



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend



Deutsches
Jugendinstitut

Essen und Ernährung in der Kindertagespflege

MONIKA HEINIS

Das vorliegende QHB-Erweiterungsmaterial wurde ergänzend zum QHB, erschienen unter dem Titel „Qualität in der Kindertagespflege. Qualifizierungshandbuch (QHB) für die Bildung, Erziehung und Betreuung von Kindern unter drei“ (Schuhegger u. a. 2019, ISBN 978-3-7727-1468-9) erstellt. Die Verantwortung für die fachliche Aufbereitung der Inhalte liegt bei der Autorin.
Redaktionsschluss: Juni 2022



gefördert vom



Impressum

Monika Heinis
Essen und Ernährung in der Kindertagespflege

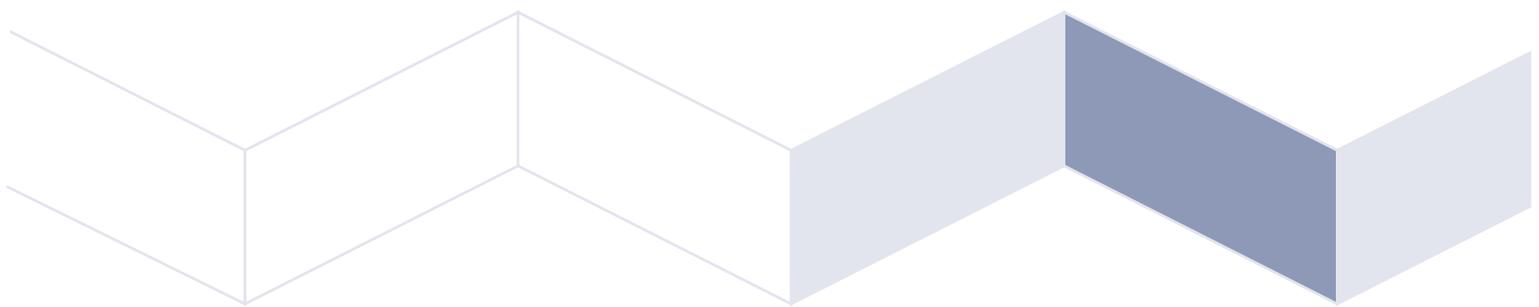
1. Auflage 2022

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Deutschen Jugendinstitutes.

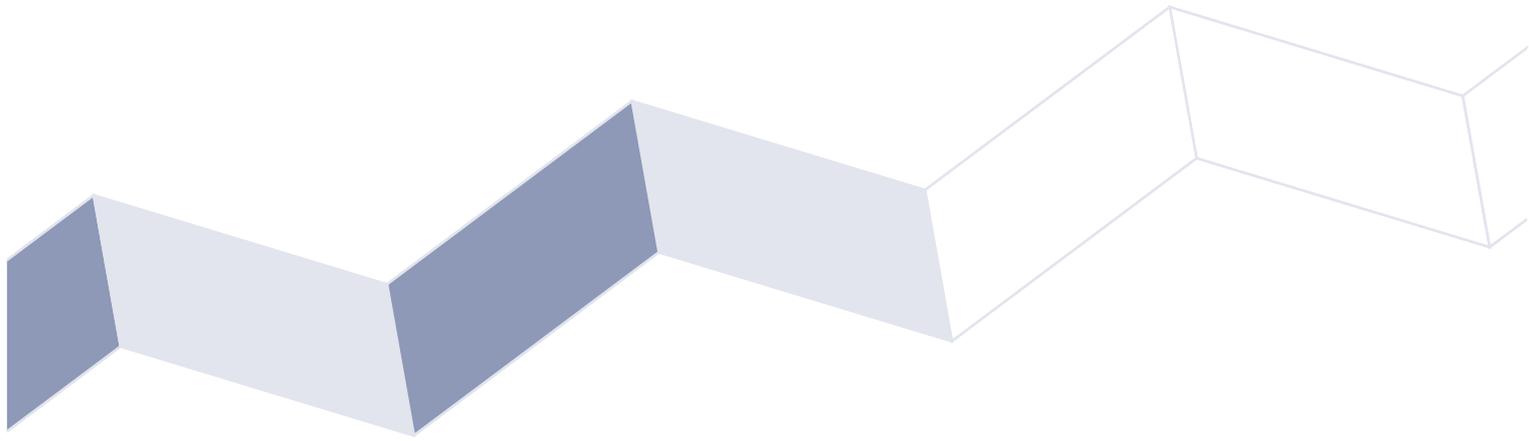
© 2022 Deutsches Jugendinstitut e. V.
Nockherstraße 2
81541 München
Telefon +49 89 62306-0
Fax +49 89 62306162
E-Mail info@dji.de
www.dji.de/qhb3

Inhaltliche und redaktionelle Begleitung: Claudia Ullrich-Runge/Katja Flämig
Realisation: SchwabScantechnik, Göttingen

Diese Publikation ist kostenfrei erhältlich unter: www.dji.de/qhb3/publikationen

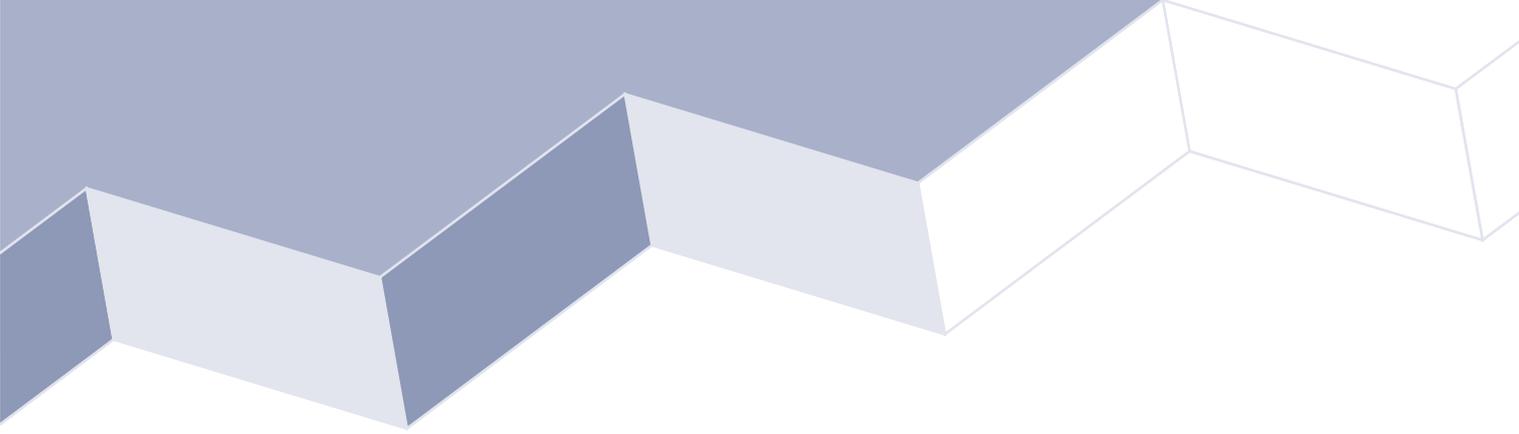


Monika Heinis ist Diplom-Oecotrophologin und unterrichtet an einem Berufskolleg im Bereich Gesundheit und Soziales in Herford. Sie veröffentlicht Texte und Medien unter anderem beim Bundeszentrum für Ernährung und im Verlag Handwerk und Technik.



Inhalt

1	Ausgangssituation und Gegenstand des Erweiterungsmaterials	5
2	Verpflegung und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege	7
2.1	Das Setting Kindertagespflege – Stärken und Herausforderungen	7
2.2	Zur Bedeutung von Essen und Ernährung in der Kindertagespflege	8
2.3	Qualitätsstandards für Essen und Ernährung in der Kindertagespflege	11
2.3.1	Gesundheit	11
2.3.2	Nachhaltigkeit	13
2.3.3	Esserziehung und Ernährungsbildung	15
2.4	Studien zur Qualität von Verpflegung und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege	21
2.4.1	Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ernährungsbildung	21
2.4.2	Qualifizierung von Kindertagespflegepersonen im Hinblick auf Ernährung	24
3	Notwendige Kompetenzen der Kindertagespflegepersonen zur Gestaltung des Essalltags und der Ernährungsbildung	27
3.1	Ernährungsbezogene Inhalte bewährter Kompetenzprofile	29
3.2	Kompetenzprofil „Essalltag und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege“	30
4	Das QHB-Zusatzmodul „Essen und Ernährung in der Kindertagespflege“	38
4.1	Die Grundqualifizierung nach dem Qualifizierungshandbuch (QHB) als Basis	38
4.2	Zielgruppen des QHB-Zusatzmoduls	39
4.3	Qualitätsanforderungen und methodisch-didaktische Hinweise zum QHB-Zusatzmodul	40
4.4	Modulraster „Essen und Ernährung in der Kindertagespflege“	40
5	Literatur	44
6	Abbildungsverzeichnis	52
7	Tabellenverzeichnis	52



1 Ausgangssituation und Gegenstand des Erweiterungsmaterials

Die Kindertagespflege ist zu einem festen und gleichrangigen Bestandteil der öffentlich verantworteten Kindertagesbetreuung geworden. Sie unterliegt einer fortlaufenden Qualitätsentwicklung. Neben der verbreiteten Form mit einem Förderangebot für in der Regel bis zu fünf Kindern unter drei Jahren, gestaltet durch eine Bezugsperson in einem häuslichen Umfeld, wächst das Angebot von Großtagespflegestellen und der Betreuung in angemieteten Räumen (Autorengruppe Fachkräftebarmeter 2021).

In einem lebensweltnahen und überschaubaren Betreuungskontext wie der Kindertagespflege ergeben sich einzigartige Möglichkeiten der Esserziehung und Ernährungsbildung für die Kinder. Essen und Ernährung dient nicht allein der Prävention von Krankheiten, sondern befriedigt Bedürfnisse auf allen Ebenen, fördert Wohlbefinden und Entwicklung. Die Verhältnisprävention im Setting Kindertagespflege ist angesichts hoher Prävalenzen ernährungsbedingter Risikofaktoren im Kindesalter weiterhin von Bedeutung. Salutogenetische Ansätze, die das Verstehen, die Handhabbarkeit und die Sinnhaftigkeit von alltäglichen Handlungsvollzügen in den Mittelpunkt stellen, können die Zielperspektiven dieses Bestrebens ergänzen und erweitern.

Eine zukunftsfähige Betrachtungsweise von Essen und Trinken in der Kindertagespflege ist ohne eine Entwicklung der Versorgung in Richtung Nachhaltigkeit nicht denkbar, ist dies doch zuallererst im Interesse der jüngsten Generation und der Eltern als Vertragspartnerinnen und Vertragspartner der Kindertagespflege. Der Bereich Ernährung und Lebensmittelproduktion verursacht einen erheblichen Teil des ökologischen Fußabdrucks und benachteiligt Produzenten in wirtschaftlich schwächeren Positionen und Regionen.

Die gemeinsamen Mahlzeiten in der Kindertagespflege stellen für die Kinder eine wichtige Struk-

tur im Alltag einer familiennahen Betreuungsform dar. Insbesondere für Kleinkinder unter drei Jahren bieten sich hier vielfältige Möglichkeiten lebensweltlichen Lernens. Dabei geht es nicht nur um die Vermittlung von Wissen über Lebensmittel und Nährstoffe, sondern um ein breites Feld sozialen, kulturellen und emotionalen Lernens rund um Essen und Trinken.

Zur Qualifizierung von Kindertagespflegepersonen stellt sich das Qualifizierungshandbuch Kindertagespflege (QHB) (Schuhegger u. a. 2019) als umfangreiches und etabliertes Materialpaket dar. In den zwei Phasen der tätigkeitsvorbereitenden und tätigkeitsbegleitenden Grundqualifizierung umfasst es insgesamt 46 Module mit zusammen 300 Unterrichtseinheiten, die die angehenden Kindertagespflegepersonen beim Erwerb pädagogischer Handlungskompetenzen und beim Aufbau einer Kindertagespflegestelle begleiten. Bei den zu vermittelnden Kompetenzen liegen die Prioritäten auf den dafür notwendigen organisatorischen, rechtlichen und pädagogischen Inhalten. Das kompetenzorientierte Vorgehen ermöglicht es dabei auch Personen mit sehr unterschiedlichen Voraussetzungen, ihr individuelles Angebot an Bildung, Erziehung und Betreuung in der Kindertagespflege zu gestalten. Die Kursmodule werden ergänzt durch mindestens 80 Stunden Praktikum und etwa 140 Stunden an selbstständigen Lerneinheiten (Schuhegger u. a. 2019).

Das Themenfeld Essen und Ernährung in der Kindertagespflege wird in der Qualifizierung nach dem QHB berücksichtigt, nimmt aber bisher geringen Raum ein. Zwar bringen viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer Wissen zu diesem Thema aus früheren Ausbildungen oder informelles Lernen durch intensive Phasen der Haushaltsführung mit eigenen Kindern mit. Zudem sind Ernährung und Gesundheit Querschnittsthemen, die sich in Beispielen und Anwendungsbezügen durch viele wei-

tere Module des QHB ziehen. Es gibt jedoch eine Reihe von Gründen, warum Ernährung und Essen mit den Facetten der Gesundheitsförderung, der nachhaltigen Entwicklung und der Ernährungsbildung (vgl. Abbildung 1) eine vertiefte Berücksichtigung in Form eines Erweiterungsmaterials finden (Kapitel 2).

