

# Mmmmh... Lecker!

## Brot schmeckt uns - rund um die Welt



Arbeitsmappe für Kindertagesstätten

## **Liebe Mitarbeitende,**

wenn der Duft von frischem Brot oder Brötchen unser Zuhause durchzieht, freuen wir uns auf einen wunderbaren Genuss. Die meisten Menschen in unserem Land können es sich leisten, genug Brot und Brötchen zu kaufen; wir haben ausreichend zu essen.

Im Gegensatz dazu gibt es weltweit viele Menschen, die nicht satt werden. Viele sind schlicht zu arm, um sich immer teurer werdende Lebensmittel leisten zu können. Andere bauen zwar Nahrungsmittel an, doch diese landen auf unseren Tellern, anstatt die Ernährung vor Ort zu sichern. Vielerorts werden Menschen auch von ihrem Land vertrieben, weil internationale Konzerne dort im großen Stil Futtermittel für unsere Tierhaltung und Energiepflanzen für unsere Mobilität anbauen. Und auch diejenigen, die Opfer von Kriegen und Naturkatastrophen werden, können oft nur wenige oder gar keine Feldfrüchte anbauen und ernten. Verschärft wird die Situation durch die immer deutlicher spürbaren negativen Folgen des Klimawandels.

Seit mehr als 50 Jahren sorgt „Brot für die Welt“ dafür, die Nöte hungernder und von Armut betroffener Menschen zu lindern. „Brot für die Welt“ ist eine Aktion der evangelischen Kirchen; ihre Mitarbeitenden tun ihren Dienst aus dem christlichen Glauben heraus.

„Brot für die Welt“ setzt sich dafür ein, gemeinsam mit Partnerorganisationen vor Ort Armut und Hunger langfristig und nachhaltig zu bekämpfen. Das beinhaltet neben der Ernährungssicherung auch die Verbesserung der Gesundheitsversorgung und der Schulbildung sowie Friedens- und Versöhnungsarbeit.

Auch in unserem Land ist „Brot für die Welt“ aktiv: Mit Vorträgen, Seminaren und didaktischem Material (wie der vorliegenden Arbeitsmappe) machen die Mitarbeitenden darauf aufmerksam, dass Hunger und Ungerechtigkeit oft von Menschen verursacht werden - und dass wir dies ändern können.

Die Arbeit von „Brot für die Welt“ wird aus Spenden finanziert. Darum ist es wichtig, dass viele Menschen das Engagement von „Brot für die Welt“ kennen und mittragen. Sie als Mitarbeitende in Kindertagesstätten leisten dazu einen wichtigen Beitrag, wenn Sie unter anderem durch die Arbeit mit der vorliegenden Mappe das Hilfswerk und seine Ziele bekannt machen.

## **Liebe Kinder,**

hmm, wie das duftet, wenn man eine Bäckerei betritt oder ein frisches Brot anschneidet! Ihr alle esst bestimmt jeden Tag eine Scheibe Brot oder ein Brötchen. Das ist aber nicht bei allen Kindern so. In anderen Ländern unserer Erde essen Kinder nicht so viel Brot, sondern zum Beispiel Reis oder Maisbrei. Und manche von ihnen haben nicht genug zu essen, sie werden nicht satt.

Um diese Kinder kümmert sich „Brot für die Welt“. Die Hilfsaktion sorgt sich darum, dass möglichst überall auf der Welt Kinder genug zu essen haben.

„Brot für die Welt“ hat für Euch diese Mappe zusammengestellt, damit Ihr mehr über unser Brot erfahrt - und darüber, was Kinder in anderen Ländern essen und wie „Brot für die Welt“ Kindern und ihren Familien hilft.

Viel Spaß dabei!

→ **Weitere Informationen unter** [www.brot-fuer-die-welt.de](http://www.brot-fuer-die-welt.de)

# Einführung in die Arbeitsmappe

**Brot** - ein Nahrungsmittel, das wir täglich in verschiedenen Formen zu uns nehmen.

**Brot** - Deutschland gilt als das Land mit den meisten Brotsorten.

**Brot** - im Vater Unser wird Gott um dieses Nahrungsmittel gebeten.

**Brot** - ein allgegenwärtiges, wichtiges Lebensmittel.

Aber wie wird Brot eigentlich hergestellt? Wie geht das mit dem Wachsen des Korns bis hin zum Backen eines Brotteiges? Was essen Kinder in anderen Teilen der Welt? Was passiert, wenn wir Essen verschwenden? Und warum haben manche Menschen auf der Welt viel, andere wenig zu essen?

Die vorliegende Arbeitsmappe enthält Bausteine, mit denen Erzieherinnen und Erzieher in Kindertagesstätten diesen Fragen mit Kindern nachgehen können.

Jeder Baustein ist ein abgeschlossenes Modul; die Module bauen nicht aufeinander auf. Es ist aber möglich, alle Bausteine zum Beispiel in einer Projektwoche rund um das Thema „Brot“ zu nutzen. Das Modul „Familiengottesdienst“ greift einige Inhalte und Aktionen einzelner Bausteine auf; diese können jedoch - je nach Belieben und Ideenreichtum - durch Inhalte und Aktionen der anderen Bausteine ersetzt werden.

Einzelne Module enthalten Rezepte als Vorschläge für den Einsatz in der Praxis. Sie können je nach Gegebenheiten vor Ort abgewandelt und angepasst werden. Im Sinne der Ziele dieser Arbeitsmappe sollte beim Einkauf der jeweiligen Zutaten auf fair gehandelte, bio-zertifizierte und möglichst regionale Produkte zurückgegriffen werden.

Herausgeber dieser Arbeitsmappe ist „Brot für die Welt“. Eines der Module beschäftigt sich anhand eines Projektbeispiels mit der Arbeit dieses Hilfswerks. Die anderen Bausteine transportieren Inhalte, die zum Verständnis der Ziele von „Brot für die Welt“ beitragen: Wertschätzung von Nahrungsmitteln, Toleranz für die Lebenssituation anderer Menschen, gerechte Verteilung von Ressourcen, erkennen der Zusammenhänge zwischen Überfluss und Hunger.

## **Inhalt**

Seiten von

<b>Modul 1: Peru - Das Comeback der tollen Knolle</b>	1-4
<b>Modul 2: Brot in aller Welt</b>	5-6
<b>Modul 3: Brot backen - von Menschen gemacht, von Gott geschenkt</b>	7-8
<b>Modul 4: Lebensmittelverschwendung</b>	9-12
<b>Modul 5: Essen überm Tellerrand - Essen im multikulturellen Kontext</b>	13-16
<b>Modul 6: Hier ganz viel und dort ganz wenig</b>	17-20
<b>Modul 7: Familiengottesdienst - „Wir teilen, was wir haben“</b>	21-28
<b>Baustein: Tischgebete</b>	29-32
<b>10 Fotos, 4 zu Modul 1 und 6 zu Modul 6</b>	

**Lernziel**

Anhand eines konkreten Projektes lernen Kinder die Arbeit von „Brot für die Welt“ kennen.

**Bei der Ernte** Alejandra Juscamaita Chuchon und ihr Sohn Ronald auf dem Feld.

**Hintergrund**

„Brot für die Welt“ unterstützt im Auftrag der evangelischen Kirchen in Deutschland Menschen in Afrika, Asien, Lateinamerika und Osteuropa, die in Not und Elend leben. „Brot für die Welt“ setzt sich für diejenigen ein, die nicht ausreichend zu essen haben, die benachteiligt und unterdrückt oder Opfer von Gewalt werden, die mit den Folgen des Klimawandels zu kämpfen haben, an Krankheiten leiden oder körperlich beeinträchtigt sind. In fast 1.000 Projekten leistet „Brot für die Welt“ gemeinsam mit einheimischen Kirchen und Partnerorganisationen Hilfe zur Selbsthilfe.

**Das Projekt**

Schon vor Urzeiten wurden in Peru Kartoffeln angebaut. In dem Andenland gibt es rund 3.800 verschiedene Sorten. Die meisten davon drohen jedoch in Vergessenheit zu geraten. Mit Unterstützung von „Brot für die Welt“ hilft die Bauernorganisation CHIRAPAQ, diese einzigartige Vielfalt zu bewahren und die Ernährung der Kleinbauernfamilien zu sichern – durch die Verbreitung traditioneller Kartoffelsorten und anderer Nutzpflanzen, durch landwirtschaftliche Kurse und durch die Weitergabe von Wissen und Erfahrungen.

## Text zum Vorlesen (mit Fragen an die Kinder)

**Wer mag gerne Pommes Frites, wer mag gerne Kartoffelpuffer bzw. Reibekuchen?**

**Und wer weiß, woraus diese Gerichte eigentlich gemacht werden?**

**Was kann noch aus Kartoffeln gemacht werden?**

(Zum Beispiel: Bratkartoffeln, Pellkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Chips, Kartoffelsuppe, Klöße, Kartoffelbrot)

In Deutschland essen wir ziemlich viele Kartoffeln – dabei kommt die Kartoffel gar nicht von hier. **Weiß jemand, aus welcher Region, aus welchem Land sie kommt (auf einer Weltkarte Südamerika suchen lassen)?**

**Melissa erzählt:** (die Mappe enthält vier Fotos zu dieser Geschichte)

**FOTO 1:** Hallo, ich bin Melissa. Ich bin 5 Jahre alt und lebe in Peru. Das ist ein Land in Südamerika, sehr weit weg von Deutschland. Ich wohne in dem Dorf Pukaraccay, das liegt auf über 3.000 Metern Höhe. Ich gehe in die Vorschule, bei euch heißt das Kindergarten.

**FOTO 2:** Lieber bin ich aber mit meinen Freunden Nayli und Juan auf dem Feld, da können wir verstecken spielen.

Meine Eltern sind Bauern und pflanzen vor allem Kartoffeln an. Bei uns gibt es so viele verschiedene Kartoffelsorten, dass man sie fast nicht zählen kann. **Wie viele Kartoffelsorten gibt es denn bei euch?**

**FOTO 3:** Bei uns gibt es gelbe, rote, braune und orangefarbene Kartoffeln, Kartoffeln mit weißen und roten Streifen, runde, längliche, gekrümmte und schrumpelige Kartoffeln. Sie haben lustige Namen wie „Falkenkopf“, „Löwenfährte“ oder „Ohr des Uhus“.

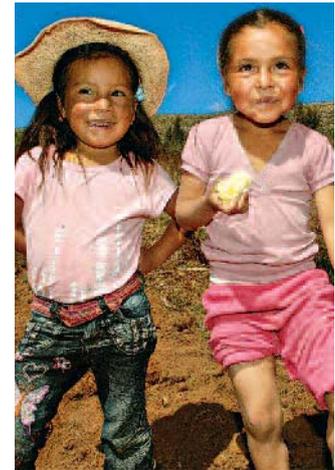
Aber oft haben die Menschen bei uns nicht genug zu essen. Denn in den letzten Jahren spielt das Wetter verrückt: Manchmal regnet es für Wochen keinen Tropfen, dann schüttet es so stark, dass alles unter Wasser steht und die Kartoffelpflanzen kaputtgehen.

