen 20-mal am Tag in den Kühlschrank. Sie machen die Tür auf, stellen fest „ist noch alles drin“, spielen weiter, öffnen nach einer halben Stunde wieder den Kühlschrank, erkennen „ist ja immer noch da“ und spielen beruhigt weiter… Das hat mich anfangs geschockt.

Die Kinder kennen nur Süßigkeiten, Chips und fertig Abgepacktes. Warmes Essen mit frisch gekochtem Gemüse? Fehlanzeige. Möhren habe ich anfangs als Soße püriert, damit sie Vitamine bekommen. Mit „Kennen wir nicht – essen wir nicht!“ blockten sie alles ab, was gesund ist.

Heute kochen die Kinder gerne im Kinderdorf

Auch Esskultur und Tischmanieren müssen wir ihnen beibringen. Viele haben noch nie an einem Esstisch gegessen. Sie futtern die Wurst direkt aus der Plastikverpackung und sind zufrieden. Sie haben nicht gelernt, Essen appetitlich zuzubereiten und sich selbst etwas Gutes zu tun.
Das ist oft Ausdruck mangelnder Wertschätzung. Wertschätzung, die sie nie erhalten haben und die sie sich folglich nicht geben können.“

Wir lernen, gesund zu essen

CHRISTIN HAMANN, Erzieherin in der Kinderdorf-Wohngruppe Sachsen-Anhalt

Ins Kinderdorf kommen oft Kinder, die keine regelmäßigen Mahlzeiten kennen, die gewohnt sind, dass Mahlzeiten weggelassen oder nebenbei erledigt werden. Ihre Ernährung ist oft geprägt von Fastfood. Daraus haben sich ungesunde Ernährungsgewohnheiten ausgeprägt, die nur schwer veränderbar sind.

Das fordert uns in zweifacher Hinsicht heraus: Erstens geht es darum, die Kinder und Jugendlichen an regelmäßiges Essen und eine ausgewogene Ernährung zu gewöhnen. Eine bedarfsgerechte Energie- und Nährstoffversorgung im Kindes- und Jugendalter ist nicht nur für das Wachstum wichtig. Gerade in Kindheit und Jugend wird die Basis für ein dauerhaft funktionierendes Immunsystem und die spätere körperliche Leistungsfähigkeit gelegt. Kindern, die zu uns ins Kinderdorf kommen, sieht man dagegen die ungesunde Ernährung oft an: Sie sind übergewichtig oder an Haut, Haar, erhöhter Infektanfälligkeit und Wachstumsverzögerung ist zu erkennen, dass sie unter Mangelerscheinungen leiden. Sie haben oft nicht gelernt, ein Sättigungsgefühl zu entwickeln, scheinen immer „hungrig“ zu sein und würden ohne Regulierung eher auf die süßen, fettreichen Produkte zurückgreifen, die sie kennen.

Zweitens wollen wir den Kindern vermitteln, was es heißt, gemeinsam zu essen, zu genießen, im Gespräch zu sein, andere zu überraschen und selbst verwöhnt zu werden. Dazu gehört auch, den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu lernen, sich bei den Mahlzeiten angemessen zu verhalten und Aufgaben beim Einkauf und der Zubereitung des Essens zu übernehmen.

Witzig belegte Brote schmecken doppelt so gut

Unumgänglich ist deshalb, ein gesundes Essverhalten zu entwickeln, bei dem wir Erwachsene Vorbilder sind. Wir haben uns vorgenommen, der Ernährung unserer Kinder mehr Aufmerksamkeit zu widmen. Also müssen wir sie stärker in die Zubereitung einbeziehen und ihnen vor allem Wissen rund um gesunde Ernährung vermitteln.