Abbildung 1: Dimensionen von Ernährung in der Kindertagespflege



(eigene Darstellung)

Für die Kindertagespflegeperson ist zudem eine Weiterentwicklung ihrer Angebotsqualität sowie eine Schärfung ihres individuellen Profils von Bedeutung. In einem sich dynamisch verändernden Betreuungsfeld und aufgrund der gestiegenen Erwartungen an ein hochwertiges Bildungsangebot für junge Kinder bietet es sich an, das vielfältig im Betreuungsalldag verknüpfte Thema Ernährung zum Anlass für einen Qualitätsentwicklungsprozess zu nehmen.

Ziel dieses thematischen Erweiterungsmaterials zum QHB ist es, auf der Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse differenzierte Handlungsanforderungen für die Gestaltung des Essalltags und der Ernährung in der Kindertagespflege zu beschreiben (Kapitel 3). Daraus folgt die Entwicklung eines Kompetenzprofils für Kindertagespflegepersonen, das die Aspekte der Gesundheitsförderung aus der Grundqualifizierung des QHB aufnimmt und vertieft, das Thema Nachhaltigkeit ergänzt und die Esserziehung und Ernährungsbildung zu einem eigenen Schwerpunkt macht. Es dient der Definition von Lernzielen für die weiterführende Qualifizierung von Kindertagespflegepersonen in Form eines Zusatzmoduls und gibt Orientierung für Beratungs- und Unterstützungsprozesse (Kapitel 4).

2 Verpflegung und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege

Seit August 2013 besitzen Familien in Deutschland ab dem ersten Geburtstag ihres Kindes einen Anspruch auf Förderung und Betreuung in einer Kindertageseinrichtung oder in der Kindertagespflege. Dies regelt das Kinderförderungsgesetz des Bundes über verschiedene Anpassungen des Achten Sozialgesetzbuchs (SGB VIII). Den bedarfsgerechten Ausbau des Betreuungsangebotes, das je nach Stundenumfang der Betreuungsleistung auch ein Verpflegungsangebot umfasst, ermöglichen die Träger der Jugendhilfe (KiföG 2008).

Zunächst erläutert dieses Kapitel, warum das Setting Kindertagespflege besondere Stärken im Hinblick auf Esserziehung und Ernährungsbildung besitzt, trotz der Herausforderungen durch die Aufgabenvielfalt einer einzelnen verantwortlichen Kindertagespflegeperson. Anschließend wird herausgestellt, warum die Bedeutung von Essen und Ernährung in der Kindertagespflege aktuell besonders hoch ist. Anhand der Qualitätsstandards mit den Dimensionen Gesundheit, Nachhaltigkeit und Bildung wird die aktuelle Situation der Kinderernährung in Deutschland, der Verpflegung und der Ernährungsbildung in der Kindertagesbetreuung zusammengefasst. Aus der Differenz von Soll und Ist leitet sich ein Qualifizierungsbedarf ab.

2.1 Das Setting Kindertagespflege – Stärken und Herausforderungen

Das Kinderförderungsgesetz von 2008 will ein bedarfsgerechtes und hochwertiges Bildungsangebot in der Kindertageseinrichtung und in der Kindertagespflege sicherstellen (KiföG 2008). Nach SGB VIII sollen sowohl Kindertagespflege als auch Kindertageseinrichtungen ...

1. die Entwicklung des Kindes zu einer selbstbestimmten, eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit fördern,
2. die Erziehung und Bildung in der Familie unterstützen und ergänzen,
3. den Eltern dabei helfen, Erwerbstätigkeit, Kindererziehung und familiäre Pflege besser miteinander vereinbaren zu können (SGB VIII § 22 Absatz 2).

Durch die Gleichrangigkeit der verschiedenen Angebote im Hinblick auf die Bildung, Erziehung und Betreuung der Kinder sowie die Unterstützung der Familien ist die Kindertagespflege herausgefordert, ihr Profil in einem sich dynamisch verändernden Feld zu schärfen: Neben der klassi-

schen Kindertagespflege von bis zu fünf Kindern meist unter drei Jahren mit einer Betreuungsperson in deren Haushalt findet Kindertagespflege immer öfter in angemieteten Räumen statt. Zudem ist ein Trend zur Großtagespflege (mehr als fünf Kinder, betreut durch mehr als eine Kindertagespflegeperson) festzustellen; außerdem existiert weiterhin die Betreuung von Kindern im Haushalt der Eltern (Autorengruppe Fachkräftebarometer 2021). Neuere und „klassische“ Formen der vielfältigen Kindertagespflege-Angebote bieten mit ihren überschaubaren Gruppengrößen, der festen Bezugsperson und verlässlichen Strukturen besonders gute Rahmenbedingungen für die Förderung vor allem junger Kinder (Heitkötter/Teske 2014). Die familienähnliche Struktur bietet den Vorteil, dass die Kindertagespflegeperson auf die individuellen Bedürfnisse der Kinder sowie die Wünsche der Eltern flexibel eingehen kann. Die Überschaubarkeit und das konstante Gefüge der Betreuung wird für Kinder unter drei Jahren als entwicklungsförderlich angesehen (BMFSFJ 2021a). Das Setting Kindertagespflege ist in der einzigartigen Lage, Alltags Elemente sinnhaft zu integrieren und für die Kinder ein nachvollziehbares Ganzes (Heitkötter/Rauschenbach/Teske 2014, S. 357) und damit Orientierung und Sicherheit außerhalb der eigenen Herkunftsfamilie zu ermöglichen. Dieses lebensweltliche Lernen in alltäglicher Umgebung, begleitet durch eine enge Beziehung zu einer vertrauten Kindertagespflegeperson, bietet gute Voraussetzungen insbesondere für die Entwicklung und Bildung sehr junger Kinder. Die geringe Gruppengröße kann gerade bei der Vielfalt der Ernährungsbedürfnisse von Kleinkindern wichtig sein, um feinfühlig auf ihr Verhalten und ihre Befindlichkeitslagen antworten zu können (professionelle Responsivität) (Methfessel u. a. 2021, Gutknecht/Höhn 2017, Heitkötter/Rauschenbach/Teske 2014).

Im geschützten Erfahrungsraum der Kindertagespflege finden besonders Kleinkinder ideale Bedingungen für ihre Entwicklungs-, Bildungs- und Schutzansprüche. Aktivitäten rund um die Zubereitung von Mahlzeiten kommen durch die Stofflichkeit und Körperlichkeit der Nahrung dem (jungen) Kind als einem lernenden und sich entwickelnden Individuum entgegen, das vor allem ganzheitlich, anschaulich, sinnlich wahrnehmend und in tätiger Auseinandersetzung lernt. Die Mahlzeit und ihre Zubereitung können emotionale Zuwendung, soziale Zugehörigkeit, kulturelle Identitäten und leiblich-seelisches Wohlbefinden erzeugen. Sie wirken

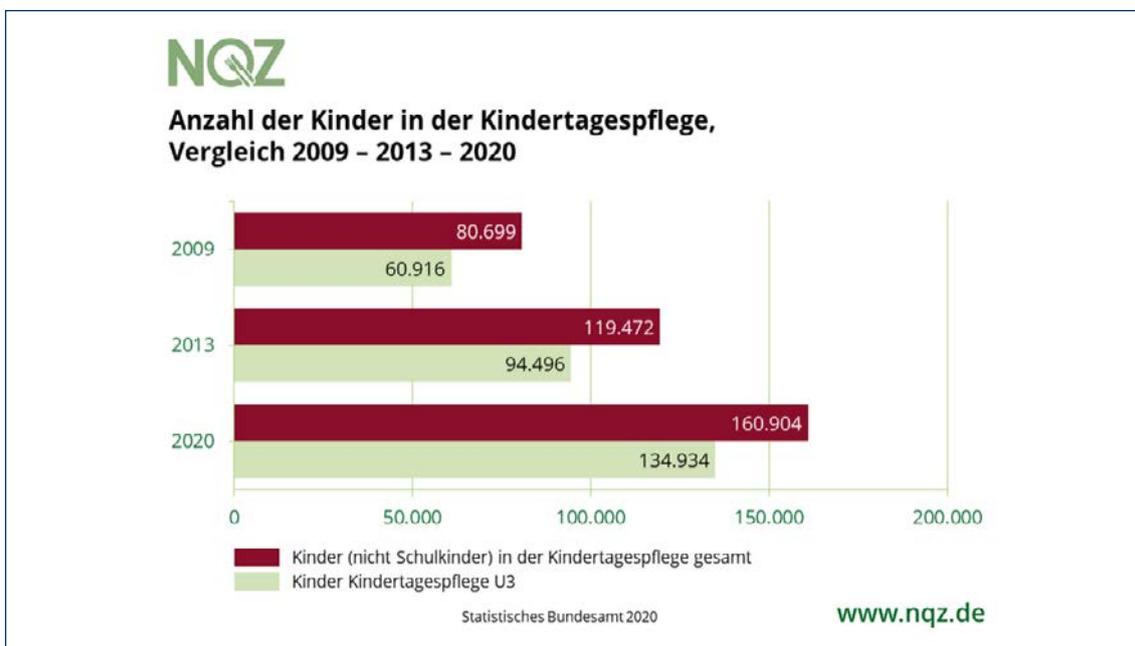
daher sowohl in ihrer betreuenden Funktion, also Geborgenheit, Schutz und Anerkennung gebend, als auch in ihrer erziehenden und bildenden Funktion (Flämig 2021, Seichter 2020, Barlösius 2016). Gleichzeitig findet dieses lebensweltliche Lernen unter herausfordernden Bedingungen für die Kindertagespflegeperson statt, denn diese ist in der Regel selbstständig tätig und verantwortlich für das komplexe Angebot von Betreuung, Bildung und Erziehung sowie die Pflege und Versorgung der Kinder. Dabei soll sie „die Erziehungsberechtigten einbeziehen und mit dem Träger der öffentlichen Jugendhilfe und anderen Personen, Diensten oder Einrichtungen, die bei der Leistungserbringung für das Kind tätig werden, zusammenarbeiten“, gegebenenfalls Kinder mit und ohne Behinderung gemeinsam fördern und mit den hierfür zuständigen Stellen kooperieren (SGB VIII § 22 Absatz 3). Die Zusammenarbeit mit Eltern und Erziehungsberechtigten erfolgt in der Kindertagespflege mit hohen Erwartungen an die Mitgestaltung, insbesondere auch der Ernährung. Herausfordernd ist zudem für die meisten jener Kindertagespflegepersonen, die im eigenen Haushalt arbeiten, die Abgrenzung bzw. Integration von Privatheit und professioneller Öffentlichkeit (Schoyerer u. a. 2020). Trotz des Trends zu einer Verberuflichung und Institutionalisierung der Kindertagespflege, die sich in einer Steigerung der betreuten Kinderzahl in der Kindertagespflegestelle und der Ausweitung der Großtagespflege bzw. der Angebotsgestaltung in angemieteten Räumlichkeiten zeigt, ist es wünschenswert, dass Kindertagespflegepersonen dar-

in gestärkt werden, ihre Qualität zu sichern sowie ihr spezifisches Profil zu wahren und zu schärfen (Autorengruppe Fachkräftebarometer 2021; Fuchs-Rechlin 2020). Eine Kompetenzentwicklung in Bezug auf Essen und Ernährung, die die persönliche Motivation aufnimmt und unterstützt, erscheint hier als eine geeignete Strategie.

2.2 Zur Bedeutung von Essen und Ernährung in der Kindertagespflege

In der Geschichte der Kindertagesbetreuung blieb die Verantwortung für die Ernährung der Kinder lange Zeit überwiegend in den Händen der Eltern, die ihren Kindern eine Brotdose mitgaben und sie zum Mittagessen wieder abholten. In den zurückliegenden zwei Jahrzehnten ist die Zahl der ganztägig betreuten Kinder erheblich gestiegen. Zudem gibt es zahlreiche Hinweise und Belege, dass die Qualität der in der Kindertagesbetreuung angebotenen Mahlzeiten Auswirkungen nicht nur auf die gesundheitliche Entwicklung der Kinder hat, sondern auch ihre ganzheitliche Kompetenzentwicklung beeinflusst. Die Notwendigkeit einer nachhaltigen Entwicklung, aktuelle Daten zur gesundheitlichen Situation von Kindern und ein deutlich gestiegenes Interesse an Ernährungsthemen verstärken, wie im Folgenden ausgeführt, die Bedeutung einer systematischen Qualitätsentwicklung im Hinblick auf Verpflegung und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege.