Zum Glück gibt es aber die Organisation CHIRAPAQ. Das ist Quechua, unsere Sprache, und bedeutet Sternenfunkeln. Die Leute von CHIRAPAQ, das auch von „Brot für die Welt“ aus Deutschland Geld bekommt, geben uns und vielen anderen Bauernfamilien gute Tipps. Jetzt wissen wir, welche Kartoffelsorten wir am besten anbauen können. Denn manche halten Regen und Trockenheit besser aus als andere. Von CHIRAPAQ erfahren wir auch, wie wir kranke Pflanzen behandeln können und was wir sonst noch anbauen können. Außerdem haben sie uns gezeigt, wie wir Kompost herstellen können, mit dem die Kartoffeln besser wachsen. **Wer von euch weiß, was Kompost ist?**

Was meine Eltern und die anderen Bauernfamilien von der Gruppe CHIRAPAQ lernen, erzählen sie ihren Nachbarn und Freunden weiter. Die erzählen es dann ihren Nachbarn und Freunden – und so wissen bald alle, was zu tun ist, damit auf den Feldern mehr wächst. Inzwischen können wir sogar mehrmals im Jahr ernten – und wir haben immer genug zu essen.

**FOTO 4:** Natürlich essen wir nicht immer nur Kartoffeln und Gemüse. Mein Lieblingsessen ist Meerschweinchen. Davon haben wir viele im Stall. Die Meerschweinchen bei uns sind nicht so klein wie die in Deutschland, sie sind so groß wie Kaninchen. Außerdem haben wir noch zwei Kühe, die meine Mutter und ich jeden Tag melken müssen. Aus der Milch machen wir Käse, den wir auf dem Markt verkaufen können.

**Hat von euch schon einmal jemand eine Kuh gemolken?**



**Spielplatz** Melissa und ihre Freundin Nayli spielen gerne auf dem Feld.



**Handarbeit** Melania  
Taboada Gamboa, die  
Mutter von Melissa, beim  
Melken.

Nicht alle Bauernfamilien in Peru sind arm. Es gibt auch reiche Bauern, die sich immer genug zu essen kaufen können. Sie haben große Felder und arbeiten mit Maschinen und Traktoren. Das Gemüse, das sie anbauen, verkaufen sie aber gar nicht bei uns in Peru. Mit dem Schiff oder sogar mit dem Flugzeug wird es in andere Länder gebracht und dort verkauft - auch bei euch in Deutschland.

#### Hintergrundinformationen zum Text:

- Im Projektgebiet Vilcashuamán lebt mehr als ein Drittel der Familien in extremer Armut. Über die Hälfte der Kinder ist unterernährt.
- Die peruanische Regierung fördert nur die exportorientierte, industrialisierte Landwirtschaft.
- Während des Guerillakrieges von 1982 bis 1993 starben und verschwanden 100.000 Menschen, die meisten unschuldige Bauern. Viel Wissen ging verloren, die Landwirtschaft wurde ruiniert.
- Die negativen Folgen des Klimawandels auf die Landwirtschaft sind schon heute zu spüren.
- CHIRAPAQ setzt sich für die Wiederherstellung der einstigen biologischen Vielfalt ein. Dazu zählen alte Kartoffelsorten, die optimal an die klimatischen Verhältnisse angepasst sind, so wie weitere Pflanzen wie Hafer, Gerste, Saubohnen, Sauerklee, Kapuzinerkresse und Andenhirse.
- Meerschweinchen sind eine traditionelle Speise in Peru. Sie werden ähnlich zubereitet wie bei uns Kaninchen. Ihr Verzehr beugt Proteinmangel vor.

Weitere Informationen sowie eine PowerPoint-Präsentation mit 20 Fotos aus dem Projekt finden Sie unter [www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/chirapaq](http://www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/chirapaq)

## Gestaltungsidee

Bei „Brot für die Welt“ kann man die Plakatserie „So leben Kinder in den Anden“ mit Figuren des Cartoonisten Wilfried Gebhard bestellen (Artikel-Nr.: 113 201 510). Mit ihnen können die Kinder Szenen aus Südamerika nachspielen oder als Plakatwand gestalten.

Alltagsgegenstände (zum Beispiel Panflöten) oder Kleidung aus Peru können in Weltläden gekauft oder ausgeliehen werden und so dieses Modul anschaulicher gestaltet werden.

Ebenso können Stock-Kartoffel und Stock-Brot über einem offenen Feuer oder Grill zubereitet werden.

Der Mappe liegen zwei identische Bögen mit Fotos verschiedener Kartoffeln bei. Diese können jeweils ausgeschnitten und für ein Memory-Spiel verwendet werden.

## Spenden sammeln

- Einen Teil der Einnahmen des Kindergarten-Flohmarkts an „Brot für die Welt“ spenden
- Beim nächsten Kindergarten- oder Gemeindefest selbst gebackenes Brot (z.B. Kartoffelbrot, Rezept siehe unten) zugunsten von „Brot für die Welt“ verkaufen
- Kartoffelessen/Kartoffelprobe: verschiedene Sorten beim Kita- oder Gemeindefest anbieten und verkaufen

---

## Kartoffelbrot:

### Zutaten:

**500 g Weizenmehl**

**300 g Kartoffeln (mehlig kochend)**

**1 Würfel frische Hefe**

**300 ml lauwarme Milch oder Wasser**

**2 TL Salz**

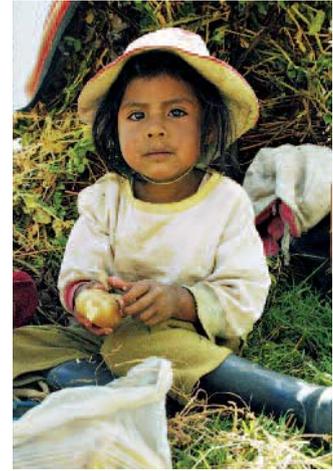
Zunächst die Kartoffeln schälen, etwa 20 Minuten kochen und abkühlen lassen (kann auch schon am Vortag erledigt werden).

Die gekochten und abgekühlten Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer oder mit einer Gabel zerdrücken und in einer Schüssel mit Mehl, Milch (oder Wasser) und Salz vermengen. Die fein zerbröselte Hefe dazugeben und alles gründlich kneten, bis ein einheitlicher Teig entsteht. Je nach Konsistenz kann noch etwas Mehl hinzugegeben werden.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech den Teig zu einem Brotlaib formen und diesen mit etwas Mehl bestreuen. Mit einem Tuch abdecken und etwa zwei bis drei Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Ofen etwa zehn Minuten bei 220°C und anschließend weitere 60 Minuten bei 180°C backen, bis es eine goldbraune Farbe bekommt. Um dem fertigen Brot etwas Glanz zu verleihen, kann es direkt nach dem Backen mit etwas Wasser bepinselt werden.

---



**Mittagspause** Wenn die Kinder auf dem Feld sind, essen sie einfach dort.

# Modul 2 Brot in aller Welt

Blatt 1|1



## Lernziel

Kinder lernen, dass es verschiedene Brotsorten auf der Welt gibt. Die Brote sind so vielfältig wie die Kulturen auf der Welt. Die Kinder lernen verschiedene Brotsorten kennen und schmecken die Unterschiede.

**Ruanda** Bei der Hilfsorganisation ISUKU in Kigali erhalten Straßenkinder ein Mittagessen.

## Hintergrund

Seit mehreren tausend Jahren essen die Menschen Brot. Die alten Ägypter waren das erste Volk, das das Brotbacken perfektionierte. Sie wurden deswegen in der Antike auch „Brotesser“ genannt. Seit damals ist im europäisch-arabischen Kulturraum das Brot Hauptnahrungsmittel. Es gibt viele Varianten von Brot, allein in Deutschland soll es mehr als 600 Sorten von Schwarz-, Misch- und Weizenbroten geben.

## Praxis / Idee

Die Kinder oder die Erzieherinnen und Erzieher bringen verschiedene Brotsorten mit und präsentieren sie der Gruppe. Die Kinder beschreiben und probieren die verschiedenen Brote und raten, aus welchem Land das jeweilige Brot ursprünglich kommt. Es kann auch darüber gesprochen werden, wie unterschiedlich die Brote gegessen werden (zum Beispiel: Scheiben abschneiden und beschmieren, Stücke abreißen und in Soße tunken, als Sandwich belegen).

## Beispiele verschiedener Brotsorten

- **Toastbrot** Kastenweißbrot mit dünner Kruste, wird vor dem Verzehr scheibenweise im Toaster geröstet, sehr beliebt in Großbritannien und Nordamerika

5

- **Baguette** schlankes Weißbrot mit knuspriger Kruste, kommt aus Frankreich
- **Ciabatta** Weißbrot, kommt aus Italien
- **Knäckebrot** flaches, meist aus Vollkorngetreide hergestelltes Brot, kommt aus Schweden
- **Vollkornbrot** oder Mischbrot typisch für Deutschland
- **Pumpenickel** typisches westfälisches Vollkornbrot
- **Tortilla** dünnes Fladenbrot aus Mais oder Weizen, kommt aus Mexiko (nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen spanischen Omelette)
- **Zwieback** Kastenbrot (meist Weißbrot), wird zur Haltbarmachung in Scheiben geschnitten und dann erneut gebacken, bis es trocken und mürbe ist
- **Matze** dünner Brotfladen aus ungesäuertem Teig, religiöse und traditionsverbundene Juden essen es während des Pessachfestes, um an den Auszug aus Ägypten zu erinnern
- **Pita-Brot / Pide-Brot** dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig, kommt aus Griechenland und dem Nahen Osten
- **Naan-Brot** flaches Fladenbrot aus gesäuertem Teig, kommt aus Indien

---

### Wir backen ein Brot aus einem fernen Land - zum Beispiel mexikanische Tortilla

**Zutaten für 36 Stück:**

**375 g Maismehl**

**375 g Weizenvollkornmehl**

**200 ml Öl**

**3 TL Salz**

**450 ml Wasser**

Die beiden Mehlsorten mischen und mit Öl, Salz und Wasser zu einem glatten, nicht klebrigen Teig verkneten. Den Teig anschließend eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Jeweils tischtennisballgroße Teigportionen auf mit etwas Mehl bestreuter Fläche dünn ausrollen.

Die Fladen nach und nach in einer stark erhitzten Pfanne mit ganz wenig Fett von jeder Seite eine halbe bis eine Minute backen. Die Fladen sollten braune Flecken bekommen, dürfen aber natürlich nicht verbrennen. Die bereits fertiggebackenen Tortillas stapeln und abdecken, damit sie weich bleiben.

Zu den Tortillas passen verschiedene Dips und Soßen, ebenso können sie mit gekochtem Gemüse oder Salat belegt oder gefüllt werden.

---



**Deutschland** Brotzeit auf dem Deutschen Evangelischen Kirchentag in Dresden.

**Lernziel**

Die Kinder können sinnlich erfahren, wie viel Arbeit es macht, ein Brot zu backen - und gleichzeitig erleben, wie viel dabei ein Geschenk von Gott ist.

**Kolumbien** In der „Casa Escuela“ in Bogotá lernen Kinder Brot und Kuchen zu backen.

**Hintergrund**

Weizen, Roggen, Hirse, Dinkel oder Hafer - zahlreiche Getreidesorten lassen sich zu Brot backen. Dazu können eine Vielzahl an Zutaten beige-mischt werden: Sprossen, Nüsse, Rosinen, Öl, Kartoffeln, Oliven - der Phantasie sind kaum Grenzen gesetzt.