Ernährungsberatung mit Mondgesichtern

Wer kann die Grundlagen gesunder Ernährung besser lehren als ein Profi? Wir luden die Ernährungswissenschaftlerin Dr. Alexandra Blaik ins Kinderdorf ein. „Wer sich gesund ernährt, bleibt gesund“, erklärte Frau Blaik. „Ernähren wir uns gesund, fühlt sich der Körper wohl, unser Gehirn kann gut arbeiten, die Muskeln und die Knochen werden gestärkt.“ Mit Hilfe eines Posters erklärte die Fachfrau die Ernährungspyramide. Süßes sollte nur in geringen Mengen gegessen werden. Das fand kein Kind toll. Dafür können fünf Portionen frisches Obst und Gemüse über den Tag verteilt, vor allem nach ausgiebigem Toben, die Energie- und die körpereigenen Flüssigkeitsvorräte wieder auffüllen.

Die Kinder kosteten Brotsorten und lernten Getreidearten kennen. Unter Anleitung bereiteten sie zum Abendessen leckere „Mondgesichter“ und einen Salat aus vollwertigen Zutaten zu.
Für das Frühstück am nächsten Morgen stellte jedes Kind sein gesundes, nahrhaftes Müsli zusammen. Je nach Geschmack kamen Trockenfrüchte, Walnüsse,

Die Ernährungspyramide können sogar die Kleinen schon verstehen

Mandeln, Sesamkerne oder ungesüßte Maisflocken hinzu. Nach dem gemeinsamen Verspeisen der lustigen Mondgesichter ging ein erlebnisreicher Tag zu Ende.

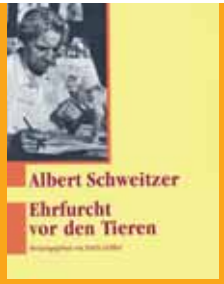
Wie soll es weitergehen? Wir kochen regelmäßig mit den Kindern. Heute haben wir Ravioli selbstgemacht, die sehr lecker waren und morgen gibt es zum Frühstück Erdbeer-Buttermilch-Shake. Jenny findet: „Gesunde Ernährung macht Spaß.“ Wir bleiben dran!

Ehrfurcht vor den Tieren

MONE VOLKE, Kinderdorf Berlin

Wenn wir über gesunde Ernährung nachdenken, stellt sich zugleich die Frage nach unserem Umgang mit anderen Lebewesen. Dürfen wir Tiere halten, töten, essen? Was sagt unser Namensgeber dazu?

Albert Schweitzer hat sich persönlich und in seinen Schriften intensiv für den Tierschutz eingesetzt. Die Frage des Respekts und der Gerechtigkeit gegenüber Tieren hat ihn oft beschäftigt. Dennoch aß er Affenfleisch und erschoss Schlangen. Er musste erkennen, dass es sich nicht vermeiden lässt, Leben zu opfern, um eigenes oder fremdes Leben zu erhalten. Von diesem Widerspruch handeln viele seiner Schriften.



Albert Schweitzer
Ehrfurcht vor den Tieren

Herausgegeben
von Eric Gräßer
Verlag C. H. Beck
9,95 Euro

„Ich kaufe Eingeborenen einen jungen Fischadler ab, den sie auf einer Sandbank gefangen haben, um ihn aus ihren grausamen Händen zu retten. Nun aber habe ich zu entscheiden, ob ich ihn verhungern lasse oder ob ich täglich soundsoviele Fischlein töte, um ihn am Leben zu erhalten. Ich entschließe mich für das Letztere. Aber jeden Tag empfinde ich es als etwas Schweres, dass auf meine Verantwortung hin dieses Leben dem anderen geopfert wird.“

„Aus solchen mir das Herz bewegenden und mich oft beschämenden Erlebnissen entstand in mir langsam die unerschütterliche Überzeugung, dass wir Tod und Leid über ein anderes Wesen nur bringen dürfen, wenn eine unentrinnbare Notwendigkeit dafür vorliegt. Und dass wir das Grausige empfinden müssen, das darin liegt, dass wir aus Gedankenlosigkeit leiden machen und töten.“

Weitere Zitate können Sie in dem Buch „Ehrfurcht vor den Tieren“ nachlesen.

