

## Es grüßt der Evang. – Luth. Kindergarten „Pustblume“ in Welbhausen,

*Upcycling und Nachhaltigkeit*

Liebe Leserinnen und liebe Leser,

es grüßt Sie herzlich der Kindergarten Pustblume in Welbhausen.

Wie Sie bereits in unserem letzten Artikel lesen konnten, wird uns dieses Jahr das Thema Nachhaltigkeit begleiten. Warum ist Nachhaltigkeit wichtig? Die Nachhaltigkeit hat viele Vorteile, sowohl kurzfristig als auch langfristig. Die Sauberkeit von Luft, Wasser und Atmosphäre sowie die zukünftige Verfügbarkeit von wichtigen Ressourcen sind die Vorteile der Nachhaltigkeit. Erklären Sie Ihrem Kind die Wichtigkeit einer nachhaltigen Lebensweise und wecken Sie in ihm den Sinn für die Notwendigkeit eines verantwortungsvollen Umgangs mit der Natur. Auch das Thema Upcycling liegt uns am Herzen, dies ist eine Form der Wiederverwertung, bei dem Müll oder scheinbar unbrauchbare Dinge in etwas Neues verwandelt werden. Das Upcycling mit Kindern soll vor allem den Kleinen Spaß machen. Upcycling ist die Kunst, Dinge für einen neuen Zweck zu verwenden, statt sie wegzuerwerfen.

Dazu braucht es etwas Fantasie und ein wenig handwerkliches Geschick.

In der Bildergalerie können Sie verschiedene Beispiele von Upcycling und Nachhaltigkeit betrachten. Für den Geburtstagskalender werden alten CD-Rohlinge neugestaltet. Aus Tetrapackungen werden Vogelhäuschen erstellt. Zu viel Obst und Gemüse? Daraus haben unsere fleißigen Kinder eine Suppe gekocht und einen Kuchen gebacken. Zu unserem Nachmittagsprogramm „Experimente“ haben wir uns den Inhalt von Obst und Gemüse näher betrachtet. Das Obst wurde anschließend mit großer Freude verzehrt und aus dem Kürbis wurde ein leckerer Kuchen gebacken.

Wir laden Sie ein, auch Zuhause ihrer Kreativität zum Thema Upcycling freien Lauf zu lassen.

### Rezept-Tipp „Kürbiskuchen“:

**4 Eier**

**150g Zucker**

**150g Öl**

**1 TL Zimt**

**200g Mehl**

**1 Pck. Backpulver**

**200g Mandeln gemahlen**

**500g Kürbisfleisch geraspelt**

**Kuchenglasur Schoko**

Eier, Zucker, Öl verrühren. Nach und nach das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl sowie die gem. Mandeln einrühren. Das Kürbisfleisch vorsichtig unterheben! In einer großen Kastenform bei 160 Grad ca. 75 Minuten backen.

*Corinna Bauer und das Team Pustblume*





Text: C.B.

Bild: Kindergarten Welbhausen