Entscheidend beim Brotbacken ist die Vergärung des Teiges mit Hilfe von Hefe oder Sauerteigbakterien. Dadurch wird der Teig lockerer, besser verdaulich, länger haltbar und bekommt mehr Geschmack.

Als wichtigstes Nahrungsmittel bekam Brot auch eine symbolische und religiöse Bedeutung. Im Vater Unser bitten Christinnen und Christen um „tägliches Brot“. Hier steht Brot nicht nur für ausreichende Ernährung, sondern für umfassende Versorgung zum Leben. So ist auch der Name der Hilfsaktion „Brot für die Welt“ zu verstehen. Bei vielen religiösen Bräuchen werden spezielle Brote gebacken (beispielsweise Erntedankbrote, Osterzöpfe oder Weckmänner). Beim Abendmahl wird in Anlehnung an das jüdische Pessachfest Brot geteilt.

**Praxis / Idee**

Die Kinder sollen die einzelnen Schritte der Brotherstellung nachvollziehen und erleben - vom Keimen der Saat über das Mehlmahlen, das Teigneten, das Wachsenlassen der Hefe bis zum Backen im Ofen. Für ein leckeres Brot braucht es die richtige Mischung aus menschlicher Arbeit und den Gaben der Schöpfung Gottes. Erst wenn beides zusammen kommt, werden Menschen satt und können etwas Leckerer genießen.

### **1. Samen keimen lassen**

Unbehandelte Getreidekörner werden von den Kindern erst mehrere Stunden in einer Schüssel gewässert und dann auf feuchter Watte in kleinen Schälchen ausgesät und an einen hellen Platz gestellt. Die Watte muss die nächsten Tage immer ein bisschen begossen werden, bis die Körner anfangen zu keimen. Das dauert je nach Sorte zwei bis fünf Tage. Wenn die Keimlinge die Keimblätter ausgebildet haben, können sie von den Kindern vernascht werden.

Mit den Kindern kann dabei über Wachsen und Gedeihen gesprochen werden: wie Getreide wächst, wenn es ausreichend Sonne und Wasser bekommt, und wie Gott uns gute Gaben in der Natur schenkt.

Tipp: Körner möglichst zu Beginn der Woche aussäen, dann kann bis Freitag schon ein Ergebnis sichtbar sein.

### **2. Mehl mahlen**

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, das Mehl zu mahlen: in einem Steinmörser, mit einer alten Kaffeemühle oder mit zwei flachen Reibsteinen. Die Kinder werden dabei feststellen, wie mühsam es ist, nur eine kleine Menge Mehl herzustellen. Eine Kita-Gruppe wird es kaum schaffen, genügend Mehl selbst zu mahlen. Außerdem bleibt das Problem, die Kleie und das Mehl durch Sieben zu trennen. Es kann darüber gesprochen werden, wie viel Arbeit das macht und wie einfach wir es haben, da wir fertiges Mehl kaufen können.

### **3. Teig kneten**

Gemeinsam mit Erwachsenen stellen die Kinder die Zutaten für den Teig je nach Rezept zusammen und beginnen mit dem Zusammenmischen.

Wichtig ist das Kneten des Teiges, das sehr anstrengend sein kann.

Tipp: Bei der Auswahl des Brotrezeptes muss der Tagesablauf in der Kita beachtet werden. Je nachdem, ob das Brot vormittags, mittags oder nachmittags gegessen werden soll, muss der Teig schon am Vortag angesetzt werden und dann gegebenenfalls im Kühlschrank aufbewahrt werden, damit er nicht zu lange geht.

### **4. Teig ruhen und gehen lassen**

Nach dem Kneten muss der Teig ruhen, damit die Hefe arbeiten kann.

Den Kindern sollte erklärt werden, was die Hefe macht, dass sie quasi etwas vom Mehl isst und atmet. Das, was sie „ausatmet“, macht die Bläschen im Teig und lässt so den Teig größer und luftiger werden.

Das macht die Hefe von ganz alleine, wenn der Teig ausreichend warm steht. Auch hier lässt sich mit den Kindern über Wachstum und Gedeihen von Gottes Schöpfung reden.

### **5. Brot backen**

Je nach Rezept formen die Kinder Brotlaibe oder Brötchen und geben diese in den Backofen. Es braucht Hitze und Energie, damit das Brot genießbar und schmackhaft wird. Frisch gebackenes Brot riecht lecker, sollte aber etwas abkühlen und ruhen, bevor es die Kinder essen.

### **6. Gemeinsam Brot essen**

Gemeinsam essen die Kinder ihr selbstgemachtes Brot. Beim Essen kann noch einmal über alle Schritte gesprochen werden, die es brauchte, um dieses Brot zu machen. Die Kinder können erzählen, wie viel Mühe es gemacht hat und wann sie keinen Einfluss hatten auf Wachsen und Gedeihen.

# Modul 4 Lebensmittelverschwendung

Blatt 1|2



## Lernziel

Die Kinder werden angeregt, über das Wegwerfen von Essen zu sprechen, die eigene Praxis in der Kita zu beobachten und Alternativen zu entwickeln.

**Kolumbien** Kinder bekommen nach der Schule ein Mittagessen. Für viele ist es oft die einzige warme Mahlzeit.

## Hintergrund

Rund ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel werden weggeworfen, aussortiert oder aus anderen Gründen nicht für die menschliche Ernährung genutzt. Nach einer aktuellen Studie landen allein in Deutschland rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll.

Vieles wird schon bei der Verarbeitung und im Handel aussortiert, aber auch in den Mülltonnen unserer Küchen findet sich viel Essbares. Jeder und jede Deutsche wirft pro Jahr durchschnittlich mehr als 80 Kilogramm Lebensmittel im Wert von rund 235 Euro in die Tonne - weil das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, weil das Essen nicht schmeckt oder weil zu große Mengen eingekauft oder zubereitet wurden.

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist nicht nur eine enorme Ressourcenverschwendung mit erheblichen Schäden für die Umwelt - indirekt führt sie auch dazu, dass in anderen Teilen der Welt Menschen hungern. Unter anderem, weil für uns mehr Lebensmittel produziert werden als benötigt, steigen weltweit die Preise für Nahrungsmittel - und arme Menschen in den Ländern des Südens können sich ihre Grundnahrungsmittel nicht mehr leisten. Außerdem kommen ungefähr 20 Prozent unserer Lebensmittel aus den Ländern des Südens. Ihre Produktion

benötigt viel Land und Wasser, das die einheimische Bevölkerung dann nicht mehr für den Anbau eigener Nahrungsmittel nutzen kann.

Weltweit wird mehr als genug Nahrung produziert, um die gesamte Menschheit zu ernähren. Darum setzt sich „Brot für die Welt“ dafür ein, dass das System der Verschwendung und der ungerechten Verteilung überwunden wird.

Ein ganz besonderes Verhältnis zu Lebensmitteln haben Menschen, die Hunger in Notzeiten gelitten haben. Für sie hat einfaches Brot einen hohen Wert, der Geschmack einer Scheibe Brot nach langem Hunger bleibt ihnen unvergessen.

### Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

- Frisch, regional und saisonal einkaufen und kochen. Vor dem Einkaufen erst einmal nachsehen, was vorrätig und was wie lange haltbar ist, und dann überlegen, was damit zubereitet werden könnte.
- Appetit und Hunger von Kindern lassen sich schlecht planen - an einem Tag essen sie sehr viel, am nächsten Tag nur wenig. Bleibt etwas übrig, lassen sich aus den Resten neue Rezepte kreieren: ein Bratgericht, ein Auflauf oder eine Suppe.
- Lebensmittel halten sich länger, wenn sie richtig gelagert werden. Nehmen Sie Gemüse aus der Plastikverpackung, bevor es in den Kühlschrank kommt. Wickeln Sie Salat, Spargel oder Möhren in ein feuchtes Tuch ein. Kartoffeln oder Orangen halten sich bis zu vier Monate lang, wenn sie kühl und trocken gelagert werden.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht mit dem Verbrauchsdatum gleichzusetzen. Reis, Nudeln, Getreide und Hülsenfrüchte sind noch Monate nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum genießbar. Auch Joghurt oder Quark kann meist noch Wochen nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ohne Bedenken verzehrt werden. Vertrauen Sie im Zweifelsfall dem Aussehen der Produkte und Ihrem Geruchssinn. Besonders vorsichtig sollten Sie allerdings bei frischem Fisch und rohem Hackfleisch sein. Hier ist ein Verbrauchsdatum auf den Verpackungen angegeben.



**Deutschland** Teller statt Tonne - Aktion gegen Lebensmittelverschwendung in Stuttgart.



**Demokratische Republik Kongo** Kinder in der unter ständiger Gewalt leidenden Provinz Nord-Kivu im Osten des Landes.

# Modul 4 Lebensmittelverschwendung

Blatt 2|2

## Praxis / Idee

„Da sind die Augen mal wieder größer gewesen als der Magen.“ Kleine Kinder können ihren Appetit und Hunger schwer abschätzen und wollen oft mehr, als sie eigentlich essen können. Die Vorlesegeschichte regt an, mit Kinder über das Wegwerfen von Essen zu sprechen.

Die Kinder aus der Kindergartengruppe machen heute einen Ausflug. Alle zusammen wollen im Park picknicken. In einen großen Korb haben die Erzieherinnen und Erzieher Decken, Teller und Getränke eingepackt. Und jedes Kind hat etwas zum Essen mitgebracht. Brötchen, Miniwürstchen, geschnittene Möhren, Käsewürfel, hart gekochte Eier, Frikadellen, Kekse, Bananen, Gurken und noch mehr. „Ich glaube, heute muss keiner hungrig nach Hause gehen“, sagt die Erzieherin.

Tim hat Äpfel mitgebracht: „Die habe ich gestern mit meinem Papa selbst vom Baum gepflückt. Das war ganz schön anstrengend, weil ich den Baum hochklettern musste.“ Stolz zeigt Tim die Dose mit den geschnittenen Apfelstücken den anderen Kindern. „Die sind ja ganz braun“, rümpft sein Freund Linus die Nase, „die esse ich nicht!“ Tim ist das egal, er stellt die Äpfel zu den anderen Sachen auf die Picknick-Decke.

Die Kinder wollen sich auf das Essen stürzen, aber die Erzieherin hält sie zurück: „Ihr habt so viele leckere Sachen mitgebracht. Das ist toll. Danke schön dafür. Wir wollen uns aber auch bei Gott bedanken. Gott schenkt uns das Leben und alles das, was wir zum Leben brauchen.“ Alle Kinder nehmen sich gegenseitig an die Hand und sprechen zusammen ein Dankgebet: „Alle guten Gaben, alles was wir haben, kommt oh Gott von dir, wir danken dir dafür. Amen“.

Kaum ist das Amen verklungen, stürzen sich alle auf das Essen. Den Kindern schmeckt es und sie haben viel Spaß, denn heute müssen sie nicht am Tisch sitzen und mit Besteck essen. Beim Picknick dürfen die Kinder alles mit den Händen essen.