Abbildung 2: Anzahl der Kinder in der Kindertagespflege von 2009 bis 2020



(Statistisches Bundesamt 2020)

Zum Stichtag 1. März 2021 hatten 809.908 Kinder unter drei Jahren teil am System der Kindertagesbetreuung (im Jahr 2020 829.163), davon 16,0 Prozent, also 129.406 Kinder, in der Kindertagespflege (vgl. Abbildung 2). Knapp die Hälfte davon, 68.541 Kinder, verbringen in dieser Betreuungsform durchgängig mehr als sieben Stunden pro Tag (durchschnittlich 30,7 Stunden pro Woche bzw. 6,8 Stunden pro Tag). Am Mittagessen nehmen dort 85,5 Prozent der betreuten Kinder unter drei Jahren teil.

Für die gesunde Entwicklung, Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden von Kindern ist eine bedarfsgerechte und gesundheitsförderliche Ernährung essenziell. Im Vergleich zu Erwachsenen und im Verhältnis zu ihrem Energiebedarf weisen Kinder einen erheblich höheren Bedarf an Nährstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und Protein auf. Ihre Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln liegt in den Händen von erwachsenen Bezugspersonen, meist den Eltern, zunehmend aber auch den Verpflegungsverantwortlichen in der Kindertagesbetreuung. Was sie den Kindern zu essen und trinken anbieten und in welcher Weise, bestimmt in hohem Maße, wie gesund Kinder aufwachsen (Bundesministerium für Gesundheit, BMG 2010). Dabei bildet eine stabile Gesundheit die Basis für die Bildung und Entwicklung von Kindern, ebenso wie eine gute Bildung die Voraussetzung für Gesundheit und Wohlbefinden darstellt (Bartsch u. a. 2013).

Eine Weiterentwicklung ernährungsbezogener (Bildungs-)Arbeit in der Kindertagespflege trägt dazu bei, dass Kinder bereits früh von einer vielfältigen Lebensmittelauswahl profitieren. Ernährungsgewohnheiten werden bereits vor der Geburt ausgebildet. Schon Säuglinge bevorzugen süße Lebensmittel, eine geringe Salzkonzentration und den Umami-Geschmack von proteinreichen Lebensmitteln. Diese Vorlieben sind bereits genetisch festgelegt und scheinen zu den Überlebensstrategien der menschlichen Evolution zu gehören, da sie in Zeiten knapper Nahrungsressourcen zur Deckung des Energie-, Mineralstoff- und Proteinbedarfs motivierten. Die perinatale Geschmacksprägung programmiert die Präferenzen des Kindes bereits über Aromen in Nabelschnurblut und Fruchtwasser bzw. Muttermilch auf die Esskultur in seiner Umgebung. So zeigen gestillte Säuglinge von Müttern mit einer vielseitigen Kost später weniger Neophobien (Ablehnung unbekannter Speisen). Die Fortsetzung dieser Gewöhnung an Speisen, die ab dem Beikostalter immer wieder angeboten werden, wird als Mere Exposure Effect verstanden. Ursprünglich ein Sicherheitsprogramm der Evolution führt er auch heute noch

zur Bevorzugung der regional vorherrschenden Esskultur. Entgegengesetzt führt die so genannte spezifisch-sensorische Sättigung zur Abneigung gegen sich ständig wiederholende Geschmacksqualitäten (Ellrott 2018). Diese Mechanismen für die Entwicklung eines gesundheitsförderlichen Essverhaltens schon ab dem Kleinkindalter zu nutzen, erscheint angesichts der weltweiten Adipositas-Epidemie und ihrer Folgen sinnvoll und notwendig¹ (Kersting 2018).

Darüber hinaus hat die Kindertagespflegestelle die Aufgabe, den betreuten Kindern ein Aufwachsen in gesundheitsförderlicher Umgebung zu ermöglichen. „Gesund aufwachsen“ gehört zu den nationalen Gesundheitszielen (BMG 2010) und auch der Nationale Aktionsplan In Form hat zum Ziel, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Bevölkerung in Deutschland auf Dauer zu verbessern. Neben verhaltenspräventiven Maßnahmen, beispielsweise der Ernährungsbildung, spielen Interventionen der Verhältnisprävention eine zunehmend wichtige Rolle (Kuntz u. a. 2018). So können gesundheitsförderliche Mahlzeiten in der Kindertagespflege nicht nur alle Kinder an eine vielfältige Lebensmittel- und Speisenauswahl gewöhnen, sondern auch einen Beitrag zur Chancengleichheit bzw. Kompensation sozialer Ungleichheit leisten (Ulrich/Müller 2021, Kuntz u. a. 2018).

Ein weiterer Grund für die Befassung mit Ernährungsfragen in der Kindertagespflege ist der gesetzliche Auftrag. Das Gesetz zur Weiterentwicklung der Qualität und zur Verbesserung der Teilhabe in Tageseinrichtungen und in der Kindertagespflege (KiQuTG, Artikel 1 des sog. Gute-KiTa-Gesetzes 2018) zielt auf die Verbesserung der frühkindlichen Bildung, Betreuung und Erziehung ab und definiert zehn Handlungsfelder. Das sechste Handlungsfeld „Maßnahmen und ganzheitliche Bildung in den Bereichen kindliche Entwicklung, Gesundheit, Ernährung und Bewegung fördern“ wurde bisher nur in Brandenburg fokussiert. Alle anderen Bundesländer priorisierten vorwiegend personalbezogene Handlungsfelder. Die Stärkung der Kindertagespflege steht in sechs Bundesländern auf der Tagesordnung (Bund-Länder-Verträge zur Umsetzung des KiQuTG, zitiert nach

1 Die Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KIGGS) bestätigt eine anhaltend hohe Prävalenz für Übergewicht und Adipositas (KIGGS Welle 2 Erhebung 2014–2017). Sind unter den Drei- bis Sechsjährigen bereits 10,8 Prozent der Mädchen und 7,3 Prozent der Jungen übergewichtig, so steigt die Prävalenz im Alter von 11–13 Jahren auf 20,0 bzw. 21,1 Prozent, um im Alter von 14–17 Jahren geringfügig auf 16,2 und 18,5 Prozent abzusinken. Die Adipositasprävalenz beträgt bei Mädchen und Jungen zwischen drei und 17 Jahren 5,9 Prozent. Kinder mit Übergewicht und Adipositas zeigen im Vergleich zu normalgewichtigen Gleichaltrigen häufiger Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie Bluthochdruck, Fettstoffwechselstörungen und Störungen des Glukosestoffwechsels. Auch wenn die Prävalenzen von Übergewicht und Adipositas seit der ersten Erhebung der KIGGS-Studie nicht weiter angestiegen sind, bleiben Maßnahmen zur Gesundheitsförderung und Prävention weiterhin angezeigt (Schienkiewitz u. a. 2018, Mensink u. a. 2018).

Bock-Famulla u. a. 2021, S. 12 ff.). Dass bisher kaum Fördermittel für das Themenfeld „gesundes Aufwachsen“ verwendet werden, lässt keineswegs auf einen fehlenden Bedarf schließen. Trotz alarmierender Erkenntnisse zur Gesundheit von Kindern wird die Qualität der Versorgung von Seiten der Gesetzgeber und Träger noch weitgehend der Verantwortung der Familien überlassen (Methfessel u. a. 2021).

Die Ansprüche an Essen und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege gehen jedoch weit über gesundheitsförderliche und krankheitspräventive Ziele hinaus. Aus dem Blickwinkel der kindlichen Bildung bietet die Ernährung vielfältige Anknüpfungspunkte: Neben der Stärkung von körperlichen, sozialen und personalen Ressourcen können Kinder ein positives Selbstkonzept und Kohärenzgefühl im Sinne der Gesundheitsförderung entwickeln. Speziell die Esssituation, aber beispielsweise auch das Erforschen der Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln bieten zahlreiche Lernchancen zu Themenbereichen wie Nachhaltigkeit, mathematischer, naturwissenschaftlicher, kultureller sowie sozialer und sprachlicher Bildung. Essen und Ernährung als „soziale Totalphänomene“ (Mauss 1968, zitiert nach Methfessel u. a. 2021, S. 26) sind vom ersten Tag an eng verbunden mit Enkulturation und Sozialisation. Werte und Normen darüber, was nach welcher Zubereitung in welchem Kontext zu essen ist, sind nicht nur nebenbei Gegenstand der Ernährungsbildung in der Kindertagespflege (Methfessel u. a. 2021). Ernährung steht mehr denn je im Zentrum existenzieller Fragen des Menschen nach sich selbst und seinem Verhältnis zur Gesellschaft. An die Stelle von Religion und Ideologie tritt oft ein selbstreflexiver Rückzug auf die eigene konkrete Lebenssituation. Fragen des Selbst-, Welt- und Transzendenzverhältnisses manifestieren sich in der lebensweltlichen Realisierung des Essens und Trinkens (Krienke 2019).

Neben Bildung und Erziehung sind Essen und Ernährung auch für die Beziehung zwischen Kind und Kindertagespflegeperson relevant: Über die Befriedigung von physischen Grundbedürfnissen hinaus bieten Füttersituationen und gemeinsame Mahlzeiten immer auch die Erfahrung des Bezogenenseins auf eine sorgende Person. In einer engen Verbindung von Essen und Emotion gibt die Kindertagespflegeperson Sicherheit und körperliche Nähe, vermittelt Erfahrungen von Selbstwirksamkeit, Autonomie und Selbstbestimmung sowie von sozialer Eingebundenheit und Zugehörigkeit (vgl. u. a. Bedürfnispyramide nach Abraham Maslow, Methfessel u. a. 2021, S. 25 f., 55 ff., Gutknecht/Höhn 2017).

Darüber hinaus sind Ernährungsthemen ein wichtiges Element der Zusammenarbeit mit Eltern, die in Bezug auf die Ernährung ihrer Kinder hohe Erwartungen und Bedürfnisse haben. Sorgen und Fragen zum Essen berühren Mütter und Väter speziell nach der Geburt des ersten Kindes auch emotional (Gutknecht/Höhn 2017). Neben der steigenden Belastung von Familien durch Armut und Arbeitslosigkeit, psychischen Stressoren und dem Druck der Leistungsgesellschaft ist auch eine Verunsicherung der Eltern im Hinblick auf Werte und Erziehung festzustellen (Schmidt 2018). Zu den veränderten soziokulturellen Rahmenbedingungen des Essalltags in Familien gehören die Entstrukturierung des Essens, die reduzierte Eigenproduktion von Mahlzeiten im privaten Haushalt bei gleichzeitiger Zunahme der Außer-Haus-Verpflegung, eine geringere Zeitinvestition in die Mahlzeitenzubereitung, abnehmende Kompetenzen bei der Nahrungszubereitung und eine Individualisierung des Essens (Lührmann 2019b). Einen Wandel hin zu einem gesteigerten Bewusstsein für gesunde Ernährung, zu personalisierter Ernährung sowie zu Ernährungsmythen und Falschinformationen hat auch der Trendreport Ernährung festgestellt (Nutrition Hub, BLE 2022). Weiterhin nehmen Allergien und Unverträglichkeiten bei Kindern zu und müssen in der Speiseplanung der Kindertagespflege berücksichtigt werden (Reese 2018). Immer mehr Menschen vermeiden allerdings bestimmte Lebensmittelinhaltsstoffe auch ohne ärztliche Diagnose. Die zunehmende Bewerbung von Lebensmitteln, die frei von bestimmten Stoffen wie Gluten, Laktose oder Fruktose sind, sowie die Verbreitung pseudowissenschaftlicher Zusammenhänge im Kontext Ernährung allgemein haben zur Verunsicherung von Verbraucherinnen und Verbrauchern beigetragen (Freitag-Ziegler 2014, Lührmann 2019b). In einem solchen dynamischen gesellschaftlichen Umfeld benötigen Eltern und Kinder gut ausgebildete Fachkräfte, die Sicherheit vermitteln.

Es ist zu erwarten, dass auch der Trend hin zu klimafreundlichen und nachhaltigen sowie zu veganer und pflanzenbasierter Ernährung (Nutrition Hub, BLE 2022) die Kindertagespflege erreichen wird. Die Notwendigkeit einer nachhaltigen Umgestaltung aller (öffentlich geförderten) Prozesse hat bereits ihren Weg in die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) gefunden (z. B. DGE 2020b).

Die in der Kindertagespflege verzehrten Mahlzeiten und die Ernährungsbildung haben weitreichende Auswirkungen nicht nur auf die körperliche Entwicklung der Kinder, sondern auch auf ihr psychisches und soziales Wohlbefinden. Sie unterliegen Erwartungen von Politik und Verwaltung

sowie Eltern als Geldgeberinnen und Geldgebern bzw. Vertragspartnerinnen und Vertragspartnern. Fragen der Nachhaltigkeit, Modeerscheinungen und Trends reichen bis auf die Teller der Aller-kleinsten (Schulz/Schmidt/Rose 2021). Deshalb benötigen Kindertagespflegepersonen fachliche und persönliche Sicherheit bei der Erstellung ihres Verpflegungskonzeptes sowie einen lebendigen Austausch mit Kolleginnen und Kollegen, um dieses stetig weiterzuentwickeln.

