

Praxistipp
Bildung für nachhaltige Entwicklung
Oktober 2024



Herbst ist Erntezeit!
Lebensmittel sind Mittel zum Leben -
nachhaltiger Umgang mit Ressourcen

Wie gehen wir in der Kita mit „Resten“ um – Essensresten, Getränke-
resten, Materialresten? Hier eine Anregung, wie sich die Resteproblematik in der Kita themati-
sieren lässt und mit den Kindern achtsamer Umgang zum Beispiel mit **Lebensmit-
tel- und Getränke-
resten** geübt werden kann.



Tipp 1 – Brotreste verwerten



Foto: congerdesign auf pixabay_loal-2542308_1920

Brotreste lassen sich zum Beispiel im Backofen
trocknen und zu Brot-Croutons oder Semmel-
bröseln verarbeiten.

ODER

Ganz fein gemahlene Brotreste als Zutat für
Salzteig verwenden

Für Salzteig: Mehl, Salz, Wasser im Verhältnis
2:1:1 plus etwas Öl oder Speisestärke für Ge-
schmeidigkeit und Elastizität abmessen, dann
1/3 des Mehls durch das selbst hergestellte
„Brotmehl“ ersetzen und alles gut verkneten.



Tipp 2 – Obstreste nutzen



Foto Pixabay

Mit den Kindern aus Resten Obstsalat oder Smoothie herstellen.

ODER

Zum Beispiel aus Beerenresten Naturfarben herstellen (siehe BNE-Tipp Mai 2024 mit Schritt-für-Schritt-Anleitung)



Tipp 3 – Getränkereste verbrauchen



Bru-nO auf Pixabay_ice-cubes-3506781_1920

Aus Säften oder ungesüßtem Tee Eiswürfel oder Eislollis herstellen.

ODER

Pflanzen mit ungesüßtem, verdünntem Kräutertee düngen.