Aber auch das schönste Picknick geht einmal zu Ende. „Los Kinder, alle helfen mit beim Aufräumen“, sagt der Erzieher. Er hat blaue Müllsäcke mitgebracht. „Die Reste kommen hier rein, damit kein Müll liegen bleibt.“ Weil die Kinder so viel Essen mitgebracht hatten, ist viel übrig geblieben. „Halt, aber nicht meine Äpfel“, ruft Tim, als Linus die Apfelstücke in den Müllsack werfen will. „Die habe ich doch selbst gepflückt und geschnitten. Die kann man noch essen.“

„Und warum wirfst Du dann die restlichen Frikadellen weg“, kontert Linus. „Die hat meine Mama gestern gebraten und ich habe geholfen.“ „Weil die Frikadellen voller Senf sind, die will doch keiner mehr essen“, sagt Tim.



**Bangladesch** Ein Mädchen spielt mit einem Luftballon von „Brot für die Welt“.



**Deutschland** Konfettiregen auf dem Deutschen Evangelischen Kirchentag in Dresden.

„Und deine Äpfel sehen ganz braun aus, die kann man gar nicht essen.“  
Fenja hört, wie sich Tim und Linus streiten und sagt zu beiden: „Hört auf, das ist doch egal. Schmeißt das Zeug weg, im Supermarkt könnt ihr morgen neue Äpfel und Frikadellen kaufen.“

Linus und Tim schauen sich an. Wütend antwortet Linus: „Spinnst du? Solche Frikadellen kann man nicht kaufen, die macht nur meine Mama. Und so leckere, braune Äpfel wachsen nur bei Tim im Garten.“

### Ideen zur Weiterarbeit

- Fragen Sie die Kinder, ob Tim und Linus die Äpfel und Frikadellen wegwerfen sollen. Was könnten sie sonst damit machen?
- Wie fühlen sich die Kinder, wenn sie etwas selber machen (kochen, malen, basteln) und es weggeworfen wird?
- Was machen die Familien der Kinder zu Hause mit Speiseresten?
- Experiment: Schneiden Sie einen Apfel klein und beträufeln Sie einen Teil der Apfelschmitze mit Zitronensaft, die andere nicht. Zitronensaft schützt geschnittene Äpfel vor dem Braunwerden.
- Beobachten Sie, was in der Kita an Lebensmitteln im Müll landet. Sprechen Sie mit den Kindern darüber und suchen Sie Lösungsmöglichkeiten.

**Lernziel**

Bei den Kindern wird Verständnis für die Ernährungsgewohnheiten verschiedener Menschen und somit Toleranz gegenüber unterschiedlichen Kulturen und Religionen geweckt. Das Gemeinschaftsgefühl wird durch das gemeinsame Kochen und Essen gestärkt.

**Simbabwe** Jungen und Mädchen auf dem Spielplatz ihrer neuen Schule.

**Hintergrund**

Das meistgegessene Grundnahrungsmittel in Deutschland ist Brot. Aber gilt das gleichermaßen für alle Menschen, die in Deutschland leben? Nicht in allen Familien ist Brot gleich wichtig. Denn die Mahlzeiten, die Menschen zubereiten und einnehmen, sind stark von ihren Gewohnheiten und ihrer Erziehung sowie von ihrem (sozio-)kulturellen und religiösen Hintergrund geprägt.

Das Backen einer „multikulturellen Pizza“ bietet für die Kinder eine Möglichkeit, im Kleinen ungewohnte Essgewohnheiten kennenzulernen.

**Weltregionen und ihre Küchen****Naher Osten, Türkei**

Es wird viel Gemüse gegessen, zum Beispiel Tomaten, Auberginen, Oliven, Peperoni. In der Türkei kommen durchaus scharfe Gewürze (Chili) zum Einsatz, im arabischen Raum geht die Tendenz zu „warmen“ Gewürzsorten wie zum Beispiel Koriander, Nelken und Kreuzkümmel. Die meisten Menschen dieser Region sind Moslems und essen daher kein Schweinefleisch. Beliebt ist hingegen das Fleisch von Rind oder Lamm.

Als Grundnahrungsmittel gelten Kichererbsen, Reis und Bulgur (in der Türkei) sowie zu Pasten verarbeitete Linsen und Bohnen (arabischer Raum).

### **Osteuropa, Russland**

Die Menschen in Osteuropa und Russland essen allgemein gerne Kohl, Karotten, Bohnen, Lauch, Zwiebeln und rote Beete. Im walddreichen Polen werden sehr gern Pilze verspeist.

Beliebte Gewürze sind Petersilie, Majoran und Dill.

Die Mehrheit der Bevölkerung Osteuropas und Russlands ist christlich, für sie gelten praktisch keine religiösen Regeln beim Essen. Beliebt sind neben Schweinefleisch ebenfalls Gerichte aus Rind, Schaf, Geflügel und Wild. Als Grundnahrungsmittel werden häufig Brot und Grütze sowie Kartoffeln gereicht.

### **Südliches Afrika**

Beliebte Gemüsesorten sind Kürbisse, Zwiebeln, Bohnen, Mais und rote Beete. Auch Fleisch (besonders beliebt: Huhn, Schwein) spielt eine wichtige Rolle, es gilt als etwas Besonderes und als Zeichen von Wohlstand.

Viele Gerichte werden scharf gewürzt, zum Beispiel mit Peri-Peri.

Grundnahrungsmittel sind vor allem Maisbrot und Reis.

Die Küche des südlichen Afrikas weist auch portugiesische, indische, niederländische und englische Einflüsse auf.

### **Südasien (Indien/Pakistan/Sri Lanka)**

Im gesamten asiatischen Raum wird viel Gemüse gegessen. Neben zahlreichen Hülsenfrüchten (aus denen auch Brot hergestellt wird) stehen Karotten, Kartoffeln und Blumenkohl auf dem Speiseplan.

In den verschiedenen Küchen Südasiens kommt eine Vielzahl verschiedener Gewürze zum Einsatz. Besonders bekannt ist das Curry (eine spezielle Würzmischung), aber auch Knoblauch und Ingwer werden genutzt.

Auch in Südasien haben religiöse Traditionen Einfluss auf die Ernährung: Moslems essen kein Schweinefleisch, Hindus ernähren sich überwiegend vegetarisch und verzichten auf das Fleisch von Rindern, da ihnen diese heilig sind. Je nach Region kommen Lamm-, Ziegen- und manchmal auch Schweinefleisch auf den Tisch.

Hauptgrundnahrungsmittel ist Reis.

### **Südamerika (zum Beispiel Peru, siehe Modul „Peru - Comeback der tollen Knolle“)**

Peru hat eine der besten und vielfältigsten Küchen Südamerikas, weil es drei verschiedene Klimazonen gibt. Im Dschungel ist es tropisch, dort wachsen leckere Früchte, an der Küste ist es trocken, es gibt dort sogar Spargel und in den Anden ist ein ideales Klima für Mais, Kartoffeln und Gemüse. Dort sieht man auch überall saftige Weiden mit Kühen, Schafen, Lamas oder Alpakas drauf. Die Menschen essen gerne scharf und benutzen dazu „Ají“, eine Art großen, gelben Chili, oder den noch viel schärferen Rocoto. Der sieht aus wie roter Paprika und wenn man ihn damit verwechselt und reinbeißt, sieht man Sternchen.

In allen genannten Regionen wird natürlich auch Fisch gegessen (sowohl Salz- als auch Süßwasserfisch).



**Russland** Während der Turnstunde im Kinderkrankenhaus St. Petersburg.

**Praxis / Idee****Wir backen eine Multi-Kulti-Pizza**

Alle Kinder erzählen, welche Lebensmittel und Gerichte bei ihnen zu Hause besonders gerne und häufig gegessen werden. Vielleicht sind da ja Speisen dabei, die typischerweise nicht zur deutschen Küche gehören? Sicher kennt jedes Kind ein Essen, dessen Ursprung in einer anderen Region, in einem anderen Land liegt.

Besuchen Kinder aus Familien, deren Wurzeln nicht in Deutschland liegen, die Kita? Haben sie spezielle Ernährungsgewohnheiten, die sich von denen der anderen unterscheiden?

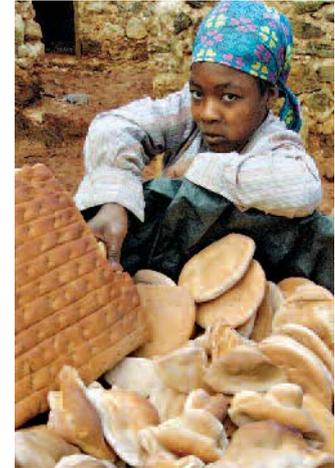
Vielleicht können die Eltern oder Großeltern einiger Kinder in die Kita eingeladen werden und gemeinsam mit den Kindern erzählen, welche besonderen Lebensmittel für ihre Ernährung eine Rolle spielen und warum dies so ist. Manche haben vielleicht aufgrund ihrer Herkunft oder ihrer Religion bestimmte Vorlieben, andere haben vielleicht eine besondere Beziehung zu einem bestimmten (Urlaubs-)Land und integrieren manche der dort typischen Gerichte in ihren Speiseplan.

Einige dieser Lebensmittel, die sich als Pizzabelag eignen, bringen die Kinder in die Kita mit (entweder gespendet oder mit der Kita verrechnet) und legen sie, wenn sie etwas darüber erzählt haben, gut sichtbar auf den Küchentisch. Ein in einen kleinen Topf mit Sand gestecktes Fähnchen (kann man in Supermärkten im Partybereich erwerben oder vorher selbst gestalten) kennzeichnet das jeweilige Land.

Wenn die Familien der Kita-Kinder keine außergewöhnlichen Lebensmittel und Gerichte essen, können auch einige exemplarische Lebensmittel verwendet werden (siehe Hintergrund).

Nun backen alle gemeinsam eine Pizza. Da der Teig (Zubereitung siehe unten) gehen muss, sollte er bereits vorbereitet sein. Er wird auf gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblechen dünn ausgerollt, anschließend wird etwas Tomatensauce (gekauft oder im Vorfeld selbst gemacht, siehe unten) darauf verteilt.

Die multi-kulturellen Lebensmittel werden klein geschnitten oder anderweitig zubereitet und von allen Beteiligten auf den vorbereiteten Blechen verteilt - und zwar nach Ländern geordnet. Die Pizza wird mit Salz, Pfeffer und Oregano gewürzt, abschließend wird sie mit geriebenem Käse bestreut. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 bis 30 Minuten backen. Wenn die Pizza fertig ist, dürfen die Kinder die Fähnchen vom Tisch auf die jeweiligen passenden Pizzastückchen stecken. Wer weiß noch, was zu welchem Land gehört und was das Besondere an den Lebensmitteln ist?



**Haiti** Ein Mädchen verkauft Brot am Straßenrand.

---

### Pizzateig für 4 Portionen

250 ml lauwarmes Wasser

1 EL Zucker

1 Würfel frische Hefe

400 g Mehl

1 EL Salz

1 Prise Muskat

2 EL Olivenöl

Fett für das Blech

Das lauwarme Wasser mit dem Zucker und der zerbröckelten Hefe in einer Schüssel verrühren und anschließend zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde formen und Salz, Muskat und Öl dazugeben. Dann die Hefemischung vorsichtig dazu gießen und das Ganze zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

### Tomatensauce für 1 Blech Pizza

1 Zwiebel, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gepresst oder gehackt

2 EL Olivenöl

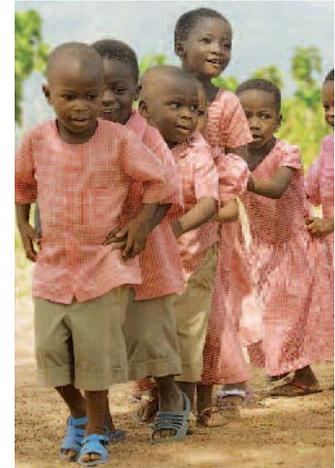
2 EL Tomatenmark

Je nach Saison 1 Dose Tomaten (800 ml) oder entsprechende Menge frische Tomaten

Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Oregano, feingehacktes Basilikum

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl vorsichtig anbraten, Tomaten und Tomatenmark hinzufügen und aufkochen lassen. Anschließend auf kleiner Flamme ungefähr 30 Minuten einkochen lassen. Abschließend mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.