2.3 Qualitätsstandards für Essen und Ernährung in der Kindertagespflege

Zahlreiche Bestseller-Veröffentlichungen versprechen Orientierung in Ernährungsfragen. Auch die hohen Werbeausgaben der Unternehmen im Segment Kinderernährung spiegeln die Bedeutung dieses Marktes. Wissenschaftlich anerkannte Standards können demgegenüber eine glaubwürdige Basis für vernünftige Konsumententscheidungen sein. In der Kindertagespflege verhelfen Standards zu Transparenz und Selbstvertrauen in der Kommunikation mit Eltern und Kindern, etwa über deren Wünsche und Anliegen, in dem sie auf dieser wissenschaftlichen Basis (und nicht aufgrund der eigenen Biografie und persönlichen Vorlieben) begründen, warum sie welches Essen wie anbieten. Zudem konkretisieren Standards Ernährungsempfehlungen, so dass die Verpflegungsqualität überprüfbar wird (DGE 2020b). Im Folgenden werden Grundbegriffe und Empfehlungen der Wissenschaft zum Thema Ernährung von Kindern in der Kindertagespflege dargestellt. Hierbei werden die Dimensionen Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ernährungsbildung unterschieden.

2.3.1 Gesundheit

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) definiert Gesundheit als Zustand vollkommenen physischen, psychischen und sozialen Wohlbefindens, also nicht allein als die Abwesenheit von Krankheit. Jeder Mensch besitze das Grundrecht auf den bestmöglichen Gesundheitszustand (WHO 1946). Neu war an der Begriffsbestimmung der ganzheitliche Blick auf Gesundheit als ein Ergebnis von körperlichen, psychischen und Umweltfaktoren (Krause 2018).

Das Konzept der Salutogenese beruht auf den Forschungen Aaron Antonovskys, der Gesundheit weniger als einen Zustand, sondern als Ergebnis eines dynamischen Prozesses beschreibt. Auf dem Kontinuum zwischen Gesundheit und Krankheit befindet sich der Mensch an einem individuell bewerte-

ten Punkt des Wohlbefindens, der von Stressoren und Ressourcen bedingt ist. Die salutogenetische Frage „Was hält Menschen gesund?“ beantwortet Antonovsky mit dem Kohärenzgefühl, das sich aus Verstehbarkeit, Handhabbarkeit und Bedeutsamkeit zusammensetzt. Der salutogenetische Blick wird im 13. Kinder- und Jugendbericht Deutschlands als Fachstandard der Kinder- und Jugendhilfe bezeichnet (Krause 2018, Antonovsky 1979, 1997). Gesundheitsförderung zielt nach der so genannten Ottawa-Charta der WHO auf einen Prozess ab, „allen Menschen ein höheres Maß an Selbstbestimmung über ihre Gesundheit zu ermöglichen und sie damit zur Stärkung ihrer Gesundheit zu befähigen.“ Im Sinne der Chancengleichheit strebt die WHO unter anderem die Befähigung aller Menschen an, ihr größtmögliches Gesundheitspotenzial zu verwirklichen, sowie die Schaffung gesundheitsförderlicher Lebenswelten (WHO 1986).

Die Zuschreibung „gesund“ wird alltagsprachlich auf Handlungen, Lebensstile oder einzelne Lebensmittel angewendet. Wissenschaftlich korrekt sind Adjektive wie „gesundheitsförderlich“ oder „-abträglich“, denn Gesundheit und Krankheit sind komplexe Phänomene, die nicht durch einfache Kausalzusammenhänge erklärbar sind (Methfessel u. a. 2021, S. 24 f.).

Das Thema Ernährung stellt ebenso wie das Thema Bewegung einen wesentlichen Teilaspekt von Gesundheit dar. Der Deutsche Verein für öffentliche und private Fürsorge spricht sich dafür aus, die Themen Gesundheit, Ernährung und Bewegung nicht nebeneinander, sondern Gesundheitsförderung insgesamt als Basis für die kindliche Entwicklung und Bildung und damit als Querschnittsaufgabe der Kindertagesbetreuung zu betrachten (2018). In ihrem Positionspapier „Gute Qualität in Krippe und Kindertagespflege“ schreibt die Deutsche Liga für das Kind zum Eckpunkt „Gesunde Ernährung“: „Die Nahrung der Kinder ist ausgewogen und gesund und entspricht den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und den Empfehlungen des Deutschen Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE). Die Mahlzeiten werden kindgerecht gestaltet.“ (Gerszonowicz u. a. 2015)

Landesrechtliche Vorgaben bleiben meist unspezifisch in ihren Forderungen, die Verpflegung solle „ernährungsphysiologischen Erkenntnissen“ entsprechen, „Qualitätsansprüche einer gesunden Ernährung“ erfüllen, „kindgerecht“, „ausreichend und ausgewogen“ sein, „besondere gesundheitlich begründete Bedürfnisse der Kinder“ oder „besondere Ernährungsvorschriften, resultierend aus religiösen Gründen“ berücksichtigen. Nur wenige Bundesländer schreiben vor, dass sich die Verpflegung in institutionalisierter Kindertagesbetreuung

an dem DGE-Qualitätsstandard orientiert bzw. diesem entspricht (Heseker/Dankers/Hirsch 2018). Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) ist die ernährungswissenschaftliche Fachgesellschaft in Deutschland. Auf der Basis sorgfältiger Bewertungen wissenschaftlicher Erkenntnisse formuliert sie Ernährungsempfehlungen für die deutsche Bevölkerung. Dazu gibt sie gemeinsam mit der österreichischen und schweizerischen Fachgesellschaft Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr heraus, auf deren Grundlage Speisen geplant oder bewertet werden können (DACH 2021). Als vollwertige Ernährung ist definiert, durch welche Lebensmittelauswahl diese Zufuhrempfehlungen für die Energie liefernden Nährstoffe ebenso wie für Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe erreicht werden können. Für den privat-persönlichen Bereich fassen vor allem der Ernährungskreis (DGE 2022), die dreidimensionale Pyramide (Jungvogel/Michel 2016) und die zehn Regeln der DGE (DGE 2018) zusammen, was vollwertige Ernährung auf der Ebene der Lebensmittel bedeutet. Für die Gemeinschaftsverpflegung gibt es seit 2009 die DGE-Qualitätsstandards, nach denen sich Einrichtungen für Kinder, Seniorinnen und Senioren, kranke Menschen, Betriebskantinen und Lieferanten von „Essen auf Rädern“ mit ihrem Verpflegungskonzept richten (DGE 2020b). Der Nationale Aktionsplan „In Form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ (angesiedelt beim Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, BMEL) umfasst die zunehmend bedeutsame Außer-Haus-Verpflegung aller Bevölkerungsgruppen als wirksame Möglichkeit der Verhältnisprävention. Zur Vorbeugung von Fehlernährung, Bewegungsmangel und damit Übergewicht, Adipositas und anderen damit zusammenhängenden Krankheiten verweist er unter anderem auf die DGE-Qualitätsstandards. Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe wie Kindertagesstätten und Schulmensen können sich bei Einhaltung der Standards zertifizieren lassen und dürfen dann mit dem Fit Kid-Logo für sich werben (BMEL/BMG 2014). Auf der Internetseite von Fit Kid gibt es nährstoffoptimierte Wochenspeisepläne für verschiedene Altersgruppen zum Herunterladen (www.fitkid-aktion.de). In den Ernährungsberichten beschreibt und beurteilt die DGE alle vier Jahre unter verschiedenen Aspekten die aktuelle Ernährungssituation der Bevölkerung in Deutschland (DGE 2020a, 2016).

Das Netzwerk „Gesund ins Leben – Netzwerk Junge Familie“ ist ein Projekt im Rahmen von In Form. Unter dem Titel „Ernährung und Bewegung im Kleinkindalter“ haben die relevanten Fachgesellschaften und Berufsgruppen harmonisierte Hand-

lungsempfehlungen für Multiplikatoren herausgegeben, die Eltern von Kleinkindern beraten. Die Empfehlungen umfassen folgende Themenbereiche:

- Essen lernen im Kleinkindalter (Gemeinsame Mahlzeiten, Beachtung von Hunger und Sättigung, Erweiterung der Lebensmittelvielfalt)
- Ernährung im Kleinkindalter (Ernährungsweise, Getränke, Vegetarische Ernährung, Schutz vor Infektionen und Intoxikationen)
- Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Körperliche Aktivität (Bewegungsausmaß und -art, Unterstützung der körperlichen Aktivität, Begrenzung von Inaktivität, Schlafen und Entspannen; Koletzko u. a. 2013).

Auf den Empfehlungen der DGE beruhen andere bekannte und bewährte Konzepte wie die Ernährungspyramide des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE, BLE 2021, 2018) sowie die Optimierte Mischkost für Kinder und Jugendliche und der Ernährungsplan für das erste Lebensjahr des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund. Nach der Auflösung des Instituts führt das Forschungsdepartment Kinderernährung der Universitätskinderklinik Bochum die Arbeit weiter (FKE 2019a, b, c).

Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas wird seit 2009 von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung herausgegeben und ist 2020 in der sechsten Auflage erschienen. Ziel des Standards ist eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung der Kinder in Kindertagesstätten. Die Lebensmittelbezogenen Kriterien einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung beruhen auf der theoretischen Ableitung und Berechnung von altersentsprechenden nährstoffoptimierten Speiseplänen aus den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr (DACH 2021, DGE 2020b). Die Angaben zur Speiseplangestaltung werden ergänzt durch Grundsätze zur Herstellung der Speisen, aber auch Anforderungen an die Rahmenbedingungen wie Hygiene und Nachhaltigkeit sowie praktische Hinweise zu Essenszeiten, Essatmosphäre oder Ernährungsbildung (DGE 2020b, Freitag-Ziegler 2021). Der DGE-Standard vermittelt auch für die Verpflegung und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege wichtige Grundlagen. Zur Orientierung ausdrücklich empfohlen wird er etwa in der Kindertagespflege-Skala TAS-R (Tietze/Roßbach 2015). Manche Hinweise, etwa zur Gestaltung eines Qualitätsmanagementprozesses unter Einbeziehung aller Akteure sind jedoch für die besonderen Rahmenbedingungen der Kindertagespflege nicht relevant. Wünschenswert wäre daher eine angepasste Version des Qualitätsstandards für die Kindertagespflege.

Das Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie (BIPS) ist bekannt für seine „Bremer Checkliste“, ein niederschwelliges Material, mit dem Verpflegungsverantwortliche über die Häufigkeit von Fleisch-, Eintopf- oder Auflauf-, vegetarischen Vollwert-, Seefischgerichten und dem Wunschessen der Kinder im Wochenessensplan die Qualität ihrer Mittagsverpflegung überprüfen können. Die Checkliste empfiehlt zudem zwei- bis dreimal frisches Obst als Nachschick, zwei- bis dreimal Rohkost oder frischen Salat und mindestens zweimal frisch zubereitete Kartoffeln (Arens-Kahlenberg/Bücking 2018). Die Bremer Checkliste gilt neben dem DGE-Qualitätsstandard ebenfalls als Maßstab beispielsweise für das Qualitätsmonitoring im Gute-KiTa-Bericht (BMFSFJ 2021b).

Das Nationale Qualitätszentrum für Kita und Schule (NQZ) koordiniert auf Bundesebene die (Weiter)Entwicklung von Konzepten zur Umsetzung von guter Ernährung in der Kindertagesbetreuung und in Schulen. Es fördert dazu unter anderem den konstruktiven und interdisziplinären Austausch aller relevanten Akteure über die Vernetzungsstellen in den Bundesländern, auch speziell in Bezug auf die Kindertagespflege. Das beim NQZ gebündelte, wissenschaftlich abgesicherte Wissen kann in der Aus- und Weiterbildung von Kindertagespflegepersonen dazu beitragen ...

- die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Verpflegung in Kitas und Schulen umzusetzen,
- Mahlzeiten in der Kindertagespflege im Sinne von Gesundheitsförderung und Prävention einzusetzen,
- Essen und Trinken als Bildungsgelegenheit wahrzunehmen.

Auch der Bundesverband für Kindertagespflege gibt Empfehlungen zur qualitativ hochwertigen Gestaltung und Evaluation heraus: Der Arbeitsbogen „Qualitätsmerkmale in der Kindertagespflege“ nimmt sich des Themas „Eine ausgewogene Verpflegung sicherstellen“ in den Kategorien Strukturqualität, Prozessqualität und Ergebnisqualität an (nach Römling-Irek/Waßmuth 2017). Der entsprechende Fragebogen zur Selbstevaluation thematisiert Hygiene und Sicherheit, aber auch die ausgewogene Ernährung von Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten und religiösen Gebräuchen (Scholz u. a. 2021).

Kindertagespflegestellen müssen sich (je nach Bundesland) bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde registrieren lassen. Es genügt jedoch die Einhaltung wichtiger Regeln zur guten Hygienepaxis sowie die regelmäßige Überprüfung bestimmter Kriterien, um den Anforderungen der rechtlichen Verordnungen und Gesetze gerecht zu werden. Dabei geht es darum, Lebensmittel so zu verarbeiten, dass keinerlei gesundheitliche Beeinträchtigung von ihnen zu erwarten ist. Näheres beschreibt zum Beispiel die Hygiene-Leitlinie des Bundesverbandes für Kindertagespflege (BVKTP 2020b).

ungen der rechtlichen Verordnungen und Gesetze gerecht zu werden. Dabei geht es darum, Lebensmittel so zu verarbeiten, dass keinerlei gesundheitliche Beeinträchtigung von ihnen zu erwarten ist. Näheres beschreibt zum Beispiel die Hygiene-Leitlinie des Bundesverbandes für Kindertagespflege (BVKTP 2020b).

