



MiniMundo
KINDERTAGESSTÄTTE

NEWSLETTER AUGUST 2022



LIEBE ELTERN, LIEBE FREUNDE

Die Ferien sind vorbei – hinter uns liegt ein sehr heisser Sommer mit vielen schönen Aktivitäten. Der grossen Hitze angepasst, haben wir tolle Ideen umgesetzt. Unsere Waldspaziergänge und -erkundungen kamen bei den Kindern sehr gut an. Geschützt durch das dichte Blätterdach des Waldes gingen wir auf Schatzsuche, erklimmen wie Pippi Langstrumpf Berggipfel oder schärften unsere Sinne mit Hören, Sehen, Tasten und Riechen. Eine herrliche Erfrischung boten auch die zahlreichen öffentlichen Brunnen, die für jede Menge Spass sorgten. Eine «Fähri»-Fahrt über den Rhein oder Ausflüge in die Meriangärten – hier begeisterte nicht zuletzt die zehn Meter hohe Wasserfontäne – sorgten ebenfalls für kühles Vergnügen.

SOMMERZEIT HEISST FÜR UNS AUCH ABSCHIEDNEHMEN

Zahlreiche Kinder wechselten in den Kindergarten oder in die Schule. Und so bereicherten viele kleine Abschiedsfeste unser Sommerprogramm. Schön ist, dass wir bereits viele «neue» Kinder begrüssen konnten. Herzlich willkommen!

NEUE MITARBEITERIN

Willkommen heissen möchten wir auch unsere neue Miterzieherin Noemi Schönenberger, die ab September unser Team in der Gruppe «Petits» bereichert. Wir freuen uns!

EXKURSION MIT UMWELTPÄDAGOGE LEANDER HIGH



Wunderwelt des Waldes: Bei unserer Waldexkursion mit Naturpädagoge Leander High war Entdecken, Verweilen und Staunen angesagt. Spielerisch und einfühlsam – gespickt mit vielen kleinen Geschichten – verstand es Leander High, auch die Kleinsten in den Bann zu ziehen. Bereits auf dem Weg in den Wald gab es einiges zu entdecken, wie beispielsweise den Tierlibaum (Kornelkirsche) mit seinen dunkelroten Früchten. Mit Weideröschen, Hexenkraut und Johanniskraut konnten die Kinder in die Welt der Märchen eintauchen.

Vieles wurde genau unter die Lupe genommen: ein Blatt, das sich wie eine Marionette bewegte, ein Stein, der durch seine aussergewöhnliche Form beeindruckte, eine Ameise, die von ihrer Arbeit und ihrem Leben erzählte. Wie aufmerksam und achtsam Kinderaugen sind, zeigte sich, als jedes Kind für die «Waldausstellung» seinen Beitrag leistete. Ein Stück Rinde, das einer Maske glich, ein Käfer, der behutsam auf die Hand genommen, betrachtet und wieder frei gelassen wurde, ein Stück Moos, das sich weich, wie ein kleiner Teppich anfühlte.

Mit seiner Waldexkursion sprach Leander High alle Sinne an. So folgten die Kinder auch fasziniert dem Klang der Klangschale, die der Pädagoge zum Abschluss aus seinem Rucksack zauberte. Ein absolutes Highlight!

Unser Fazit: Eine Exkursion, die wir als MiniMundo-Team nur empfehlen können.

Leander High ist Museumspädagoge, Umweltpädagoge, Kindergärtner und seit 1989 bei der Waldschule Regio Basel tätig. Das Ziel: die Beziehung zur Natur nachhaltig zu fördern.

Text und Fotos Marianne Keba

KULINARISCHES - INTERVIEW MIT UNSERER KÖCHIN MICHELLE



Jedes Land hat seine ganz eigenen Nationalgerichte und traditionelle Speisen, die man unbedingt probieren sollte, findet unsere MiniMundo-Köchin Michelle Serafim. Ob Köttbullar aus Schweden oder Falafel aus Israel, die Rezeptvielfalt in den verschiedenen Kulturen scheint grenzenlos.

Michelles Arbeitstag als MiniMundo-Köchin beginnt täglich um 8.30 Uhr und endet um 14 Uhr. Unterstützt wird sie von Daiana Stoll (Assistentin Küche / Hauswirtschaft).

Grund genug, Michelle einmal im Gespräch vorzustellen.

Michelle, du bist täglich 5,5 Stunden als MiniMundo-Köchin im Einsatz. Das hört sich viel an. Ist es das?

Ja, das ist es. Aber die Zeit braucht es, um meinen oder unseren Ansprüchen gerecht zu werden. Ich bereite oftmals schon für die darauffolgenden Tage vor. Beispiel: ich verwende keine Fertigbrühen, also Gemüse- oder Fleischbrühen. Diese koche ich selbst ab. Das Gemüse ist frisch vom Bauernhof, muss gekaut, gesäubert und zerkleinert werden. Das braucht seine Zeit.