**Tipp:** Alternativ zu einer Pizza kann auch ein Obstsalat mit Zutaten aus verschiedenen Ländern zubereitet werden.



**Togo** Die Kinder lernen in diesem Kindergarten auch, wie sie gewaltfrei Konflikte lösen können.

---

### Spielidee

Pizzabacken (Massagespiel auf dem Rücken)

Während die Pizza im Ofen ist, können die Kinder Pizzabacken spielen. Die Kinder teilen sich in Pärchen auf. Ein Kind ist jeweils die Pizzabäckerin oder der -bäcker, das andere die Pizza. Das „Pizza-Kind“ liegt bäuchlings auf dem Boden, das andere kniet daneben und spielt die einzelnen Schritte des Pizzabackens nach:

- Mehl und Wasser auf dem Tisch ausbreiten: mit den Händen auf den Rücken klatschen
- Teig kneten: mit den Händen den Rücken durchkneten
- Teig ausrollen: mit den Fäusten den Rücken glatt streichen
- Teig belegen (verschiedene Zutaten):
  - Tomatensauce: mit Händen kreisrund streicheln
  - Käse: mit Fingerspitzen auf den Rücken tippeln
  - Oliven: mit dem Daumen mehrfach drücken
  - Scharfe Chilischoten: mit Fingernagel leicht kratzen
  - Salami: mit der flachen Hand mehrfach klatschen
- Pizza backen: den Rücken rubbeln, bis es ganz warm wird
- Pizza schneiden: mit der Hand wie ein Messer über den Rücken schneiden

# Modul 6 Hier ganz viel und dort ganz wenig

Blatt 1|2

(besonders für Vorschulkinder geeignet)



**Haiti** Schülerinnen beim Tanz.

## Lernziel

Die Kinder erkennen den Zusammenhang zwischen unserer Ernährung und jener der Menschen im Süden sowie die daraus entstehenden Probleme. Gemeinsam probieren sie eine Lösungsmöglichkeit aus.

## Hintergrund

Die Globalisierung ist schon lange auf dem Esstisch angekommen. Von überall her kommen Lebensmittel zu uns, die wir wie selbstverständlich kaufen und essen.

Noch nie zuvor waren Lebensmittel in solchem Überfluss vorhanden – nach Angaben der Welternährungsorganisation FAO genug, dass alle Menschen ausreichend ernährt werden könnten. Aber über eine Milliarde Menschen leiden an Hunger.

Wie bei uns gegessen und konsumiert wird, das wirkt sich unmittelbar auf andere Länder aus. Unsere Essgewohnheiten beeinflussen das Leben anderer Menschen.

Der maßlose Konsum in den wohlhabenden Ländern sorgt dafür, dass in vielen Ländern des Südens Land immer knapper wird. So nehmen die Anbauflächen für Futtermittel – auch für den europäischen Markt – dort bereits heute 30 Prozent des Landes in Beschlag. Und der weltweite Fleischkonsum steigt – und damit auch die Nachfrage nach Futtermittel. Wollten alle Menschen so viel Fleisch essen wie wir in Deutschland, bräuchten wir einen zweiten Planeten, um das Futter für die Tiere anzubauen.



### Praxis / Idee

#### 1) Bilderstrecke

Die Kinder sitzen im Kreis, in der Mitte liegen Bilder mit folgenden Motiven (in der Mappe enthalten):

- Ein Schnitzel
- Fressende Schweine
- Sojapflanzen

Im ersten Schritt dürfen die Kinder äußern, was sie auf den Bildern erkennen können. Die Erzieherinnen fragen die Kinder nun, ob sie einen Zusammenhang zwischen den Bildern sehen. (Das Schnitzel, das sie essen, kommt vom Schwein. Das Schwein muss etwas fressen, zum Beispiel Sojabohnen. In Deutschland wird aber kaum Soja angebaut). Die Kinder legen die Bilder in die entsprechende Reihenfolge.

# Modul 6: Hier ganz viel und dort ganz wenig

Blatt 2|2

(besonders für Vorschulkinder geeignet)



In einem zweiten Schritt liegen Bilder mit folgenden Motiven im Kreis:

- Frau mit Kindern auf einem Feld
- Leerer Teller
- Unglücklich schauendes Kind



19

Die Kinder werden gefragt, was die Bilder wohl bedeuten könnten. (Auf dem Feld wachsen Pflanzen für die Ernährung, doch der Teller bleibt leer, das Kind hat Hunger und ist traurig).

Nun erzählt eine Erzieherin oder ein Erzieher, dass in manchen Ländern des Südens Sojapflanzen angebaut werden und dass unsere Schweine in Deutschland diese fressen, damit wir deren Fleisch essen können. Weil auf den Feldern im Süden Soja für unsere Schweine, Rinder und Hühner wächst, können die Menschen dort in ihren Gärten und auf ihren Feldern nichts mehr anbauen, das sie selbst essen können. Das führt zu leeren Tellern und hungrigen, traurigen Kindern.

Beim Erzählen ergänzen die Erzieherinnen und Erzieher die Bilderstrecke: unglücklich schauendes Kind - leerer Teller - Feldarbeit - Sojapflanzen - ein fressendes Schwein - Schnitzel (oder umgekehrt, je nach Erzählduktus).

## 2) Lied

Nach dieser Einheit singen alle ein Lied zusammen. Liedvorschläge siehe **Modul 7 und Innenseite der Mappe**.

## 3) Praktische Aktion als Lösungsmöglichkeit

Wenn wir zu viel Fleisch essen, haben womöglich Kinder weit weg von uns Hunger. Was können wir tun? Mehr Gemüse und weniger Fleisch essen! In der Mitte des Kreises liegen Bilder mit Gemüsesorten oder Spielzeuggemüse aus Holz. Die Kinder dürfen sich ihr Lieblingsgemüse aussuchen und erzählen, warum und wie sie es gern essen.

Fazit: Es muss nicht immer Fleisch sein, damit es schmeckt!

Wie kann man am besten und am schmackhaftesten viel Gemüse zusammenbringen? Beim Kochen einer Gemüsesuppe!

---

### Rezept für 4 Personen

**1 große Zwiebel**

**1 Knoblauchzehe**

**2 EL Olivenöl**

**3 kleine Kartoffeln**

**2 große Möhren**

**2 Stangen Bleichsellerie oder 1 kleines Stück Knollensellerie**

**2 mittelgroße Zucchini**

**½ Bund Petersilie**

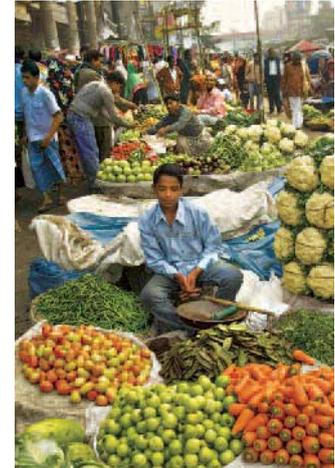
**2 Würfel Gemüsebrühe**

**1 Liter Wasser**

**Salz und Pfeffer**

**Saure Sahne**

Zunächst das Gemüse kleinschneiden. Dann Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten, das restliche Gemüse dazugeben und weitere 3 bis 5 Minuten anbraten lassen. Anschließend mit circa einem Liter Wasser aufgießen und die Brühwürfel in der Suppe auflösen. 20 bis 30 Minuten auf kleiner Flamme kochen und am Schluss mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kann man je einen Klecks saure Sahne in die Mitte der Suppenteller geben.



**Bangladesch** Ein Gemüsestand auf dem Markt von Khulna.

---

### Spielidee

Spiel „Gemüsesuppe“ (Abwandlung des bekannten Spiels „Obstsalat“)

Vor dem Kochen der Suppe oder als Abschluss der Aktion, wenn keine Suppe gekocht wird, spielen die Kinder das Spiel „Gemüsesuppe“:

Die Kinder sitzen im Kreis und werden in drei bis vier Gemüsesorten eingeteilt (etwa Möhre, Erbse, Zwiebel, Kartoffel). Die Erzieherin oder der Erzieher geht einmal im Kreis herum und weist jedem Kind ein Gemüse zu.

Dieses muss sich das Gemüse gut merken! Dann wird ein Stuhl aus dem Kreis geräumt. Die Erzieherin oder der Erzieher hat nun keinen Sitzplatz mehr und versucht, einen zu ergattern – mit der Aufforderung, dass alle „Möhren“ ihre Plätze wechseln sollen. Wer übrig bleibt, darf nun ebenfalls über die Aufforderung an das „Gemüse“, die Plätze zu tauschen, versuchen, wieder einen Sitzplatz zu bekommen. Wem es nur schwer auf diese Weise gelingt, sich wieder zu setzen, kann auch das Wort „Gemüsesuppe“ rufen, dann müssen alle die Plätze tauschen.



**Bangladesch** Kinder zeigen frisch geernteten Reis.

**Musikalisches Vorspiel**

Möglichkeiten: klassisches Orgelspiel oder eine andere Musikgruppe der Gemeinde

**Begrüßung und Votum**

Eine oder einer: „Herzlich willkommen in unserer Kirche zum Familiengottesdienst am Erntedankfest rund um das Thema „Brot“!

Willkommen allen Kindern, Eltern und Mitarbeitenden!

Wir wollen gemeinsam feiern, und zwar im Namen des Vaters, der das Korn wachsen lässt und uns das Brot schenkt. Und im Namen des Sohnes, der für uns das Brot des Lebens ist. Und auch im Namen des Heiligen Geistes, der uns alle mit dem Brot des Lebens satt macht. Amen.“

**Lied**

Zum Beispiel „Kommt alle her“

(„Menschenskinderlieder 2“, Frankfurt 1987; Seite 146)

Dabei kann die Gemeinde die Bewegungen, die im Lied beschrieben werden, mitmachen.

**Gebet**

Eine oder einer: „Guter Gott, viele Leute sind heute Morgen hier zusammen gekommen – kleine und große.

Wir freuen uns auf die Zeit miteinander und bitten Dich, Gott, in unsere Mitte zu kommen.

Gib, dass wir eine gute und fröhliche Zeit miteinander verbringen. Amen.“

## Hinführung zum Thema

Eine oder einer: „Anlässlich des Erntedankfestes feiern wir heute einen Familiengottesdienst rund um das Thema „Brot“. Wir freuen uns, dass Gott auf unseren Feldern das Korn wachsen lässt, damit daraus viele leckere und gesunde Brotsorten entstehen. Alle Kinder sind nun eingeladen, den Weg vom Korn zum Brot einmal gemeinsam zu erleben.“

## Mitmachaktion „Vom Korn zum Brot

(nach: „Vom Wachsen“ – nach einer Idee von Lucius Maiwald, aus: Ingeborg Becker, Peter F. Bock: „Das Brot“, München/Offenbach 1984)

## Material und Hinweise zur Durchführung

Die Aktion kann sowohl von einer Kindergruppe aus der Kita vorgeführt als auch mit allen im Gottesdienst anwesenden Kindern, die möchten, durchgeführt werden. Es werden braune Tücher zur Darstellung der Erde, blaue Tücher zur Darstellung des Regens und ein gelbes Tuch zur Darstellung der Sonne benötigt.