2.3.2 Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit entwickelt sich zu einem Thema, das alle Wertschöpfungsprozesse verändert. Da der Ernährungssektor erheblichen Einfluss auf die Nachhaltigkeit besitzt, sollte das Verpflegungskonzept einer Kindertagespflegestelle auch diesen Aspekt berücksichtigen. Zudem bietet das Thema zahlreiche Anknüpfungspunkte für die frühkindliche Bildung. Nach einer kurzen Begriffsklärung stellt dieses Kapitel unterschiedliche wissenschaftliche Empfehlungen zur nachhaltigen Ernährung von Kindern vor. Aus diesen Empfehlungen leiten sich notwendige Kompetenzen für Kindertagespflegepersonen ab.

Nachhaltigkeit ist seit dem so genannten Brundtland-Bericht „Unsere gemeinsame Zukunft“ der Weltkommission für Umwelt und Entwicklung zu einem zentralen Begriff für zukunftsfähige Entscheidungen in politischen und wirtschaftlichen Systemen weltweit geworden. Als nachhaltig gilt eine Entwicklung, die „den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen“ (UN 1987). Die notwendigen Veränderungen betreffen Wirtschaft, Ökologie und Soziales. 2015 beschlossen die Vereinten Nationen unter dem Titel Agenda 2030 insgesamt 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDG), denen sich auch die Europäische Union verpflichtet hat. Deutschland verfolgt eine nationale Nachhaltigkeitsstrategie mit 231 Indikatoren zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele (Renner u. a. 2021). Ein wesentlicher Teil der nachhaltigen Entwicklung ist die nachhaltige Ernährung: Weltweit trägt die Ernährung entlang ihrer Wertschöpfungskette mit 25–30 Prozent zur Entstehung von Treibhausgasen bei, sie führt mit teilweise noch höheren prozentualen Anteilen zum Verlust der Bodenfruchtbarkeit, fördert Antibiotikaresistenzen und den Rückgang der Biodiversität und verbraucht große Mengen an Wasser. Der DGE-Standard folgt dem Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim deutschen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in seiner Definition für eine „nachhaltigere Ernährung“, das vier zentrale Zieldimensionen unterscheidet: Ge-

Abbildung 3: Ziele einer nachhaltigeren Ernährung



(WBAE 2020)

sundheit, Umwelt, Soziales und Tierwohl (vgl. Abbildung 3). Diese „big four“ wollen Orientierung auf dem Weg zur Nachhaltigkeit geben, ohne die absolute Zielerreichung festzuschreiben (WBAE 2020). Im „DGE-Positionspapier zur nachhaltigeren Ernährung“ formuliert die DGE das Ziel, künftig neben der Gesundheit auch die anderen Dimensionen der nachhaltigeren Ernährung in ihren Aktivitäten zu berücksichtigen (Renner u. a. 2021, Arenz-Azevêdo 2021, DGE 2020b).

Die EAT-Lancet-Kommission hat mit der Planetary Health Diet eine Empfehlung herausgegeben, mit der Menschen ihren Nährstoffbedarf decken können, ohne die planetaren Grenzen zu überschreiten. Im Vergleich zur vollwertigen Ernährung sind die empfohlenen Mengen tierischer Lebensmittel erheblich reduziert zugunsten einer pflanzenbetonten Ernährung mit erhöhtem Verzehr von Hülsenfrüchten, Vollkornprodukten und Nüssen (Renner u. a. 2021, Willett u. a. 2019).

Die Vollwert-Ernährung versteht sich als praktische Umsetzung einer Ernährungsökologie, die in Deutschland bereits seit Anfang der 1980er Jahre einen besonderen Fokus auf möglichst gering verarbeitete Lebensmittel und Umweltverträglichkeit legt. Ihre fünf Dimensionen der „nachhaltigen Ernährung“ lauten: Individuum/Gesundheit, Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft und Kultur (von Koerber/Leitzmann 2012, Hoffmann/Schneider/Leitzmann 2011).

Auch wenn der Einsatz von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau nur ein Aspekt der Nachhaltigkeit ist, so stellt er im Sektor Ernährung doch eine wichtige, teilweise einfach zu realisierende Handlungsalternative dar. Beratungsinstitute und Ratgeberliteratur helfen bei der Umsetzung (z. B.

„Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“ Erhart u. a. 2018).

Im Rahmen der Bemühungen um die Bildung für nachhaltige Entwicklung ist eine umfangreiche Aufstellung von Kompetenzen entstanden. Im Detail überschreiten sie die praktische Relevanz in der Kindertagespflege, ihre Überschriften geben jedoch Hinweise auf die Kompetenzziele nachhaltigen Denkens und Handelns (de Haan 2008)²:

Sach- und Methodenkompetenz

1. weltoffen und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen
2. vorausschauend denken und handeln
3. interdisziplinär Erkenntnisse gewinnen
4. Risiken, Gefahren und Unsicherheiten erkennen und abwägen können

Sozialkompetenz

5. gemeinsam mit anderen planen und handeln können
6. an Entscheidungsprozessen partizipieren können
7. sich und andere motivieren können aktiv zu werden
8. Zielkonflikte bei der Reflexion über Handlungsstrategien berücksichtigen können

Selbstkompetenz

9. die eigenen Leitbilder und die anderer reflektieren können
10. selbstständig planen und handeln können

² Darüber hinaus gibt es aus der Sicht der beruflichen Bildung eine Kompetenzübersicht für im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft tätige Personen (Kettschau 2019) mit Relevanz für das Kompetenzprofil in Kapitel 3.

11. Empathie und Solidarität für Benachteiligte zeigen können
12. Vorstellungen von Gerechtigkeit als Entscheidungs- und Handlungsgrundlagen nutzen können

Die hohen Ansprüche einer nachhaltigeren Ernährung können einzelne Verbraucherinnen und Verbraucher überfordern. An Individuen gerichtete Aufklärungskampagnen gelten allgemein als gescheitert. Verhaltens- und Transformationswissenschaften fordern deshalb eine Veränderung des Ernährungssystems, so dass im Umfeld der Individuen gesundheitsfördernde und nachhaltig erzeugte Lebensmittel (möglichst als einfachere Wahl) zur Verfügung stehen (Maschkowski 2020, 2019). Die Kindertagespflege befindet sich in einer entscheidenden und verantwortungsvollen Rolle zwischen Verbraucher (Kindertagespflegestelle) und der Lebenswelt der Kinder. Als Erfolgsfaktoren für Veränderungsprozesse erweisen sich unter anderem Setting-Ansätze, die Lern- und Handlungsräume für Erfolgserlebnisse schaffen (Maschkowski 2020, 2019, s. u.). Essen und insbesondere gemeinsame Mahlzeiten bieten hervorragende Ansatzpunkte dafür.

2.3.3 Esserziehung und Ernährungsbildung

Die Begriffe Ernährung und Essen werden im allgemeinen Sprachgebrauch unterschiedlich verstanden: Das alltägliche Essen gehört in den Bereich des Privaten, wird mit Genuss in Verbindung gebracht, befriedigt körperliche, geistig-seelische und soziale Bedürfnisse und richtet sich nach kulturellen Normen. Der Begriff Ernährung bezeichnet die mehr oder minder bewusste Zufuhr von Lebensmitteln, die bestimmten Anforderungen entsprechen, z. B. gesund oder nährstoffreich (Pudel/Westenhöfer 2015). Ernährungsempfehlungen werden daher oft als Eingriff in den privaten Lebensbereich abgelehnt. Dieser Konflikt kann in der Esserziehung von Anfang an minimal gehalten werden, wenn Kinder sich über das angebotene Essen daran gewöhnen, was ihre Entwicklung unterstützt und fördert. Die Kindertagespflege kann so zu einem wichtigen Ort der Ess-Enkulturation und -Sozialisation werden (Methfessel u. a. 2021). Im Bildungskontext orientieren sich Erwartungen an die Ernährung häufig an normativen Regeln und Handlungsempfehlungen. Zu unterscheiden ist jedoch zwischen normengeleiteten, auf Verhaltensänderung (im Hinblick auf Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit) abzielenden Erziehungsprozessen und persönlichkeitsentwickelnden Bildungsprozessen (Häußler/Maier/Schneider 2021). Die klassische Ernährungserziehung arbeitet mit

klaren Vorstellungen von richtig und falsch, etwa mit Sanktionen, Belohnungen und mit Belohnungsaufschub, um künftigen Gesundheits- und Umweltfolgen zu entgehen. In der Komplexität des Ernährungshandelns wird diese Art der Esserziehung inzwischen als in der Umsetzung wenig erfolgreich bewertet. Demgegenüber will die aktuelle kompetenzorientierte Ernährungs- und Verbraucherbildung Lernprozesse initiieren und begleiten, die Lernende dazu befähigen, ihren Ess- und Ernährungsstil nach individuellen Wünschen und in gesellschaftlicher Verantwortung zu gestalten. Sie sieht Lernende als Experten ihres Lebens und bezieht sie in den Bildungsprozess ein. Dies ermöglicht eine Anschlussfähigkeit an den jeweiligen Alltag und lebenslanges Lernen (Schlegel-Matthies u. a. 2022, Lührmann 2019a).

Ziel der Ernährungsbildung ist es, „Menschen zu befähigen, die eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen zu entwickeln und zu gestalten. Sie ist immer auch Esskulturbildung, beinhaltet ästhetisch-kulturelle sowie kulinarische Bildungselemente und trägt zur Entwicklung der Kultur des Zusammenlebens bei“ (Bartsch u. a. 2013, S. 85). Damit stellt Ernährungsbildung eine Grundbildung für die alltägliche Lebensgestaltung dar und ist Voraussetzung für gesellschaftliche Teilhabe (Lührmann 2019b). Für die Ernährungsbildung gelten wie für andere Bildungsbereiche pädagogische Leitbegriffe (vgl. z. B. Modul 15 „Bildung begleiten“ des QHB). Das „aktive, kompetente Kind“ entwickelt seine Kompetenzen selbsttätig. Für diese Bildungsprozesse benötigt es ein räumliches und soziales Umfeld, das Anregungen und Impulse zur Auseinandersetzung mit dieser Umgebung gibt. Lern- und Bildungsprozesse vollziehen sich in der Kindertagespflege in sozialer Interaktion. Das Miteinander der Kinder und die Interaktion mit der Kindertagespflegeperson spielen die zentrale Rolle (Schuhegger u. a. 2019 Modul 15).

Zur Ernährungsbildung in der öffentlichen Kindertagesbetreuung tragen die Qualität der Verpflegung und die Mahlzeitengestaltung ebenso bei wie gezielte Lehr-Lern-Arrangements. Dabei haben die pädagogischen Bezugspersonen, die räumliche und materielle Ausstattung sowie die Auswahl der Medien und Materialien maßgeblichen Einfluss auf diese Bildungsarbeit (Heseker/Dankers/Hirsch 2018).

Welche Inhalte die ernährungsbezogene Bildungsarbeit abdecken soll, geben jeweils die Bildungspläne der Bundesländer wieder. Schon die Titel der Bildungsbereiche, in denen Essen und Ernährung hauptsächlich verortet sind, unterscheiden sich stark. Das Auswertungsraster für den Inhalt

dieser Bildungsbereiche orientiert sich am „Europäischen Kerncurriculum – Inhalte und Lernziele der Ernährungsbildung“. Dieses kann als Referenzrahmen für die frühkindliche Ernährungsbildung gelten (Heindl 2003). In allen Bundesländern haben Essen und Ernährung ihren Platz in mindes-

tens einem Bildungsbereich (vgl. Tabelle 1 und 2). Die Bildungspläne und ihre inhaltlichen Vorgaben zur frühkindlichen Bildung sind für die Kindertagespflege ebenso bindend wie für die institutionelle Kinderbetreuung.