Wunschessen zum Geburtstag

THORSTEN KUNZ, Familienwerk Rheinland-Pfalz / Saarland

Hauswirtschafterin Monika Ebertshäuser kocht seit über fünf Jahren fast täglich für die zwei Wohngruppen im Herti-und-Willi-Buchholz-Haus in Diez. „Essen von der Stange“ gibt es bei ihr nicht.

Bis zu 25 Personen wollen versorgt sein! Bereits einige Wochen im Voraus stellt Frau Ebertshäuser die Essenspläne auf. Sie organisiert den Einkauf und bringt jede Woche mehrere voll beladene Einkaufswagen mit nach Hause.
„Zu Beginn meiner Zeit hier im Haus hatte ich eine Wunschkiste aufgestellt, in die die Kinder Vorschläge für ein Mittagessen werfen durften“, schmunzelt die Köchin. „Vorgeschlagen haben sie aber immer nur Pizza und Döner – das war dann doch etwas einseitig.“

Heute muss sie nicht mehr fragen, denn sie weiß inzwischen sehr genau, was gerne gegessen wird und trotzdem gesund ist. Dabei achtet sie auf die Besonderheiten eines jeden Kindes: Muslime dürfen kein Schweinefleisch essen und Vegetarier akzeptieren lediglich Fisch. Einige Kinder vertragen keine Milchprodukte oder reagieren allergisch auf bestimmte Nahrungsmittel, andere müssen auf Diät gesetzt und fettarm ernährt werden. „Im Moment sind unsere Kinder mal wieder etwas zu schmal und könnten etwas aufgepäppelt werden.“ Dennoch sind Cola und Süßigkeiten eher die Ausnahme. „Für den Hunger zwischendurch steht immer eine große Obstschale mit Äpfeln, Bananen oder Orangen bereit“, erklärt die Küchenchefin.

Essen auf Wunsch gibt es in der Regel nur am Geburtstag eines Kindes: „Dann sind meistens Pommes angesagt. Wir hatten allerdings auch schon ein Mädchen, das sich mein Wirsinggemüse zum Geburtstag gewünscht hatte.“ Denn Monika experimentiert sehr gerne. Oft kombiniert sie die Nudel-, Reis- und Kartoffelgerichte mit Gemüse „von früher“, wie sie es nennt. Ihre Gerichte mit Wirsing, Möhren, Bohnen, Kohlrabi und Spinat kamen bereits in ihrer Zeit als Küchenchefin eines landwirtschaftlichen Großbetriebes sehr gut an.

Auf den Kartoffelsalat freuen sich Kinder, Jugendliche und Betreuer

Das Gaststättenspiel

KEVIN, aus dem Kinderdorf Sachsen

Was tun, wenn Essen für Kinder schwierig wird? Kinderdorfmutter Rita hat eine gute Tradition eingeführt und veranstaltet mit den Kindern das „Gaststättenspiel“. Der elfjährige Kevin beschreibt, wie es geht:

„Hallo, ich bin Kevin und wohne seit zweieinhalb Jahren im Kinderdorf in Steinbach. Neulich haben wir wieder das Gaststättenspiel gespielt.
Ich bin Chefkoch geworden. Als erstes musste ich ein Land aussuchen, wo es leckere Rezepte gibt. Ich habe Spanien ausgewählt. Im Kochbuch und im Internet haben wir dann nach Rezepten zum Nachkochen gesucht. Da gab es ja so viele leckere Gerichte! Aber zum Schluss entschieden wir uns für Knoblauchsuppe als Vorspeise, Lammspieß mit Rosmarinkartoffeln als Hauptspeise und Bananencreme als tollen Abschluss.
Mir gefällt an dem Gaststättenspiel, dass so viel zu tun ist: Ich muss schauen, dass es eine Speisekarte gibt, den Tisch passend dekorieren und gute Musik aussuchen. Am wichtigsten ist natürlich das Kochen. Dabei muss ich darauf achten, erst alles vorzubereiten und mich um die Zutaten zu kümmern. Bloß gut, dass Rita mir geholfen hat, sodass alles pünktlich fertig war. Die Gäste warteten nämlich schon ungeduldig. Da ich gleichzeitig auch Kellner war, habe ich auf den Tisch eine rote Tischdecke gelegt und gelbe Servietten gefaltet. Dann habe ich noch Muscheln als Dekoration dazu getan.