Eine Moderatorin oder ein Moderator erzählt, was jeweils geschieht. Die einzelnen Darstellungen werden jeweils von einer Erzieherin oder einem Erzieher begleitet, damit die Kinder wissen, was sie zu tun haben. Hilfreich ist es, wenn die Gesamtdarstellung mit leiser, passender Musik untermalt wird – live vorgetragen oder von CD.

## Durchführung

### 1) Das Korn wird zur Ähre

Im Chorraum oder vor dem Abendmahlstisch oder Altar liegen braune Tücher auf dem Boden.

Die Kinder werden in drei Gruppen eingeteilt: Eine Gruppe steht auf den braunen Tüchern, andere stehen an der Seite und haben kleine blaue Tücher in der Hand, eine dritte Gruppe steht hinter den braunen Tüchern. Neben diesen liegt das große gelbe Tuch.

Eine oder einer:

*„Viele viele Saatkörner sollen in den Acker gelangen. Aber noch fliegen sie frei in der Luft herum.“*

Die auf den braunen Tüchern stehenden Kinder bewegen sich.

*„Aber jetzt“ – es ertönt ein Signalton – „fallen die Körner auf die Erde und schlafen im Acker“.*

Die Kinder kauern sich jeweils an einem Platz zusammen.

*„Der Regen kommt und gießt die Saat“.*

Die Kinder mit den blauen Tüchern in der Hand gehen zwischen den „Körnern“ herum und stellen durch Bewegung der Tücher den Regen dar. Nach einiger Zeit verlassen sie das „Feld“ wieder.

*„Dann kommt die Sonne und wärmt die Körner“.*

Die dritte Gruppe Kinder hebt gemeinsam das große gelbe Tuch über dem „Feld“ hoch. Das Tuch wird nach einiger Zeit wieder abgelegt.



**Argentinien** Brotbacken im Jugendzentrum Arcangel Gabriel in Buenos Aires.

„Und langsam, ganz langsam werden aus den vielen kleinen Körnern schöne große Ähren“.

Die Kinder auf dem „Feld“ stehen nun auf und recken und strecken sich, bis sie alle wieder in voller Lebensgröße stehen.

### 2) Die Zeit der Ernte kommt

Nun stehen alle Kinder im Chorraum oder vor dem Abendmahlstisch oder Altar verstreut auf den braunen Tüchern.

„Im Spätsommer sind die Ähren reif“.

Alle Kinder strecken ihre Hände zum Himmel.

„Das Korn kann geerntet werden“.

Die Kinder verlassen die braunen Tücher, die Erzieherin oder der Erzieher sammeln die Tücher ein.

### 3) Ein Brot entsteht

Alle Kinder stellen sich wieder im Chorraum oder vor dem Abendmahlstisch oder Altar auf.

„Die geernteten Körner werden zu Mehl gemahlen“.

Die Kinder bewegen sich durch den Raum und reiben bei Begegnungen die Hände aneinander.

„Und schließlich entsteht aus dem Mehl, das einmal als Korn auf dem Feld gewachsen ist, ein wunderbar duftendes, leckeres Brot“.

Alle Kinder kommen ganz nah zueinander und bilden eine „kompakte Masse“.

„Wunderbar ist es, wie Gott das Korn wachsen lässt, so dass wir duftendes Brot backen und essen können! Dafür können wir ihm danken.“

### Lied

zum Beispiel „Was schwach beginnt“ („was + wie. Kinder religionspädagogisch begleiten. Projekt Brot“, Gütersloh 2011; Seite 25)

### Biblische Geschichte (Anspiel und Reflexion)

**„Gott gibt uns, was wir brauchen, aber wir gehen nicht achtsam damit um“**

In der biblischen Geschichte vom Manna, das vom Himmel fällt und die Israeliten auf ihrer Wanderung durch die Wüste speist, wird deutlich, dass Gott für uns sorgt und dass genug für alle da ist. Wir Menschen jedoch gehen mit dem von Gott uns Anvertrauten oft unfair um, horten und verteilen auf ungerechte Art und Weise (2. Mose, 16, 13 bis 21).



**Kiribati** Ein Junge rennt über den Strand seiner Heimatinsel, die wegen des Klimawandels vom Untergang bedroht ist.



**Indien** Ein Mädchen der indigenen Adivasi trägt einen Reisbüschel.

## Anspiel

### 1. Szene

Drei oder mehr Personen stellen Israelitinnen und Israeliten dar, die das vom Himmel gefallene Brot einsammeln. Sie tragen einen Korb in der Hand und können sich nach Belieben verkleiden. Das Manna wird durch große, aus Altpapier zusammengeknüllte Kugeln oder braune größere Styroporkugeln (nur nehmen, wenn weiter verwendbar) dargestellt. Es liegt gut sichtbar in den Körben.

Zunächst erzählen sich die Israelitinnen und Israeliten noch einmal, wie wunderbar es ist, wie Gott für sie auf der beschwerlichen Reise durch die Wüste sorgt. (Dabei wird die Geschichte von dem Zeitpunkt, als das Volk Hunger leidet und gegen Gott murt, bis zu dem Punkt, als das Brot vom Himmel fällt, spielerisch nacherzählt. Besonders betont werden sollte die Köstlichkeit des Manna-Brot, möglichst unter Bezugnahme darauf, dass ja eben gesehen werden konnte, wie wunderbar die Entstehung vom Korn zum Brot überhaupt ist). Dann schauen alle erneut begeistert in ihre Körbe.

Aber dann regt sich plötzlich Zweifel, der im gemeinsamen Erzählen verdeutlicht wird: Gottes Gebot ist es, nichts von all dem bis zum nächsten Morgen aufzuheben? Und wenn Gott am nächsten Tag nicht mehr an sie denkt? Wenn es dann kein Brot mehr zu essen gibt?

Nachdenklich gehen sie auseinander.

### 2. Szene

Am nächsten Morgen treffen die Personen wieder aufeinander. In den Händen hält jede einen leeren Korb.

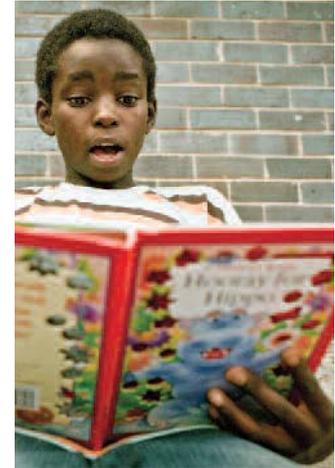
Aufgeregt erzählen einige, dass sie entgegen dem Gebot Gottes doch etwas Brot über Nacht aufgehoben hätten. Am nächsten Morgen jedoch war es verdorben. Sie sind in großer Sorge darüber, dass nun wieder Hunger herrschen wird. Als sie aber genauer auf den Boden schauen, sehen sie erneut Manna dort liegen (muss zwischenzeitlich dort verteilt werden). Sie sammeln es ein und werden satt.

## Reflexion

(richtet sich stärker an die anwesenden Erwachsenen)

Die Pfarrerin oder der Pfarrer gibt einige kurze Impulse im Hinblick auf die biblische Geschichte und unsere heutige Situation. Hier einige Anregungen:

- Gott schenkt uns genug zum Leben. Wir Menschen verwalten das uns Anvertraute aber nicht immer so, dass alle Menschen ausreichend versorgt sind. Wir vertrauen nicht immer darauf, dass Gott uns genug gegeben hat. Unter anderem darum kommt es zu Ungerechtigkeiten.
- Die meisten hier bei uns haben genug zum Leben, dennoch meinen wir, immer mehr haben zu müssen. Das geht zu Lasten der Menschen in anderen Ländern (Beispiel: Klimawandel trifft die Menschen im Süden, weil wir zu viel Energie verbrauchen, konsumieren, Auto fahren, mit dem Flugzeug fliegen..).
- Wir essen zu viel Fleisch. Der Anbau von Futtermitteln für unsere Schlachttiere in den Ländern des Südens hindert die Menschen dort, Land für von ihnen benötigte Nahrungsmittel zu bestellen.
- Wir werfen zu viele Lebensmittel weg. Deren Produktion belegt auch Land im Süden, das die Menschen dort dann nicht mehr zur Deckung ihres eigenen Lebensmittelbedarfs nutzen können.
- Wir möchten das ganze Jahr für möglichst wenig Geld frisches Obst und Gemüse essen. Dieses stammt jedoch oft aus fernen Ländern, wo es unter unmenschlichen Bedingungen und mit negativen Folgen für die Umwelt angebaut wird. Auch der Transport per Flugzeug ist sehr umweltschädlich.
- Weitere mögliche Beispiele: Biosprit und Landraub, Wasserverschwendung (Infos unter [www.brot-fuer-die-welt.de](http://www.brot-fuer-die-welt.de) / [www.eed.de](http://www.eed.de) / [www.ekd.de/agu](http://www.ekd.de/agu))



**Simbabwe** Ein Junge in Harare liest ein Buch.

Wir können an dieser Situation aber etwas ändern:

- Wir müssen nicht immer noch zusätzlich die neueste, stromverschwendende Elektronik kaufen, nur weil sie auf dem Markt ist. Somit produzieren wir weniger Müll und verbrauchen weniger Energie, was dem Klima, den Menschen im Süden und übrigens auch unserem Geldbeutel zu Gute kommt.
- Wir können mehr Gemüse essen, damit nicht noch mehr Land für die Futtermittelindustrie verbraucht wird. Wenn wir dann noch Gemüse essen, das bei uns vor Ort wächst, schonen wir die Umwelt noch zusätzlich, weil weniger Transportkosten anfallen.
- Wenn wir möglichst so einkaufen, dass alles, was in die Küche und in den Kühlschrank kommt, auch verbraucht wird, dämmen wir die Verschwendung von Lebensmitteln ein.
- Obst und Gemüse aus fernen Ländern sollten etwas Besonderes sein und nicht auf unserem alltäglichen Speiseplan stehen. Außerdem sollten wir Bananen, Ananas und Co nur kaufen, wenn sie aus Fairem Handel stammen.

- Motto des Kirchentag 2013 in Hamburg „So viel du brauchst“  
(2. Mose 16,18)

Somit achten wir darauf, dass alle genug zum Leben haben können - ganz so, wie Gott es möchte.

An dieser Stelle könnte auch auf das Hilfswerk „Brot für die Welt“ hingewiesen werden, das sich ebenfalls auf der Basis des christlichen Glaubens um diejenigen kümmert, die nicht genug zum Leben haben. Als konkretes Beispiel könnte das in der Arbeitsmappe beschriebene Projekt vorgestellt werden.

### **Aktion: „Brot teilen“**

Eine oder einer: „Wir haben es gerade gehört: Auf unserer Welt geht es nicht immer gerecht zu. Manche Menschen haben genug zu essen, andere nicht.