Tabelle 1: Übersicht über die Hauptbildungsbereiche der Bildungspläne für die frühkindliche Bildung mit Ernährungsbezug

Bildungsbereiche mit Ernährungsbezug	
BB	Körper, Bewegung und Gesundheit: Balancieren – Springen – Klettern – Entspannen
BE	Gesundheit
BW	Körper
BY	Gesundheit
HB	Körper und Bewegung
HE	Starke Kinder: Gesundheit
HH	Körper, Bewegung und Gesundheit
MV	Körper, Bewegung, Gesundheit und Prävention
NI	Körper, Bewegung, Gesundheit; Lebenspraktische Kompetenzen
NW	Körper, Gesundheit und Ernährung
RP	Körper – Gesundheit – Sexualität
SH	Körper, Gesundheit und Bewegung
SL	Körper, Bewegung und Gesundheit
SN	Somatische Bildung
ST	Körper
TH	Physische und psychische Gesundheitsbildung

(Heseker/Dankers/Hirsch 2018, eigene Aktualisierung farbig hinterlegt), BE Berlin, BB Brandenburg, BW Baden-Württemberg, BY Bayern, HB Bremen, HH Hamburg, HE Hessen, MV Mecklenburg-Vorpommern, NI Niedersachsen, NW Nordrhein-Westfalen, RP Rheinland-Pfalz, SH Schleswig-Holstein, SL Saarland, SN Sachsen, ST Sachsen-Anhalt, TH Thüringen

Tabelle 2: Ernährungsbezogene Inhalte der Bildungspläne der Länder für die frühkindliche Bildung

Themenfeld	Kriterien	BE	BB	BW	BY	HB	HE	HH	MV	NI	NW	RP	SH	SL	SN	ST	TH
1. Essen und emotionale Entwicklung	Sinneswahrnehmung und Freude am Essen		x		x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x
	Vorlieben beim Essen								x	x			x	x	x		x
	Körperwahrnehmung			x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	
	Soziale Bedeutung des Essens, der Essenszubereitung und Umgebung		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x
	Eigenverantwortung								x						x	x	
2. Essgewohnheiten, kulturelle und soziale Einflüsse	Eigene Essgewohnheiten								x	x	x		x	x			x
	Essgewohnheiten anderer		x		x		x	x	x		x			x	x		x
	Zeiten für Mahlzeiten	x							x	x							x
	Soziale Umgebung	x		x	x		x			x	x			x	x	x	x
	Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten																
	Besondere Anlässe																
3. Ernährung und persönliche Gesundheit	Essen und Gesundheit	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	Nahrungsmittel							x	x	x	x	x				x	x
	Verdauung																x
	Gesundheitsrisiken und Verhütung				x		x			x	x						
4. Prozesse der Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrung	Nahrungsmittelherstellung			x	x		x	x	x		x			x			
	Nahrungsmittelverarbeitung			x	x		x		x	x	x						x
	Nahrungsmittelverteilung				x		x	x									
5. Lebensmittel, Märkte, Verbraucher und Konsum	Nahrungsmittelangebot in Geschäften										x						
6. Konservierung und Lagerung von Nahrung	Konservierung und Lagerung von Nahrungsmitteln																
7. Kultur und Technik der Nahrungsmittelzubereitung	Hygiene									x					x		
	Tisch decken	x							x	x	x				x		x
	Nahrungsauswahl	x	x		x		x	x	x		x	x				x	x
	Nahrungszubereitung		x	x	x		x	x	x	x	x	x	x		x	x	
	Sicherheit																x

(nach Hesecker/Dankers/Hirsch 2018, S. 11, eigene Aktualisierung farbig hinterlegt), BE Berlin, BB Brandenburg, BW Baden-Württemberg, BY Bayern, HB Bremen, HH Hamburg, HE Hessen, MV Mecklenburg-Vorpommern, NI Niedersachsen, NW Nordrhein-Westfalen, RP Rheinland-Pfalz, SH Schleswig-Holstein, SL Saarland, SN Sachsen, ST Sachsen-Anhalt, TH Thüringen

Welche ernährungsbezogenen Inhalte ihren Weg in die Praxis der Kindertagespflege finden, bestimmt jedoch noch nicht die Qualität des pädagogischen Angebotes. Die Kindertagespflege-Skala (TAS-R, Tietze/Roßbach 2015) als ein Instrument zur Beurteilung der pädagogischen Qualität in der Kindertagespflege mit dem Fokus auf dem Interesse des Kindes an guter Erziehung, Bildung und Betreuung unterscheidet bei 43 Qualitätsmerkmalen jeweils sieben Qualitätsstufen zwischen unzureichend und ausgezeichnet (vgl. Tabelle 3). Berücksichtigt werden vier Ebenen der pädagogischen Qualität: Orientierungsqualität, Strukturqualität, Prozessqualität und Qualität des Familienbezugs. Als grundlegende pädagogische Orientierung nennen die Autoren:

1. Kinder sind aktiv Lernende.
2. Kinder lernen durch sprachliche und nicht sprachliche Interaktion mit der Kindertages-

pflegeperson, anderen Erwachsenen und Kindern.

3. Kinder brauchen eine räumlich-materiale Umwelt, die sie möglichst unabhängig und erfolgreich lernen lässt.
4. Kinder benötigen emotionale Wärme und Geborgenheit, Räume, die dies ermöglichen, und vorhersagbare Routinen.
5. Kinder profitieren von aufeinander abgestimmten Umwelten in Familie und Kindertagespflege mit wechselseitigem Vertrauen und Respekt.
6. Eine gute Umwelt für Kinder wird auch den Bedürfnissen der Kindertagespflegeperson und den Eltern gerecht (nach Tietze/Roßbach 2015).

Die Skala „Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten“ erfasst die pädagogische Qualität rund um die Esssituation (vgl. Tabelle 3).

Tabelle 3: Abbildung von Qualitätsstufen zu Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten in der Kindertagespflege

Unzureichend		Minimal	Gut	Ausgezeichnet		
1	2	3	4	5	6	7
1.1 Zeiten für Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten sind unangemessen (z. B. Kinder müssen warten, obwohl sie hungrig oder müde sind). 1.2 Ernährungswert der Mahlzeiten ist unzureichend oder nicht angemessen (z. B. Nahrungsmittel, an denen sich Kinder verschlucken können; zu heißes Essen oder Getränke). 1.3 Grundlegende hygienische Bedingungen sind üblicherweise nicht gegeben. 1.4 Unangemessene Füttermethoden (z. B. Säuglinge werden nicht im Arm gehalten, wenn sie ihre Flasche bekommen; Kleinkinder sind während des Essens unbeaufsichtigt; Kinder essen oder trinken, während sie laufen, spielen oder sich ausruhen; unangenehme Atmosphäre, Kinder werden zum Essen gezwungen). 1.5 Auf Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten oder familiäre Ernährungsgewohnheiten wird keine Rücksicht genommen.		3.1 Essenzeiten entsprechen den Bedürfnissen aller Kinder (z. B. individuelle Zeiten für Säuglinge; Kinder erhalten eine Zwischenmahlzeit, wenn sie vor dem Mittagessen hungrig sind). 3.2 Ausgewogene, altersangemessene Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten. 3.3 Grundlegende, hygienische Bedingungen sind in mindestens der Hälfte der Fälle gegeben. 3.4 Angemessene Füttermethoden (z. B. alters- und entwicklungsangemessene Beaufsichtigung/Begleitung für alle Kinder). 3.5 Tagespflegeperson und andere Betreuungspersonen verfügen über Informationen zu Lebensmittelallergien/Ernährungsgewohnheiten und es gibt alternative Speisen und Getränke.	5.1 Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten sind gut organisiert (z. B. Essenzubereitung im Voraus; unterschiedliche Zeiten je nach Alter, um Wartezeiten zu verhindern; Kinder sind in ungefährliche Aktivitäten einbezogen, während Tagespflegeperson das Essen vorbereitet und/oder sie dürfen helfen). 5.2 Die Atmosphäre bei Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten ist entspannt und angenehm (z. B. Tagespflegeperson ist geduldig, wenn ein Kind kleckert oder langsam isst; Gespräche zwischen Tagespflegeperson und Kindern). 5.3 Grundlegende, hygienische Bedingungen sind gewöhnlich gegeben. 5.4 Speiseplan wird Eltern bekannt gemacht (z. B. hängt in Kindertagespflegestelle aus oder Eltern erhalten eine Kopie).	7.1 Tagespflegeperson nutzt die Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten als Lernsituation (z. B. benennt das Essen für Säuglinge und Kleinkinder; fördert Selbstständigkeit durch kindgerechtes Geschirr). 7.2 Tagespflegeperson arbeitet mit den Eltern zusammen (z. B. wenn es um das Absetzen der Flasche oder um die Einführung neuer Lebensmittel geht).		

Zu einzelnen Punkten liegen hilfreiche ergänzende Hinweise vor (Tietze/Roßbach 2015, S. 38 f.)

Jenseits der Kindertagespflegestelle, die anhand der Qualitätsdimensionen Struktur-, Orientierungs- und Prozessqualität charakterisiert werden kann, prägt auch die Kontextqualität das Geschehen. Hierzu kann beispielsweise das Vorhandensein, die Erreichbarkeit und Qualität von externen Unterstützungssystemen wie Fachberatung, Fortbildung oder Vernetzung gezählt werden. Aufgrund der Arbeitssituation von Kindertagespflegepersonen als einzelne Selbständige ist die Netzwerkarbeit für sie von besonderer Bedeutung. Dazu gehören Vereinstreffen und Stammtische, gemeinsame Aktionen mit anderen Kindertagespflegepersonen, private Beratungen und Treffen, Arbeitskreise, Tagungen, Fort- und Weiterbildung, Supervision, Zusammenarbeit mit vertretenden Kindertagespflegepersonen und Kindertageseinrichtungen (Kerl-Wienecke/Schoyerer/Schuhegger 2013).

Ein weiterer Standard der Ernährungsbildung und Esserziehung ist der Qualitäts-Check Kindertagespflege (Römbling-Irek/Waßmuth 2017). Im Kapitel „Alltagsintegrierte Bildungsarbeit“ enthält er den Punkt „Mahlzeiten als Kulturgut“ mit folgenden wünschenswerten Checkpunkten:

- sich als Kindertagespflegeperson über persönlich wichtige Werte und Traditionen klar zu sein, die man den Kindern vermitteln möchte,
- eine entsprechende Absprache mit den Eltern und die Aufnahme in die Konzeption,
- eine Entscheidung über den Grad der Eigenproduktion von Speisen und Mahlzeiten,
- die Beachtung von Signalen des Säuglings beim Füttern,
- den Freiraum der Kinder, etwas auszuprobieren wie das Essen mit Besteck,
- die freie Entscheidung der Kinder, was und wie viel sie von dem Angebotenen verzehren sowie
- ihre Beteiligung beim Zubereiten von Mahlzeiten.

Neben einigen Bemerkungen zu praktischen Gesichtspunkten der Speisenzubereitung und zum Gesundheitswert von Getränken gibt der Qualitäts-Check auch Anregungen für Tischregeln in der Tagespflege:

- ein schön gedeckter Tisch,
- der gemeinsame Mahlzeitenbeginn mit einem Tischspruch,
- die Erlaubnis für die Kinder für die sinnliche Esserfahrung auch mit den Fingern zu essen, wo möglich jedoch mit altersangemessenem Besteck,
- leise zu reden, aber nicht zu schreien oder zu streiten,
- nicht (auf-)essen zu müssen, aber probieren zu dürfen,

- eine Alternative zu bekommen, wenn es gar nicht schmeckt sowie
- im eigenen Tempo und im individuellen Tagesrhythmus zu essen (Römbling-Irek/Waßmuth 2017).

Orientierungspunkte für die Qualität von Essen und Ernährung in der Kindertagespflege bietet weiterhin der KiCo-Referenzrahmen der Plattform Ernährung und Bewegung. Mit ihm hat die Plattform Ernährung und Bewegung ein eigenes Instrument zur Qualitätsentwicklung von Kindertageseinrichtungen geschaffen. Mit Hilfe der darin vorliegenden Kriterien kann auch in der Kindertagespflege überprüft werden, inwieweit die Bedingungen für ein gesundheitsförderliches Angebot in den Bereichen Ernährung, Bewegung, Entspannung, Mitarbeitergesundheit und Elternpartnerschaft erfüllt sind (PEB 2016).

Ein weiteres wichtiges Thema der Ernährungsbildung betrifft die Partizipation: Menschen sind an den sie betreffenden Entscheidungen zu beteiligen. Diese Teilhabe, Mitwirkung oder Mitbestimmung von Einzelnen oder Gruppen an Handlungsabläufen der jeweiligen Einrichtung zielt im Sinne von Integration und Demokratisierung auf die Einbindung der Betroffenen in die Willensbildungs- und Entscheidungsprozesse ab. Ziel der Selbstbestimmung des Kindes über das eigene Wollen, Werden und Tun ist in der Erziehung unter anderem die Mündigkeit (Tenorth/Tippelt 2012).

Zur Partizipation in der Kindertagespflege gehört nicht nur Mitbestimmung und demokratisches Entscheiden, sondern auch die Förderung der kindlichen Selbstständigkeit: Je besser Kinder die Tätigkeiten des täglichen Lebens beherrschen, umso eigenständiger können sie sich verhalten. Die Kindertagespflegeperson sollte deshalb auf fürsorgliche Weise die alltägliche Selbstständigkeit unterstützen, fördern und fordern (Pregel 2016).

Der Arbeitsbogen zur Selbstevaluation „Partizipation von Kindern bis drei Jahre in der Kindertagespflege“ des Bundesverbandes für Kindertagespflege (Lehmann 2020) widmet dem Thema Essen und Trinken großen Raum. Folgende Kriterien werden zur Reflexion angeboten:

- Die Kinder entscheiden selbst, was sie von den angebotenen Speisen essen.
- Die Kinder entscheiden selbst, wie viel und wie lange sie essen.
- Die Kinder entscheiden selbst, wann sie essen.
- Die Kinder entscheiden selbst, wie sie essen.
- Die Kinder entscheiden mit, was es zu essen gibt.