Den Gästen hat es sehr gut geschmeckt und mir natürlich auch! Am Schluss haben alle mit Spielgeld bezahlt. Ich habe 500 Euro bekommen, das war richtig viel.
Es ist immer ein Erlebnis für mich, wenn es mal was ganz anderes zu essen gibt. Und ich habe es auch noch gekocht. Ein schönes Gefühl!“

Chefkoch Kevin bereitet für die Gäste eine leckere Knoblauchsuppe zu

Beim „Gaststättenspiel“ bereiten die Kinder ein tolles Mahl zu, wie in einer Gaststätte. Sie servieren es mit der entsprechenden Feierlichkeit und sind für alles rund um ihr Essen verantwortlich.

Tag des deutschen Apfels

JACQUELINE KRÜGER, Kinderdorf und Familienwerke Thüringen

In den Kinderdorffamilien in Erfurt drehte sich am 11. Januar alles um die knackige Frucht. „Das beliebteste Obst der Deutschen ist der Apfel“. Dies und vieles mehr lernten die Kinder am „Tag des deutschen Apfels“. Der Landesverband Gartenbau Thüringen e.V. hatte für allerlei Äpfel gesorgt.

Der Tag des deutschen Apfels soll auf das breite regionale Angebot sowie die Sortenvielfalt der heimischen Äpfel aufmerksam machen. Dass Äpfel gesund sind, aus Blüten entstehen und am Baum reifen, wissen sogar die kleinsten Kinderdorfkinder schon. Doch dass es in unserem Land mehr als Tausend verschiedene Apfelsorten gibt, brachte die Kinder zum Staunen. In einem Apfel-Quiz konnten sie ihr Wissen unter Beweis stellen.

Äpfel sind lecker und gesund

In den meisten Kinderdorfhäusern ging es praktisch zu und die Kinder erlebten, wie köstlich Äpfel sind. Viele kleine, fleißige Hände kneteten und backten am „Tag des deutschen Apfels“ schmackhafte Apfelkuchen. Leckere Obstsalate, Apfelkompott und Apfelmus entstanden und verschwanden gleich in den hungrigen Bäuchen. Sogar Familie Jonuscheit, Unterstützer des Erfurter Kinderdorfvereins, kam extra ins Kinderdorfhaus „Hessenhof“, um gemeinsam mit den Kindern Apfelkuchen zu backen.

Für die Kinder war es ein schöner und lehrreicher Tag zugleich. Sie hatten viel Spaß und Unterhaltung rund um die Themen Apfel und gesunde Ernährung.

Äpfel enthalten über 30 verschiedene Mineralstoffe und Spurenelemente, wie Eisen und Kalium, das den Wasserhaushalt reguliert. Forscher fanden heraus, dass ein Apfel täglich Alzheimer vorbeugen kann und sogar das Wachstum von Krebstumoren bremst. Im Übrigen ist es gesünder, einen Apfel nicht zu schälen, denn bis zu 70 Prozent der Vitamine eines Apfels sind in und direkt unterhalb seiner Schale gespeichert.

Wenn Kinder selber kochen...

IRMINGARD LOCHNER, Familienwerk Bayern

„Kann man diese Schnecken essen?“

...dann schmeckt ihnen das Essen besonders gut! Die Kinder des Familienwerkes in Bad Tölz lernen in ihrem Waldkindergarten die Wildkräuterküche kennen.