Gott aber möchte, dass alle Menschen genug zum Leben haben. Er sorgt gut für uns und er möchte auch, dass wir füreinander sorgen. Gott traut uns zu, dass wir aufeinander achtgeben und auch miteinander teilen, damit das gelingt.

In unserem Gottesdienst können wir das heute im Kleinen schon einmal ausprobieren:

Wir geben jetzt Fladenbrote (oder: Brot, dass in unserer Kita gebacken wurde) in die Reihen. Jede und jeder soll davon etwas abbekommen.“  
Dazu Musik.

### **Lied**

Zum Beispiel „Wenn jeder gibt, was er hat“ („Mein Liederbuch für heute und morgen“, tvd-Verlag Düsseldorf; Nr. B 35)

### **Kollekte**

Eine oder einer: „Wir haben gerade erfolgreich probiert, wie das mit dem Teilen gehen kann. Wir können aber auch noch anders teilen, nämlich, indem wir etwas von dem Geld, das wir besitzen, abgeben. Heute können wir einen Teil unseres Geldes für das Hilfswerk „Brot für die Welt“ spenden.“

An dieser Stelle kann „Brot für die Welt“ noch einmal ausführlicher vorgestellt werden, zum Beispiel anhand des in der Arbeitsmappe beleuchteten Projekts.

### **Fürbitten**

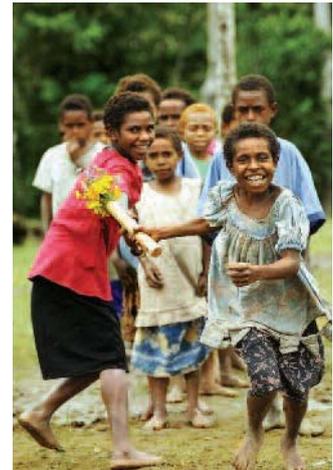
Mehrere Sprecherinnen und Sprecher:

„Wir wollen nun miteinander und füreinander beten:

Lieber Gott, wir danken Dir, dass bei uns genug Korn wachsen kann und wir ausreichend Brot haben. Wir bitten Dich dafür, dass auch dort, wo zu wenig Getreide wächst, die Menschen satt werden können - auch durch unsere Hilfe.

Gott, manche Menschen haben nicht genug zu essen, weil sie arm sind. Sie leiden unter Kriegen oder Ungerechtigkeiten. Lass uns sie nicht vergessen und gib uns gute Ideen, wie diese schrecklichen Situationen geändert werden können.

Guter Gott, wir haben so viel zu essen, dass wir es manchmal verschwenden. Und weil wir das tun, fehlen anderen Menschen die Nahrungsmittel.



**Papua Neuguinea** Schülerinnen und Schüler beim Staffellauf.

Lass uns darauf achten, nur so viel einzukaufen, wie wir auch wirklich brauchen.

Schöpfer der Welt, wir denken auch an die, die in unserem Land nicht genug haben. Manche Kinder gehen morgens ohne Frühstück aus dem Haus und sie haben nicht genug Geld, um an Kita- oder Schulausflügen teilnehmen zu können. Schenke uns Augen, ihre Nöte wahrzunehmen, um zu teilen und zu helfen.“

Alternativ könnten auch Kinder nach vorne geholt und gefragt werden, wofür sie beten möchten. Die Moderatorin oder der Moderator kann das dann unter Umständen auch noch umformulieren.

**Alternativ: Vater unser mit Gesten**

Eine oder einer: „Gemeinsam beten wir nun das Vater Unser. Die einzelnen Bitten dürfen mit Gesten unterstützt werden. Wir hier vorne machen das vor und Sie und Ihr können und könnt dann mitmachen.“

Vater unser im Himmel

*Offene Hände zum Himmel strecken*

Geheiligt werde Dein Name

Verbeugung machen

Dein Reich komme

*Den Erdkreis nachzeichnen*

Dein Wille geschehe

*Hände ballen und Daumen nach oben halten*

Wie im Himmel, so auf Erden

*Hände öffnen, zuerst nach oben, dann nach unten zeigen*

Unser täglich Brot gib uns heute

*Hände zur Schale legen*

Und vergib uns unsere Schuld

*Arme gekreuzt vor die Brust*

Wie auch wir vergeben unseren Schuldigern

*Beiden Nachbarn die Hände reichen*

Und führe uns nicht in Versuchung

*Hände abwehrend nach vorne halten*

Sondern erlöse uns von dem Bösen

*Eine beiseite schiebende Bewegung machen*

Denn Dein ist das Reich und die Kraft und die Herrlichkeit in Ewigkeit.

Amen.

*Arme leicht ausgestreckt nach oben*

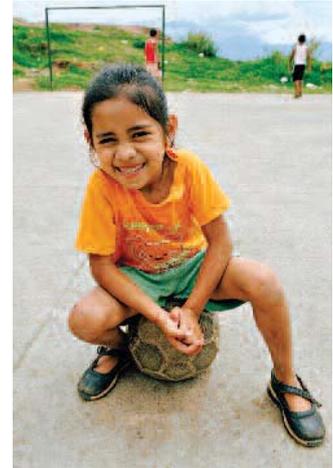
(Idee: Peter Sicking, Jürgen Grote)

**Lied**

zum Beispiel „Gott dein guter Segen“ („Das Liederbuch zum Umhängen. 100 der schönsten religiösen Kinderlieder“, Menschenkinder Verlag, Münster, 1992; Nr. 31)

oder

„Segne, Vater, tausend Sterne“ („Kindergesangbuch Nr.142, Claudius)



**Costa Rica** Eine Teilnehmerin des Programms „Fútbol por la vida“ (Fußball für das Leben) sitzt am Rand des Fußballplatzes.



**Pakistan** In einem Camp für Flutopfer essen Kinder gemeinsam Reis.

### Segen

Eine oder eimer: „Segne uns mit der Weite des Himmels, segne uns mit der Wärme der Sonne,  
 segne uns mit der Frische des Wassers, himmlischer Vater, segne uns.  
 Segne, Vater, tausend Sterne,  
 segne, Sohn, unsre Erde,  
 segne, Heiliger Geist, Meer und Land,  
 segne, Gott, Herz und Hand.“

### Weitere Lieder

Evangelisches Gesangbuch (EG)

- EG 667 Wenn das Brot, das wir teilen, als Rose blüht
- EG 508 Wir pflügen und wir streuen
- EG 503 Geh aus mein Herz und suche Freud
- EG 505 Die Ernt ist nun zu Ende
- EG 512 Herr, die Erde ist gesegnet
- EG 515 Laudato si

Das Kinderliederbuch (KLB)

- KLB 10 Danke für das Brot
- KLB 11 Iss und trink
- KLB 142 Segne uns mit der Weite des Himmels
- KBL 143 Er hält die ganze Welt

WortLaute (WL)

- WL 82 Nun steht in Laub und Blüte
- WL 24 Ich bin das Brot, lade euch ein

# Baustein Tischgebete

Blatt 1|2



## Hintergrund

In praktisch allen Religionen ist es üblich, dass Menschen ihre Dankbarkeit für die Gaben der Schöpfung in Gebete legen. Auch Christinnen und Christen sprechen auf der ganzen Welt Tischgebete vor oder nach dem Essen. Diese Gebete bringen zum Ausdruck, dass nicht alles im Leben auf die Fähigkeiten von Menschen zurückzuführen ist. Das Entscheidende bekommen Menschen geschenkt: das Leben und das, was sie zum Leben brauchen.

Es gibt zwar immer weniger Familien in Deutschland, die die Tradition der Tischgebete praktizieren – doch in den letzten Jahren ist eine Renaissance der Tischgebete festzustellen.

Diese Tischgebete können in Verbindung mit den anderen Modulen oder unabhängig davon eingesetzt werden.

**Russland** Im Kinderinfektionskrankenhaus Nr. 3 in St. Petersburg.

## Tischgebete in verschiedenen Sprachen

### Englisch

Praise God, from whom all blessings flow.  
Thank you for the food we eat,  
thank you for the world so sweet,  
thank you for the birds that sing,  
thank you God for everything. Amen.

Be present at our table, Lord,  
be here and everywhere adored.  
Thy creatures bless and grant that we  
may feast in paradise with Thee. Amen.

Bless us, O Lord,  
and these your gifts,  
which we are about to receive  
from your bounty.  
Through Christ our Lord. Amen.

For food in a world where many walk in hunger;  
for faith in a world where many walk in fear;  
for friends in a world where many walk alone;  
we give you thanks, O Lord. Amen.

Come Lord Jesus, be our guest.  
May this food by thee be blest,  
may our souls by thee be fed,  
ever on the living Bread. Amen.

Lobt Gott, der allen Segen schenkt.  
Danke für die Nahrung, die wir essen,  
Danke für die schöne Erde,  
Danke für die singenden Vögel,  
Danke, Gott, für alles. Amen.

Sei bei uns an unserem Tisch, Herr,  
sei hier und überall gelobt.  
Segne deine Geschöpfe und erlaube uns,  
im Paradies bei deinem Festmahl zu sein. Amen.

Segne uns, o Herr,  
Und diese deine Gaben,  
die wir empfangen  
durch deine Güte.  
Durch Christus, unseren Herrn. Amen.

Für Essen in einer Welt, in der viele hungrig sind;  
für Glauben in einer Welt, in der viele in Angst  
leben;  
für Freunde in einer Welt, in der viele allein sind;  
danken wir dir, oh Herr. Amen.

Komm Herr Jesus, sei unser Gast.  
Möge dieses Essen von dir gesegnet sein,  
mögen unsere Seelen durch dich genährt werden,  
lebendiges Brot in Ewigkeit. Amen.



**Bangladesch** Ein Mädchen bei der Reisernte.

## Spanisch

Bendito seas, Señor por esta comida que vamos a compartir y que es signo de paz, de alegría y fraternidad. Amén.

Gelobt seist du, Herr, für dieses Mahl, das wir teilen werden. Es ist Zeichen des Friedens, der Freude und der Brüderlichkeit. Amen.

Bendícenos, Señor, y bendice estos alimentos que vamos a tomar. Haz que no les falte el pan a los que pasan hambre. Amén.

Segne uns, Herr, und segne diese Speisen, die wir essen werden. Mach, dass es jenen, die hungern, nicht an Brot mangelt. Amen.

Bendice, Señor, a cuantos hoy comemos este pan; bendice a cuantos lo hicieron y a cuantos no lo tendrán. Amén

Segne, Herr, alle, die heute dieses Brot essen; segne jene, die es gemacht haben und jene, die keines haben. Amen.

## Französisch

Laissez-nous prier! Bénis-nous, ô Seigneur, et ceux-ci, ton / tes dons, que nous nous apprêtons à recevoir de ton / votre générosité. Par le Christ, notre Seigneur. Amen.

Lasst uns beten! Segne uns, oh Herrgott, und diejenigen, die bereit sind, Deine Gabe zu empfangen, dank Deiner Großzügigkeit. Durch Christus, unseren Herrn. Amen.



**Papua-Neuguinea** Ein Junge schwingt an einem Seil über der Lagune von Madang.

### Italienisch

Benedici Signore noi e il cibo che stiamo per prendere, fà che non manchi mai a nessuno in nessuna parte del mondo, specialmente ai bambini. Amen.

Herr, segne uns und das Essen, das wir gleich zu uns nehmen werden. Mach, dass du nie jemandem fehlst, in keinem Teil der Welt, und besonders nicht den Kindern. Amen.

