

Nibelungen Kurier

Die Gratiszeitung für Worms und das Nibelungenland

So., 22. Juni 2025, 09:00 Uhr

Regionale Diakonie Rheinhessen: Kulinarisches Projekt der „Vorstadtkrokodile“ fördert Gemeinsamkeit und Verständnis zwischen Kulturen

Esskultur aus aller Welt



Die große Resonanz bei der Abschlussfeier unterstrich, wie erfolgreich das Verständnis aller aus verschiedenen Kulturen gefördert wurde.

In der Spiel- und Lernstube „Die Vorstadtkrokodile“ der Regionalen Diakonie Rheinhessen kommen 60 Kinder von 2 bis 14 Jahren aus den verschiedensten Kulturkreisen und Nationen rund um den Erdball zusammen. Im Mai und Juni wurde nun in der Kitagruppe der 2 bis 6-Jährigen ein Projekt zur Esskultur in den verschiedenen Herkunftsländern der Kinder durchgeführt, bei dem das Zubereiten ländertypischer Speisen und das gemeinsame Kennenlernen und Verstehen der dahinter stehenden Kulturen im Mittelpunkt standen.

Kitaleitung Daisy Osei und Kollegin Christine Fischer, die das Projekt federführend leiteten und durchführten, ließen die Kinder ihre Lieblingssessen mit Knete modellieren, bereiteten in Sitzkreisen auf einzelne Länder und typische Gerichte vor, schnippelten und kochten mit den Kindern, bastelten mit ihnen Deko für die gemeinsamen

Mahlzeiten und die große Abschlusspräsentation. So hingen dann schon mal Flaggen in den Landesfarben über dem Mittagstisch oder Girlanden mit Wimpeln aller beteiligten Länder an den Wänden im Spielflur.

Teilhabe und Engagement

Besonders wichtig war den Erzieherinnen auch die Einbindung und Mitwirkung der Eltern, die z.T. ein landestypisches Gericht in der SLS kochten, spezielle Lebensmittel aus ihrer alten Heimat mitbrachten, besondere Deko wie Trommeln, Teekessel oder exotisches Fingerfood zur Abschlussveranstaltung beisteuerten. Dieses Konzept des gemeinsamen Erleben und Verstehen der Kulturen von Kindern und Eltern war auch ganz im Sinne von Kitasozialarbeiterin Sabine Erbacher, die in die Planung und Durchführung des Projekts eng eingebunden war. Mit ihrem engen Draht zu den Familien und ihrem offenen Ohr für deren Wünsche und Bedarfe konnte sie die Teilhabe und das Engagement der Familien zu einem wichtigen Baustein des Projekts machen.

Im Verlauf des Projektes wurden Speisen aus Ghana, Thailand, Russland, Türkei, Bulgarien, Marokko, Serbien, Kamerun, Ukraine und Deutschland zubereitet mit so klangvollen Namen wie z.B. Tikvenik (= Strudel mit Kürbis), Baklashani (= gebackene Auberginen), Yam (= Bohnen, Fleisch mit Palaver-Sauce), Joschiki (= Kuchengebäck) uva.

Umfangreiche Fotoausstellung

Bei der abschließenden Präsentation erhielten alle Kinder ein Zertifikat über die erfolgreiche Teilnahme am Projekt, es wurde eine umfangreiche Fotoausstellung präsentiert, wo Eltern und Kinder nochmal sehen konnten wie gemeinsam gekocht, gebastelt, gelernt und auch viel gelacht wurde. Bunte Deko, Kulturgegenstände und Fingerfood aus den beteiligten Ländern sorgten für das richtige, bunte Ambiente.