Die Kinder vergnügen sich den ganzen Kindergartentag lang im Wald und auf den Wiesen. Und zwar bei jedem Wetter. Sie spielen und toben von morgens bis abends an der frischen Luft. Und das macht Hunger! Täglich gibt es eine kräftige Brotzeit und einmal in der Woche wird selber gekocht! Spannend ist es für die Kinder, wenn sie ihr Essen direkt in der Natur oder im eigenen Beet ernten können.

Essen aus der Natur

Kinder gärtnern gerne. Sie säen Mohrrüben ins Gemüsebeet und schneiden die selbstgezogenen Kräuter aus dem Kräutergarten. Und machen die Erfahrung, dass die interessanten Schnecken mit den lustigen Fühlern durchaus zu Konkurrenten werden, wenn sie sich über den Salat hermachen!
Ob Bärlauch für die Suppe oder Holunder fürs Kompott – die Kinder lernen den Reichtum der Natur kennen: Wie erkenne ich die essbaren Kräuter und wo wachsen sie? Wann sind sie reif und wie bereite ich sie zu? Die selbst geernteten Beeren im Gelee, Tee aus gesammelten Brombeerblättern und Pfannkuchen mit Wildkräutern essen die Kinder besonders gerne.

Gemeinsam schmeckt es am Besten

Gemeinsames Kochen im Schnee ist ein Erlebnis

Alle Kinder kochen zusammen über dem offenen Feuer, wobei immer nur ein „Feuerkind“ direkt am Feuer dabei sein und helfen darf. Die anderen Kinder sorgen für Holznachschub, sie decken den Tisch und schenken die Getränke aus. So werden Kochen und Essen zu einem schönen Gemeinschaftserlebnis, an dem jedes Kind seinen Anteil hat. Und so macht Kochen richtig Spaß und gesunde Ernährung ist hier im wahrsten Sinn des Wortes ein „Kinderspiel“!

„Eine von uns“

Brigitte Schreyer

Immer herzlich, zuverlässig, mit kritischem Geist und für alle Probleme eine Lösung parat – Brigitte Schreyer prägt „als Stimme und Gesicht“ seit 1972 das Geschehen unseres Waldenburger Kinderdorfes entscheidend mit. Mit Engagement betreut sie neben vielen anderen Aufgaben unsere Spender und Mitglieder. Mitarbeitern, Kooperationspartnern, Spendern und Förderern ist sie gleichsam bekannt. Zum Juni dieses Jahres verabschiedet sich die agile Frau nach 40 Jahren in ihren wohlverdienten Un-Ruhestand.

ALBERT-SCHWEITZER-TAG

SACHSEN-ANHALT
8. Juni 2013
Sommerfest mit Musik, Sport, Spaß, Essen und Trinken

MECKLENBURG-VORPOMMERN
8. Juni 2013
Mittelaltertag mit Flechten, Steinhauen, Filzen, Schnitzen, Essen und Feiern wie im Mittelalter. Fahrt mit mittelalterlichem Schiff

RHEINLAND-PFALZ
15. Juni 2013
Tag der offenen Tür, Kaffee, Programm mit Hausbesichtigung

BADEN-WÜRTTEMBERG
7. Juli 2013
Großes Sommerfest mit Clowns, Zirkusartistik, Planwagenfahrt und kulinarischer Reise durch Europa

IMPRESSUM
Herausgeber: Albert-Schweitzer-Verband der Familienwerke und Kinderdörfer e.V.
Friedrichstraße 95, PB 86, 10117 Berlin
Telefon: 030-20649117, Telefax: 030-20649119
verband@albert-schweitzer.de
www.albert-schweitzer-verband.de
V.i.s.d.P.: Wolfgang Bartole
Redaktion: Wolfgang Bartole, Margitta Behnke, Jörg Grabowsky, Annett Häßler, Thorsten Kunz, Cornelia Piekarski, Frank Richter, Mone Volke, Manuela Herrmann
Druck/Layout: Offizin Scheufele Druck und Medien GmbH & Co. KG, Stuttgart
Das Heft erscheint ¼-jährlich und wird auf umweltfreundlichem Papier gedruckt.