Du kochst leidenschaftlich gern. Was ist die Herausforderung für Kinder zu kochen?

Für Kinder zu kochen ist umheimlich spannend. Der Volksmund sagt: «Die Augen essen mit». Das fällt bei Kindern noch mehr ins Gewicht als bei Erwachsenen. Kinder mögen Farben und sind neugierig. Da setze ich an. Die Natur hält hier glücklicherweise eine Farbenpracht aus Gemüse, Obst, Kräutern und Gewürzen für uns bereit.

Auch Kinder haben ihre Vorlieben und manche Lebensmittel mögen sie gar nicht. Was, wenn ein Kind bestimmte Speisen partout nicht essen möchte?

Für diesen Fall habe ich vorgesorgt. Meine Menüs beinhalten immer mehrere Beilagen. Es gibt also immer Ausweichmöglichkeiten. Wichtig ist doch, dass ein Kind, die Möglichkeit hat, verschiedene Speisen zu probieren, um dann zu entscheiden: schmeckt oder schmeckt nicht. Gemüseverweigerer gibt es bei uns nicht (lacht).

Auch Elternwünsche müssen berücksichtigt werden. Es gibt Kinder, die beispielsweise aus religiösen oder ethischen Gründen kein Fleisch essen dürfen, andere haben Unverträglichkeiten, auf die Rücksicht genommen werden muss. Was heisst das für dich?

Ich koche täglich für rund 40 Kinder. Deshalb ist in meiner Küche alles dokumentiert. Das macht das Kochen etwas aufwändiger, problematisch ist es deswegen nicht. Es gibt genügend gute Alternativen.

Du legst grossen Wert auf regionale und saisonale Zutaten. Was ist für dich eine gesunde Ernährung?

Die Zutaten sind das A & O einer guten Küche. Aber es braucht vor allem auch Abwechslung. Damit wäre ich wieder bei den Farben. Von jeder Gemüsefarbe sollte etwas als Beilage auf dem Teller liegen. Beispielsweise Karotten, Chicorée, Brokkoli, Rote Beete. Damit unsere Kinder mit allen wichtigen Nährstoffen gut versorgt sind, halte ich mich zudem an die Empfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide. Wir leben zum Glück in einem Land, in dem gesunde Ernährung für jeden möglich ist, das sollte man, finde ich, unbedingt nutzen.

Du hast mir eine kleine Vorschau deiner Menüpläne gemailt. Das hört sich fantastisch an. Darunter sind Gerichte aus Jamaika, Thailand und Skandinavien zu finden – Speisen aus den verschiedensten Nationen. Das ist grossartig. Was treibt dich an?

Wie bereits oben erwähnt, jedes Land hat seine kulinarischen Highlights. Und es sind ja nicht nur die Gerichte selbst, um die es geht. Kochen schafft Raum für andere Kulturen. «Was ist Safran?» «Wo ist Thailand?» «Was machen die Menschen dort?» Kinder sind wissbegierig und interessiert. Das ist für mich das Schönste.

Michelle, vielen Dank für das tolle Gespräch. Eine letzte Frage: Kann ich mich vielleicht auch zum Essen anmelden?

Sehr gerne!

Text und Fotos Marianne Keba

Für unsere Kleinsten – Gruppe Piccolino – ist unsere Miterzieherin und Köchin Marisa Pedro-Pfeiffer verantwortlich. Mehr von ihr und ihren Menüs folgen!

Und nicht vergessen: Wir sind auch auf Instagram vertreten.

In diesem Sinne

Euer MiniMundo-Team
Denise Leibundgut
Ana Neuhaus

KLEINE EINBLICKE



FINGERSPIELE

Fingerspiele lassen Kinderherzen höher schlagen. Für uns ein Muss..



BOULDERN

Diese Sportart ist an Vielseitigkeit kaum zu übertreffen. Es fordert und fördert Kraft, Ausdauer, Konzentration, Koordination und Kreativität. In regelmässigen Abständen besuchen wir die Boulderloft in Basel.



COACHING

Wir bilden uns weiter: Hierzu konnten wir Petra Rudin-Scheuch, Erwachsenenbilderin, Elternbildnerin und Erziehungsberaterin, mit ins "MiniMundo"-Boot holen.



YOGA

Yoga bringt Körper, Geist und Seele ins Gleichgewicht – fördert Körperwahrnehmung, Konzentrationsfähigkeit und stärkt das Selbstbewusstsein – das gilt für Erwachsene genauso wie für Kinder. Wir führen unsere Kleinen im MiniMundo-Alltag spielerisch an diese Praxis heran. Im Vordergrund steht: Spass, Spass, Spass..