32

### Tagalog (wird auf den Philippinen gesprochen)

Basbasan mo kami Pangino-on at ang iyong mga biyayang pinagkalo-ob, sa ngalan ni Kristo. Amen.

Segne uns, oh Herr, und diese deine Gaben, die wir durch deine Güte empfangen, durch Christus, unseren Herrn. Amen.

Salamat Pangino-on sa pagka-in sa aming hapag, sa mga taong naghanda ng mga ito at sa mga taong makakasalo namin sa biyayang ito. Amen.

Danke, Herr, für das Essen auf unserem Tisch, für die Menschen, die es zubereitet haben, und für diejenigen, die diese Gaben zu sich nehmen. Amen.











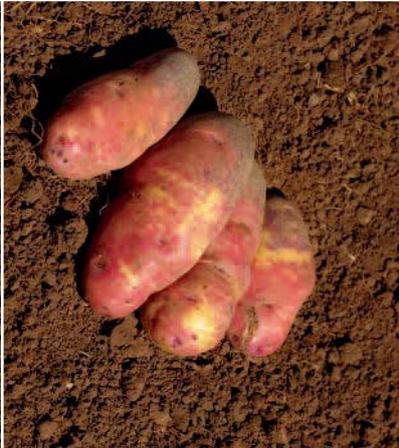
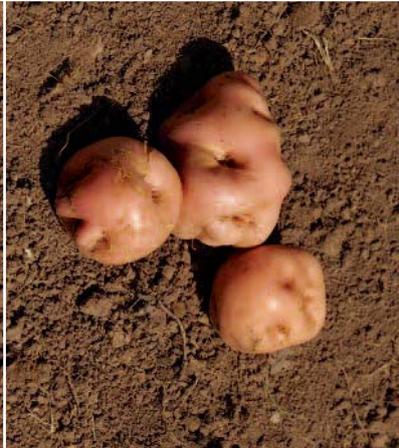
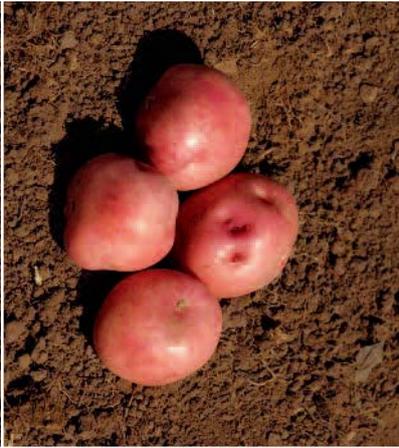
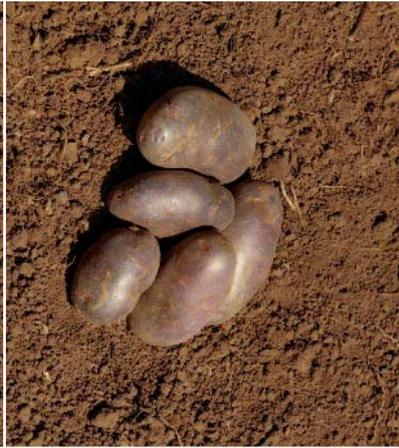
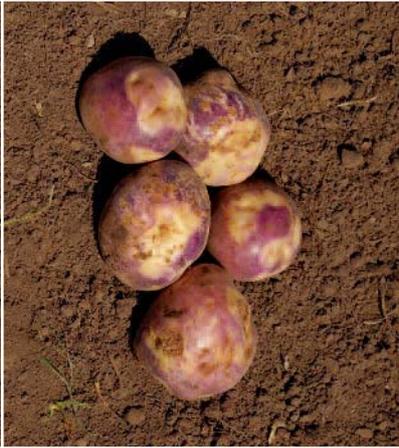
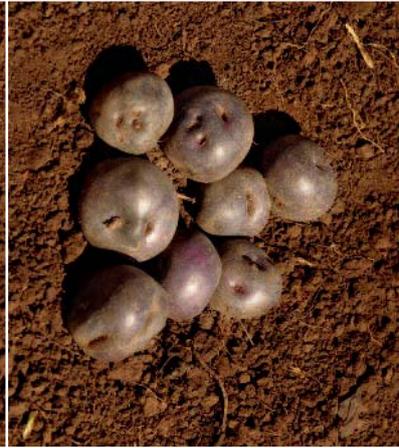












# Weitere Tipps und Ideen

- Vielleicht haben Sie in Ihrer Kirchengemeinde Kontakte zu Kirchengemeinden in Ländern, in denen „Brot für die Welt“ tätig ist. Hier könnten sich interessante und direkte Anknüpfungspunkte zu den Bausteinen der Arbeitsmappe ergeben.
- Wenn es in Ihrer Nähe eine Handwerksbäckerei gibt, könnte ein Besuch dort mit den Kitakindern spannend sein, um zu sehen, wie Brote entstehen. Oder Sie laden einen Bäcker in Ihre Einrichtung ein und dieser erzählt, wie er Brot backt.
- Neben der thematischen Verknüpfung mit dem Erntedankfest eignen sich die Bausteine der Arbeitsmappe auch für die Themen „Ostern“ und „St. Martin“.
- Vielleicht können Sie mit Ihren Kindern einen Ausflug in ein Museum wie das Museum für Brotkultur in Ulm ([www.museum-brotkultur.de](http://www.museum-brotkultur.de)), das Brotmuseum in Ebergötzen ([www.brotmuseum.de](http://www.brotmuseum.de)) oder ein Freilichtmuseum organisieren.

## **Lieder-, Spiele- und Materialbücher zum Thema „Brot“**

- Ingeborg Becker, Peter F. Bock: „Das Brot“, München/Offenbach, 1984.
- „Was + wie. Kinder religionspädagogisch begleiten. Projekt Brot“, Heft 1/2011, Gütersloh, 2011. [www.fachzeitschriften-religion.de/was-und-wie/2011/01](http://www.fachzeitschriften-religion.de/was-und-wie/2011/01)
- Edda Reschke: „Symbole erleben. Brot.“, Kevelaer, 2010.
- Brigitte Weniger, Anne Möller: „Danke, gutes Brot. Diageschichte über das Grundnahrungsmittel Brot und seinen Symbolgehalt“, Edition Bilderbuch-Kino, 2004.
- Sabine Jaeger, Hermann Schulz: „Schmeckt´s? Alles übers Essen.“, Düsseldorf 2008. Erhältlich bei „Brot für die Welt“ (Artikel-Nr.: 110 105 060).
- Anregende Geschichten, Kreativideen und Spiele enthält die Buchreihe „Religion spielen und erzählen“, Bände 1 bis 4 (Gütersloher Verlagshaus). Die Bücher sind ab Klasse 1 geeignet, für Kindergartenkinder müssen die Geschichten und Impulse entsprechend umgestaltet werden.

## **Spiele zu den Themen „Kooperation“ und „Teilen“ finden sich in folgenden Büchern:**

- Manfred Hilker: „Kindergottesdienst-Spiele. Spiele, Rätsel, Tipps für einen bewegten Kindergottesdienst.“, Gütersloh, 2003.
- Ute Bögel: „Auf die Punkte, fertig, los. 40 pfiffige Spielideen für Kindergruppen und Kindergottesdienst“, Stuttgart, 2002.

## **Materialien von „Brot für die Welt“:**

- Broschüre zur Kinderbibelwoche: „Pia P. und das Brot für die Welt“ (Artikel-Nr.: 119 101 930)
- Unterrichtsmaterial „Brot zum Leben - bei uns und anderswo“ (Artikel-Nr.: 112 301 020)
- Liederbuch „Welt-Segenslieder für Kinder“ (Artikel-Nr.: 113 303 230)

## **Hier erhalten Sie diese und weitere Materialien von „Brot für die Welt“:**

Diakonisches Werk der EKD e. V., Zentraler Vertrieb,  
Karlsruher Straße 11, 70771 Leinfelden-Echterdingen  
Telefon: 0711/2159-777, Telefax: 0711/7977502  
E-Mail: [vertrieb@diakonie.de](mailto:vertrieb@diakonie.de)  
[www.brot-fuer-die-welt.de/shop](http://www.brot-fuer-die-welt.de/shop)

## Impressum

### Autoren

#### Sabine Hartmann

Referentin für ökumenisches Lernen,  
Lippische Landeskirche  
Lippisches Landeskirchenamt  
Leopoldstraße 27  
32756 Detmold  
Telefon: 05231/976864  
E-Mail: sabine.hartmann@lippische-  
landeskirche.de  
www.lippische-landeskirche.de  
www.diakonie-rwl.de/bfdw

#### Ulrich T. Christenn

Diakonisches Werk Rheinland  
Brot für die Welt  
Lenaustraße 41  
40470 Düsseldorf  
Telefon: 0211/6398-255  
E-Mail: u.christenn@diakonie-rwl.de  
www.diakonie-rwl.de/bfdw

#### Sabine Portmann

Diakonisches Werk Westfalen  
Brot für die Welt  
Friesenring 32-34  
48147 Münster  
Telefon: 0251/2709-790  
E-Mail: s.portmann@diakonie-rwl.de  
www.diakonie-rwl.de/bfdw

#### Bernd Schütze

Amt für Mission, Ökumene und  
kirchliche Weltverantwortung  
Olpe 35  
44135 Dortmund  
Telefon: 0231/5409-71  
E-Mail: bernd.schuetze@moewe-  
westfalen.de  
www.moewe-westfalen.de

### Fotos

Thomas Lohnes (Titel, S. 7, 9, 17, 26, 27,  
28, 32), Christof Krackhardt (S. 1-4, 19,  
20, 21, 31, Fotos Melissa 1-4), Uli Rein-  
hardt (S. 5), Frank Schultze (S. 6, 11, 12,  
19), Christoph Püschner (S. 10), Marko  
Priske (S. 13, 25), Uta Wagner (S. 14, 29),  
Paul Jeffrey (S. 15), Helge Bendl (S. 16),  
Fotolia (S. 18), Christian Nusch (S.22),  
Carsten Stormer (S. 23), Jörg Böhling  
(S. 24)

### Herausgeber

Diakonisches Werk der EKD e. V.  
für die Aktion „Brot für die Welt“  
Staffenbergstraße 76, 70184 Stuttgart  
Telefon: 0711/21 59-568  
E-Mail: kontakt@brot-fuer-die-welt.de  
www.brot-fuer-die-welt.de

---

### Redaktion

Konstantin Francke, Thomas Sandner  
(verantwortlich)

---

### Gestaltung

Grafik-Atelier Reinhard Mang

---

### Druck

Druckerei Henzler, Nürtingen

---

### Papier

100% Recycling-Papier

---

**Art.-Nr. 119 105 190** Juni 2012

---

### Bestellung von Materialien

Diakonisches Werk der EKD e. V.  
Zentraler Vertrieb  
Karlsruher Straße 11  
70771 Leinfelden-Echterdingen  
Telefon: 0711/2159-777  
Telefax: 0711/7977502  
E-Mail: vertrieb@diakonie.de  
www.brot-fuer-die-welt.de/shop

---

### Spendenkonto

Kontonummer 500 500 500  
Bankleitzahl 1006 1006  
Bank für Kirche und Diakonie  
IBAN: DE10100610060500500500  
BIC: GENODED1KDB