Mittelaltertag in Mecklenburg-Vorpommern

ZUM ÜBEN

Sudoku: Jede Zeile, jede Spalte und jedes Teil-Quadrat muss die Ziffer Eins bis Neun enthalten, immer nur einmal.

						2	9	5
			8					1
9		5						
	8		4					3
	6							8
		4		9			7	
6	4		2					
1		8			4			
				7			2	

Wenn der Magen knurrt

JÖRG GRABOWSKY, Kinderdorf Niedersachsen

Fabian ist acht Jahre alt und geht in die zweite Klasse. „Er ist eigentlich ein ganz normaler aufgeweckter Junge“, sagt Verena Gnibba, Pädagogin im „Betreuten Mittagstisch“. In der Schule ist Fabi oft auffällig und hat wenig soziale Kontakte. Im Mittagstisch braucht er eine Schulter zum Anlehnen.

Gemeinsam mit elf Kindern im Alter von sechs bis vierzehn Jahren besucht Fabi jeden Tag den „Betreuten Mittagstisch“ in Bleckede. Alle Kinder verbindet eine Sorge: Sie kommen nach Hause, sind alleine und es gibt kein Essen.
Fabis Vater ist seit längerer Zeit auf Arbeitssuche, die Mutter hält die Familie mit Aushilfsjobs über Wasser. Die Eltern haben eigene Probleme und wenig Zeit, sich um die Kinder zu kümmern. Das Sozialraumteam in Bleckede, das Familien betreut und eng mit den Schulen kooperiert, machte die Pädagogen auf die Familiensituation aufmerksam.

Fabian kommt gerne zum Mittagstisch in Bleckede

Ab 11.30 Uhr kommen die Kinder zum „Betreuten Mittagstisch“. Gemeinsam mit unserer Hauswirtschafterin Anke Harder kochen sie das Mittagessen. Anke legt besonderen Wert darauf, dass gemeinsam zubereitet wird. „Kartoffeln schälen, Möhren schrubben oder Bohnen schnippeln kann Spaß machen“, schmunzelt sie. Beim Mittagessen lernen die Kinder die einfachsten Tischregeln: Vorher die Hände waschen, mit Messer und Gabel essen oder auf dem Stuhl sitzen bleiben. Das wichtigste, was unsere „kleinen“ Tagesgäste benötigen, ist eine geregelte Tagesstruktur und Rituale, auf die sie sich verlassen können. Davon ist Anke überzeugt.
Nach einer kurzen Spiel- und Erholungszeit begleiten zwei weitere Pädagogen die Kinder bei den Hausaufgaben.

Fabi macht große Fortschritte. Im Unterricht macht er nun mit, sagt die Lehrerin. Und gestern präsentierte er voller Stolz eine „Drei“ in der Mathearbeit.

Gemeinsam Tafeln

MANUELA KRAWIETZ, Familienwerk Brandenburg

Gesundheit spielt in der Eltern-Kind-Gruppe des Familientreffs Spremberg eine wichtige Rolle. Hier können Eltern und Kinder Wohlbefinden lernen und erleben.

Die Weichen zu einer gesunden Lebensweise sollten so früh wie möglich gestellt werden. Folglich hat die Eltern-Kind-Gruppe Spremberg ein Gesundheitsprojekt ins Leben gerufen, dessen Name Programm ist. Im Projekt: „Fit von klein auf“ geht es um ganzheitliche, gesundheitsbewusste Erziehung, Bildung und Beratung.