- Die Kinder haben die Möglichkeit, sich an der Vorbereitung der Mahlzeiten und am Abräumen des Tisches zu beteiligen.
 - Die Kinder entscheiden selbst, wie viel und wann sie trinken. (Lehmann 2020)
- Diese Aufzählung mit Schwerpunkt auf Kinderrechten soll ergänzt werden um die „geteilte Verantwortung“, in der auch die Versorgungspflicht der Kindertagespflegeperson ihren Platz hat (vgl. Tabelle 4).

Tabelle 4: Essen und Trinken Lernen in geteilter Verantwortung

<p>Die Kindertagespflegeperson ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • bestimmt, was es zu essen gibt, wann und wo • wählt die Lebensmittel, ihre Zusammenstellung und Qualität aus • gestaltet die Umgebung und den Rahmen der Mahlzeit, sorgt für angenehme Atmosphäre bei Tisch • bereitet die Lebensmittel schmackhaft zu • nimmt Rücksicht auf die Kompetenzen und Vorlieben des Kindes • achtet auf regelmäßige Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten • agiert als Modell für das Essverhalten • nimmt Rücksicht auf eine mögliche Vorliebe für bekannte Lebensmittel, ohne unbegrenzt Wunschesen anzubieten 	<p>Das Kind</p> <ul style="list-style-type: none"> • wählt aus dem Angebot an Speisen und Getränken frei aus • entscheidet, ob, was und wie viel es isst
---	--

(eigene Anpassung nach Gutknecht/Höhn 2017 nach Satter 2000)

Um Partizipation bereits in den Betreuungsalltag der Kleinkinder einzuführen, eignen sich Essenssituationen besonders gut, weil sie einen festen Platz im Tagesablauf einnehmen und regelmäßig wiederkehren. Kindertagespflegepersonen fragen, welche Speisen sich die Kinder wünschen oder welche sie nicht mögen. Sie beobachten das Essverhalten, um auch non-verbale Äußerungen wahrzunehmen. Falls es in Diskussionsrunden der Kinder zu Meinungsverschiedenheiten kommt, erfahren sie, wie die beste Lösung für alle gefunden wird. Während der Mahlzeit sollte es Kindern ermöglicht werden, sich ihr Essen selbst zu wählen und zu nehmen (www.partizipation-kita.de). Weitere online-Tipps, eine Veröffentlichung und Seminare zur Umsetzung von Partizipation schon bei den Kleinsten hat das Haus Neuland im Rahmen des Bundesprogramms „Demokratie leben!“ erarbeitet (Haus Neuland o. J.).

Jedoch kann wegen heterogener Gruppenzusammensetzung und der engen Verbindung zwischen Emotionen und Essen die gemeinsame Mahlzeit in der institutionellen Betreuung auch zu Konflikten führen. Die Kleinkinder weisen hier häufig eine hohe Stressbelastung auf, die durch ein übermäßiges Vorkommen von Cortisol im Speichel nachgewiesen werden konnte (Ahnert 2015). Um beim Umgang mit Kleinkindern Stress zu reduzieren, ist eine responsive Abstimmung der Bezugsperson wichtig. Dies setzt allerdings eine entspannte Kindertagespflegeperson voraus (Gutknecht/Höhn 2017).

Responsive Abstimmung kann in Zusammenhang mit dem Begriff „Professionelle Responsivität“ gesehen werden. Professionelle Responsivität meint

eine möglichst gute Abstimmung der pädagogischen Fachkraft mit Blick auf das Kind, aber auch auf dessen Familie. Eine gelungene Abstimmung zeigt sich in einem hohen Maß an Wärme, Humor und Freundlichkeit der Fachkraft, wenn sie auf kindliche Emotionen, Bewegungen und Lautäußerungen reagiert. Insbesondere das Kleinkind ist damit in der Lage, zu alltäglichen Handlungen wie Essen und Trinken ein Skript aufzubauen, das heißt ein Handlungsmuster für Alltagssituationen. (Gutknecht 2022, Gutknecht/Höhn 2017).

Professionelle Responsivität in Essenssituationen umfasst ...

- Fachwissen über die Entwicklung von Essen und Trinken,
- Erkennen von Signalen, die auf Hunger und Sättigung hinweisen,
- Erkennen von muskulärer Spannung und Entspannung beim Essen und Trinken,
- Anwendung responsiver Strategien bei der Unterstützung des Probierens von Lebensmitteln,
- Entwicklung eines kulturellen Mahlzeitskripts,
- Strategien kultureller Responsivität bei der Mahlzeit,
- spezifische Didaktik bei Einsatz und der Einführung von Möbeln, Geschirr, Besteck und anderer Hilfsmittel für die Nahrungsaufnahme,
- Wissen um typische Regulations- und Anpassungsschwierigkeiten und Störungen beim Essen und Trinken sowie in bestimmten Mahlzeitsituationen,
- responsive Strategien zum Umgang mit typischen Regulations- und Anpassungsschwierigkeiten,

- Risiken für stressgeprägte Mahlzeitsituationen mit Verringerung der eigenen Responsivität kennen,
- responsive Strategien der Stressreduktion bei der Begleitung der Kinder in Essenssituationen,
- kulturelle Responsivität pflegen: sich auf unterschiedliche Familienkulturen einstellen (Gutknecht/Höhn 2017).

2.4 Studien zur Qualität von Verpflegung und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege

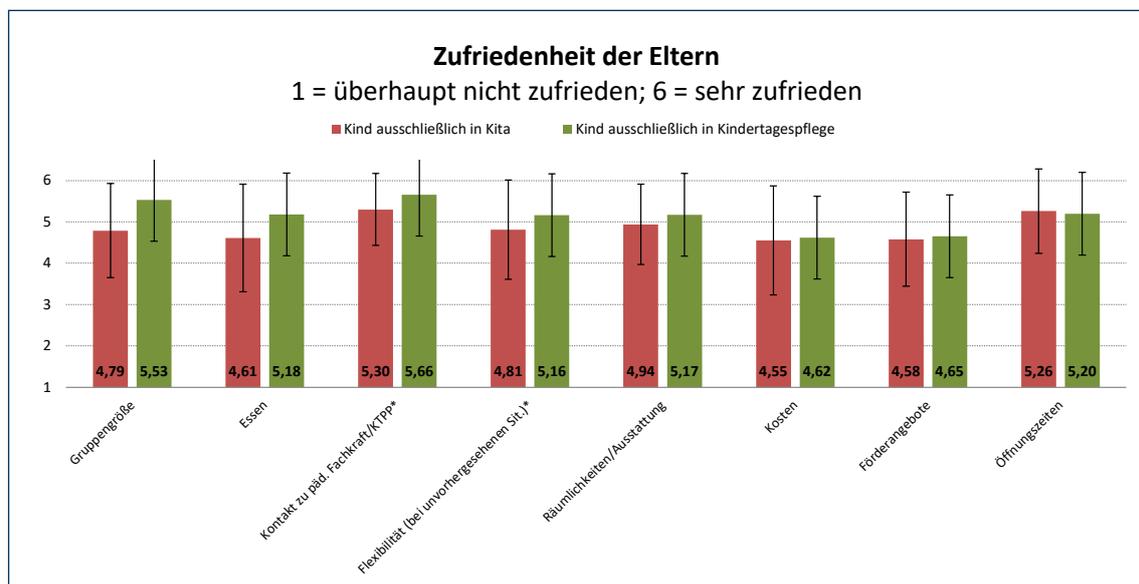
Standards wie die zuvor beschriebenen dienen auch dazu, die tatsächliche Qualität nach wissenschaftlich begründeten Kriterien zu beurteilen. Im Folgenden werden empirische Ergebnisse zusammengefasst, die die aktuelle Situation der Verpflegungs- und Ernährungsbildung speziell von Kleinkindern und insbesondere in der Kindertagespflege darstellen.

2.4.1 Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ernährungsbildung

Grundsätzlich sind die Eltern mit dem Essen in der Kindertagespflege (neben vielen anderen Merkmalen) im Durchschnitt sehr zufrieden, zufriedener als Eltern von in der Kita betreuten Kindern. Das stellten die DJI-Kinderbetreuungsstudie U15 (2016) und die KiFöG-Länderstudie 2014 des Deutschen Jugendinstituts fest.

Der „Ess-Alltag in der Kindertagespflege“ war Gegenstand einer Studie der Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Niedersachsen (Bolm 2021). Im Frühjahr 2021 nahmen 216 Kindertagespflegepersonen an einer Befragung zu ihrem Verpflegungsangebot und den damit verbundenen Herausforderungen und Unterstützungsbedarfen teil. Die weit überwiegend in der klassischen Kindertagespflege (mit einer Betreuungsperson, im Gegensatz zur Großtagespflege) und im eigenen Privathaushalt tätigen Kindertagespflegepersonen betreuten hauptsächlich Kinder von einem bis unter drei Jahren. Diese erhielten bei 98,2 Prozent der befragten Kindertagespflegepersonen ein Mittagessen, bei etwa 60 bis 70 Prozent auch Zwischenmahlzeiten am Vor- und Nachmittag sowie ein Frühstück (Bolm 2021). Auf die offene Frage, welche drei Aspekte ihnen bei der Verpflegung der Kinder wichtig seien, antworteten die Kindertagespflegepersonen in dieser Studie mit „gesund, frisch, abwechslungsreich, ausgewogen, bio/öko, kindgerecht, Gemüse, lecker, Obst und regional“. Diese Aussagen betonen stark die gesundheitsförderlichen Eigenschaften der Mahlzeiten neben ökologischen Aspekten und den Bedürfnissen der Kinder. Die Themen Ernährung oder Verpflegung waren bei 80,5 Prozent der Befragten bereits in der Konzeption verankert, 8,2 Prozent weitere Kindertagespflegepersonen hatten dies vor. Die hohe Motivation der Kindertagespflegepersonen für das gesunde Aufwachsen der Kinder und für Nachhaltigkeit zeigte sich auch in der Auswahl von saisonalen, gering verarbeiteten Lebensmitteln sowie von Bio-Produkten und

Abbildung 4: Zufriedenheit der Eltern mit verschiedenen Betreuungs- und Bildungsaspekten in Kita und Kindertagespflege im Vergleich



KiFöG-Länderstudie 2014 (Kita: N = ca. 15.000; Kindertagespflege: N = ca. 3.000) und DJI-Kinderbetreuungsstudie U15 (2016) (Kita: N = ca. 13.000; Kindertagespflege: N = ca. 1.000), angegeben sind jeweils Mittelwert und Standardabweichung; Darstellung: Michl, Stefan (Deutscher Verein 2018).

der deutlichen Vermeidung von vorverarbeiteten Lebensmitteln. Obst und Gemüse waren die bei den kalten Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten am häufigsten angebotenen Lebensmittel. Als Getränk standen den Kindern zu über 90 Prozent jederzeit Trink- oder Mineralwasser zur Verfügung. Insgesamt etwa 90 Prozent der in der Studie befragten Kindertagespflegepersonen bereiteten die warme Mittagsmahlzeit selbst zu, überwiegend frisch und zum Teil mit selbst vorbereiteten Komponenten. Im Sinne der Partizipation bezogen 82,3 Prozent der Kindertagespflegepersonen die Vorlieben und Abneigungen der Kinder in die Speiseplanung mit ein. Dass die Bedürfnisse der Kinder (und ihrer Eltern und Erziehungsberechtigten) respektiert werden, belegt die Aussage von 68,2 bis 70,9 Prozent der Kindertagespflegepersonen, Allergien und Unverträglichkeiten, Erkrankungen, besondere Essgewohnheiten oder religiöse Ernährungsregeln zu berücksichtigen (Bolm 2021).

Wenn die befragten Kindertagespflegepersonen sich an unabhängigen und wissenschaftlich fundierten Standards orientierten, waren das die Leitlinien zur guten Lebensmittelhygienepaxis des Bundesverbandes für Kindertagespflege (28,2 %, BVKTP 2020b), die Handlungsempfehlungen des Netzwerkes junge Familien (16,8 %, Koltzko 2013), die Optimierte Mischkost des Forschungsinstituts für Kinderernährung (9,5 %, FKE 2019), der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE 2020b) und die Bremer Checkliste (2,3 %, Arens-Kahlenberg/Bücking 2018). Das von den Kindertagespflegepersonen beschriebene Verpflegungsangebot erfüllt an vielen Stellen die Kriterien des DGE-Qualitätsstandards, vor allem wenn dieser ausdrücklich als Referenz benannt wurde. Beim Abgleich der Häufigkeitsangaben mit den Speiseplänen zeigte sich jedoch, dass frische Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Fisch seltener vorkamen als empfohlen. Der Fleischanteil an den Mittagsmahlzeiten blieb unterhalb der Obergrenze des DGE-Standards von 2020 (Bolm 2021).