In dem Projekt sollen Eltern und ihre Kinder möglichst frühzeitig und umfassend erreicht werden. Schon die Kleinsten der Gruppe besuchen regelmäßig die Sauna und den Kurs „Fit mit Baby“.
So gibt es im Rahmen des Gesundheitsprojektes weitere präventive Angebote wie Sport- und Bewegungskurse, Angebote zur Familienbildung, Kochkurse und Familienreisen. Der Austausch zwischen den Familien untereinander und das gemeinsame Entspannen vom alltäglichen Familienstress gehören ebenso zu einer gesundheitsbewussten Lebensweise wie die gesunde Ernährung.

Gesund Kochen in der Spremberger Tafel

Der Kochkurs des Gesundheitsprojektes ist eine gemeinschaftliche Initiative des Familientreffs und der Spremberger Tafel. Seit einem Jahr nimmt sich Frau Schleiernick, Mitarbeiterin der Tafel, einmal im Monat Zeit, um mit den Familien der Eltern-Kind-Gruppe ein gesundes Mittagessen zu kochen. Dazu benutzt sie frische Lebensmittel, die von der Spremberger Tafel zur Verfügung gestellt werden: viel Obst, Gemüse, Salat und regionale Produkte. Zum Schluss gibt es für alle ein leckeres Mittagessen, das den Kleinsten genauso gut schmeckt wie ihren Eltern.
Die Familien nutzen das Angebot regelmäßig, es macht ihnen Spaß, gemeinsam zu kochen. Dabei lernen sie neue und gesunde Rezepte kennen, die sie zuhause mit ihren Kindern kochen können.

Spielerisches Entspannen nach der Babysauna

Kurz berichtet

NIEDERSACHSEN:
Das öffentliche Interesse an unserem familienentlastenden Dienst steigt ständig. Immer mehr Familien, in denen Menschen mit einer Behinderung leben, fragen nach Entlastung. Auch die Zahl der Familienhelfer steigt. Nicht zuletzt durch einen Beitrag von RTL. Den RTL-Film finden Sie auf www.familienwerk.de

RTL zu Besuch bei Familie Kohrs

RHEINLAND-PFALZ/SAARLAND:
Bei einem Besuch im Herti-und-Willi-Buchholz-Haus in Diez beantwortete Fechtweltmeister Peter Joppich aus Koblenz die Fragen der Kinder. Sie durften in seine Trainingsausrüstung samt Fechthelm schlüpfen. Sogar die Bronzemedaille des Mannschaftssiegers bei den Olympischen Spielen durften sie sich umhängen.

Ein echter Star zum Anfassen!

THÜRINGEN:
Am Kindertag dreht sich alles um „Kinderfußball“ und Ende August feiern wir ein großes Sportfest. Dank der Heeresinstandsetzungslogistik GmbH Gotha und der Bundeswehr Gotha kann es in der „Friedenstein-Kaserne“ in Gotha stattfinden.

BADEN-WÜRTTEMBERG:
Hans Peter Stihl ist zum Ehrenmitglied ernannt worden. Der Verein ehrte den Waiblinger Unternehmer für seine über 50-jährige Mitgliedschaft und die finanzielle Förderung. Stihl ist ein Mann der ersten Stunde. Ihm ist es zu verdanken, dass vor 20 Jahren ein Ferienhaus im idyllischen Jagsttal erworben werden konnte.

SACHSEN-ANHALT:
Kinder und Jugendliche unseres Heilpädagogischen Kinder- und Jugendheimes starteten mit Studenten der Medienpädagogik der Otto-von Guericke-Universität Magdeburg das „Medienprojekt mit Kindern in besonderen Lebenslagen“. Sie drehten mehrere Filme zu Themen, die die jungen Menschen bewegen. Die Uraufführung im Studiokino in Magdeburg beeindruckte Gäste und Akteure gleichermaßen. Als Abschluss stifteten die Studenten einen Kinderfilm-Preis.

Andreas und Thorben nehmen den „Goldenen Lüttgen“ entgegen

Mit Ihrer Hilfe

Die Thuringia International School Weimar erfüllte Herzenswünsche

THÜRINGEN:
Der Kinderdorfverein Erfurt bedankt sich herzlich bei der Thuringia International School Weimar. Schon zum zweiten Mal sammelten die Kinder dort mit ihren Familien liebevoll Weihnachtsgeschenke für die Schützlinge des Kinderdorfes. Herzlichen Dank auch für die tolle Einladung zum „Winter Art and Music Festival: Walt Disney“, welches unseren Kindern viel Freude bereitet hat!

NIEDERSACHSEN:
Die Theatergruppe des Sportvereins MTV Vernawahlshausen sorgte mit ihrer gelungenen Aufführung am 1. Weihnachtstag für eine große Spende an das Kinderdorf. Passend empfanden die Laienspieler den Verwendungszweck: „Die Fußballmannschaft des Kinderdorfes wird mit Trikots, Bällen und Trainingszubehör ausgestattet“, sagte der Einrichtungsleiter bei der Spendenübergabe.

SACHSEN-ANHALT:
Für jeden Kunden des Haarstudios Szenario in Magdeburg, der in der Vorweihnachtszeit 2012 eine Dienstleistung des Salons in Anspruch nahm, spendete das Team 1 Euro. Den Erlös dieser Aktion verwendeten die Kinderdorffamilien für Freizeitaktivitäten. Wir sagen Danke für diese unerwartete Unterstützung.

SACHSEN-ANHALT:
Was für eine Freude unter Bewohnern und Mitarbeitern im Haus Lambarene! Nach Beendigung der Bauarbeiten an ihrem Wohnheim und Neugestaltung des Außengeländes werden wir die langersehnte Rollstuhlschaukel für unsere Rollstuhlfahrer anschaffen und aufstellen können. Vielen herzlichen Dank an unzählige private Spender und an die TOTAL Raffinerie Mitteldeutschland GmbH für ihre großzügige Spende.

Bald kommt eine Rollstuhlschaukel ins Haus Lambarene

BADEN-WÜRTTEMBERG:
Ziehl-Abegg, ein Hohenloher Ventilatorenhersteller, hatte Weihnachten 2012 Lieferanten gebeten, für das Kinderdorf in Waldenburg zu spenden. Der Erlös wird für die Einrichtung von Kinderzimmern für eine neue Kinderdorf-Familie ab Mai verwendet. Ziehl Abegg zählt mit rund 3150 Mitarbeitern zu den größten Arbeitgebern in Hohenlohe und hat in der Nähe von Waldenburg seinen Hauptsitz.

ALBERT SCHWEITZER
KINDERDÖRFER UND FAMILIENWERKE

Albert-Schweitzer-Verband der Familienwerke und Kinderdörfer e.V.
Friedrichstraße 95, PB 86
10117 Berlin

Tel.: (030) 20 64 91 17
verband@albert-schweitzer.de
www.albert-schweitzer-verband.de

Ansprechpartnerin: Margitta Behnke

Bitte helfen Sie mit!

Besonders wirksam helfen Sie mit einer Einzugsermächtigung. Wir beraten Sie gern.

Bank für Sozialwirtschaft Berlin
Konto 3 391 001
BLZ 100 205 00

MITGLIEDSVEREINE IM VERBAND

Albert-Schweitzer-Kinderdorf e.V. in Baden-Württemberg

Albert-Schweitzer-Familienwerk Bayern e.V.

Albert-Schweitzer-Kinderdorf Berlin e.V.

Albert-Schweitzer-Familienwerk Brandenburg e.V.

Albert-Schweitzer-Familienwerk e.V. Niedersachsen

Albert-Schweitzer-Familienwerk Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Albert-Schweitzer-Familienwerk Rheinland-Pfalz/Saarland e.V.

Albert-Schweitzer-Kinderdorf in Sachsen e.V.

Albert-Schweitzer-Familienwerk Sachsen-Anhalt e.V.

Albert-Schweitzer-Kinderdorf und Familienwerke Thüringen e.V.