Der überwiegend angegebene Einkauf im Supermarkt oder Discounter lässt darauf schließen, dass Kindertagespflegepersonen sich preisbewusst und zeitökonomisch verhalten (müssen). Sie selbst gaben auf die Frage nach den größten Herausforderungen an erster Stelle die Vor- und Zubereitung der Speisen im Betreuungsalltag (mit 67,7 Prozent), die Zufriedenheit der Kinder und die Speiseplanung an. Während gut 30 Prozent keinen Unterstützungsbedarf nannten, wünschte sich ein jeweils großer Teil der Befragten Anregungen zur Speiseplangestaltung und zur Ernährungsbildung (Bolm 2021). Diese Ergebnisse unterstreichen die hohe Motivation der Kindertagespflegepersonen,

eine gesundheitsförderliche Verpflegung anzubieten, ebenso wie ihre Bereitschaft, ihre Aktivitäten rund um Esserziehung und Ernährungsbildung weiterzuentwickeln, insbesondere wenn geeignete Weiterbildungsangebote für sie erreichbar sind. Die Befragung der Kindertagespflegepersonen umfasste auch Angaben zur Ernährungsbildung. Die Befragten legen großen Wert auf Regeln und Rituale rund um die Mahlzeiten. Als sehr wichtig bewerteten sie vor allem die Abwesenheit von Spielzeugen, den gemeinsame Mahlzeitenbeginn, das Händewaschen vor dem Essen und die eigenständige Entscheidung der Kinder, was und wie viel sie essen. Weiterhin von Bedeutung waren ein Tischspruch oder -gebet, das gemeinsame Beenden der Mahlzeit, Gespräche über das Essen, das Anbieten neuer Lebensmittel, die Einbindung beim Tischdecken, den Probierhappen und das Mitessen der Betreuungskraft. Die Kindertagespflegepersonen führten ernährungspädagogische Angebote wie Back- und Kochaktionen, Projekte, Ausflüge, Sinnesspiele, Gärtnern mit den Kindern, das Betrachten ernährungsbezogene Bilderbücher, den gemeinsamen Einkauf und die Beteiligung an der Mahlzeitengestaltung im Durchschnitt nur gelegentlich durch (Bolm 2021). Das Engagement der Kindertagespflegepersonen rund um die Mahlzeitengestaltung mit den Kindern unterstreicht die Stärke der Kindertagespflege bei der alltagsnahen Bildung. Dies zu unterstützen und mit Anregungen und Austausch über mögliche Aktivitäten mit Kleinkindern zu ergänzen, könnte Inhalt von Weiterbildungsmaßnahmen sein, die dieses Engagement erhalten und nutzen.

Die Befragung von Kindertagespflegepersonen in Niedersachsen zeigt, dass diese die Mahlzeiten trotz der Herausforderung durch die Alleinverantwortlichkeit weiterhin überwiegend selbst organisieren und gestalten: Die Frisch- und Mischküche dominiert, die Kindertagespflegepersonen zeigen sich engagiert für einen häufigen Verzehr von Gemüse und Obst, auch aus ökologischem Anbau. Durch diese besondere Nähe zum Familienalltag scheint die Kindertagespflege ein idealer Lernort für Alltagskompetenzen bei der Ernährung zu sein. Um die Qualität der Ernährung und der Bildung am Esstisch zu sichern und verbessern, braucht es jedoch Leitlinien, die die Rahmenbedingungen der Kindertagespflege berücksichtigen und die hohe Motivation der Kindertagespflegepersonen nicht durch Überregulierung untergraben (Bolm 2021).

Ergebnisse des Forschungsprojekts „Gute gesunde Kindertagespflege“ (Viernickel/Ihm/Böhme 2019) zeigen, dass die Konzeptionen von Kindertagespflegestellen zwar häufig Angaben zur Förderung gesunder Ernährung enthalten. Struktu-

rierte und proaktive Bildungsaktivitäten und auch Verknüpfungen der Mahlzeiten als Bildungsgelegenheiten kommen jedoch in den Aussagen der Kindertagespflegepersonen zur Handlungspraxis nur mit mittlerem oder geringem Stellenwert vor. Den Austausch mit anderen Kindertagespflegepersonen nehmen sie gern wahr oder erachten dies als wünschenswert. Dem kollegialen Netzwerk und dem Bewusstmachen von Stärken und Entwicklungspotenzialen sollte also in der Weiterbildung genügend Raum gegeben werden.

Detailanalysen weisen darauf hin, dass pädagogisch ausgebildete oder berufserfahrenere Kindertagespflegepersonen das Thema Bildung und Gesundheitsförderung in ihren Konzeptionen stärker berücksichtigen und vielfältigere Bildungsaktivitäten durchführen als ihre Kolleginnen und Kollegen mit geringerer einschlägiger Berufsbildung oder weniger Erfahrung (Viernickel/Ihm/Böhme 2019, S. 129). Dies bedeutet auch, dass Fort- und Weiterbildung von Kindertagespflegepersonen einen positiven Effekt auf Bildung und Gesundheitsförderung von Kindern verspricht.

Der Gute-KiTa-Bericht des Bundesministeriums für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ 2021b) untersucht die Umsetzung des Gute-KiTa-Gesetzes (KiQuTG) anhand von Daten eines umfassenden und multiperspektivischen Qualitätsmonitorings (Klinkhammer u. a. 2021). Im Handlungsfeld der „Förderung der kindlichen Entwicklung, Gesundheit, Ernährung und Bewegung“ gibt der überwiegende Teil des befragten pädagogischen Personals von Kindertageseinrichtungen und der befragten Kindertagespflegepersonen an, die Themen Hygiene und Ernährung täglich oder mindestens einmal wöchentlich mit den Kindern zu thematisieren. Ein Verbesserungsbedarf der Einrichtungskonzeption im Bereich Gesundheitsförderung und -bildung wurde überwiegend nicht gesehen. Weniger als die Hälfte der Kindertageseinrichtungen verwendete nach Angaben ihrer Leitungen Qualitätsstandards für die Verpflegung (wie DGE-Qualitätsstandard oder Bremer Checkliste, s. u.). In Ländern, die einen solchen Standard gesetzlich vorschreiben, lag diese Quote bei 70 Prozent und mehr (Saarland 79 %, Mecklenburg-Vorpommern 70 %, Bremen 70 %; BMFSFJ 2021b).

Der Ernährungsbericht 2016 fasst die Studie über die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa) zusammen. Eine Befragung der Kindertageseinrichtungen (Kitas) war hier ergänzt worden durch eine Analyse der Speisepläne mit entsprechenden Nährwertberechnungen auf der Basis der Rezepturen und einer chemischen Nährstoffanalyse. Die Kindertageseinrichtungen wiesen im Vergleich ein stärker strukturiertes Verpflegungs-

angebot auf als die Kindertagespflege. Dennoch nutzte weniger als ein Drittel die Qualitätsstandards. Die Zufuhrempfehlungen für wichtige Nährstoffe wie Calcium, Vitamin E und Protein wurden meist nicht erreicht (Arenz-Azevêdo 2016).

Die Verzehrstudie zur Ermittlung der Lebensmittelaufnahme von Säuglingen und Kleinkindern (VELS-Studie) zeigte für Kinder im Alter von sechs Monaten bis zu unter fünf Jahren eine zu geringe Zufuhr an kohlenhydratreichen pflanzlichen Lebensmitteln im Vergleich zu den Empfehlungen der optimierten Mischkost des Forschungsinstituts für Kinderernährung und deutlich zu viel Fleisch, Wurst und Eier bei Kindern über einem Jahr (Heseker/Mensink 2008).

Ergebnisse des Forschungsprojektes „Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen“ weisen auf einen „erheblichen Handlungsbedarf“ in der frühkindlichen (und schulischen) Ernährungsbildung hin. Die Ausbildung der pädagogischen Fachkräfte vermittelt die erforderlichen Kompetenzen zurzeit nicht (mehr) in ausreichendem Maße (Heseker 2020, Heseker/Dankers/Hirsch 2018). In einer Befragung stellten die Autoren fest, dass von den 86,8 Prozent der Leitungen von Kindertageseinrichtungen, die überhaupt ein Verständnis von Ernährungsbildung aufwiesen,

- 35,6 Prozent nur ein eingeschränktes Verständnis (Ernährung und persönliche Gesundheit),
- 52,7 Prozent ein erweitertes Verständnis (zusätzlich Essen und emotionale Entwicklung sowie Kultur und Technik der Nahrungszubereitung) und
- 11,6 Prozent ein umfassenderes Verständnis (zusätzlich Prozess der Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrung; Essgewohnheiten, kulturelle und soziale Einflüsse)

erkennen ließen (Heseker/Dankers/Hirsch 2018).

Auch wenn sich nicht alle geschilderten Studien auf die Situation der Kindertagespflege beziehen, lassen sie doch Schlussfolgerungen für diese Betreuungsform zu. Sowohl was das Angebot vollwertiger Verpflegung als auch was die Esserziehung und Ernährungsbildung angeht, scheint das Potenzial der Verhältnisprävention und Gesundheitsförderung noch nicht ausgeschöpft. Die Kindertagespflege zeichnet sich durch viel Engagement sowie eine erkennbare Nähe zu Standards der gesundheitsförderlichen Ernährung und Nachhaltigkeit aus. Die gesundheitsförderliche Ernährungserziehung und ernährungsbezogene Bildungsarbeit scheinen jedoch eher intuitiv und nicht orientiert an Konzepten zu erfolgen. Eine Leidenschaft von Kindertagespflegepersonen für die Themen Essen und Ernährung lässt sich aus den Antworten der niedersächsischen Befra-

gungsteilnehmenden ablesen (Bolm 2021). Die Kindertagespflege hat daher sehr gute Voraussetzungen für die Entwicklung der Thematik: Da eine Kindertagespflegeperson sowohl für die Verpflegung als auch Bildung, Betreuung und Erziehung verantwortlich ist, sollte ihr die Integration der Mahlzeiten mit den Zielen von Esserziehung und Ernährungsbildung wesentlich leichter fallen als in größeren Systemen mit arbeitsteiliger Struktur. Die vertiefte Auseinandersetzung mit den Kriterien der vollwertigen und nachhaltigeren Ernährung sowie den DGE- Qualitätsstandards ist für Kindertagespflegepersonen im Rahmen von Weiterbildungsmaßnahmen zu empfehlen. Ein eigener Qualitätsstandard für die Kindertagespflege wäre jedoch wünschenswert, um die hohe Grundmotivation nicht durch ein Zuviel an Informationen zu überfordern.

2.4.2 Qualifizierung von Kindertagespflegepersonen im Hinblick auf Ernährung

Das folgende Kapitel will die ernährungsbezogenen Kompetenzen von Kindertagespflegepersonen abschätzen. Dabei ist ihre formale Qualifikation gut untersucht und lässt über die entsprechenden Inhalte und Bildungspläne Rückschlüsse auf den Kompetenzerwerb zu. Neben Wissen und Können hat sich jedoch auch eine Haltung gegenüber dem Beruf als relevant für die Umsetzung von Gesundheitsförderung in der Kindertagespflege erwiesen. Eine umfassende Kompetenzentwicklung über Weiterbildungsangebote ist angezeigt und kann sich an existierenden Qualifizierungskonzepten orientieren bzw. auf diesen aufbauen.

Als Mindeststandard für die Aufnahme einer Tätigkeit als Kindertagespflegeperson gilt eine Qualifizierung von 160 Stunden nach dem Curriculum des Deutschen Jugendinstituts (Weiß u. a. 2009) oder aktueller durch eine tätigkeitsvorbereitende Grundqualifizierung nach dem Qualitätshandbuch Kindertagespflege (QHB, Schuhegger u. a. 2019, Tietze/Roßbach 2015). Dieser sollte sich eine tätigkeitsbegleitende Grund- und Weiterqualifizierung anschließen. Die Grundqualifizierung nach dem QHB umfasst insgesamt 300 Unterrichtseinheiten plus 80 Stunden Praktikum sowie etwa insgesamt 140 Unterrichtseinheiten Selbstlerneinheiten (Schuhegger u. a. 2019). Das Modul 12 „Hygiene, Ernährung, Gesundheit“ innerhalb der tätigkeitsvorbereitenden Grundqualifizierung umfasst lediglich sechs Unterrichtseinheiten, wovon zwei für die Ernährung vorgesehen sind. In der tätigkeitsbegleitenden Qualifizierung wird die Thematik Gesundheit im Modul 36 „Gesunde Kindertagespflege“ nochmals in vergleichbarem Umfang aufgegriffen (Schuhegger u. a. 2019).

Die Grundqualifizierung von 160 Unterrichtseinheiten konnten im Jahr 2020 mehr als die Hälfte der Kindertagespflegepersonen vorweisen (56 %). Eine vom Umfang her geringere Vorbereitung auf ihre Tätigkeit in der Kindertagespflege hatten noch 14 Prozent (Autorengruppe Fachkräftebarometer 2021). Etwa fünf Prozent der Kindertagespflegepersonen verfügen bereits über 300 Unterrichtseinheiten Grundqualifizierung und mehr. Hinzu kamen 31 Prozent mit einer fachpädagogischen Berufsausbildung, die teilweise zusätzlich an den Maßnahmen der Grundqualifizierung teilnehmen (müssen). Diese gehören häufiger zu den jüngeren Kindertagespflegepersonen. Zusätzlich zur Grundqualifizierung hatten je nach Altersgruppe 34 bis 66 Prozent eine nichteinschlägige Berufsausbildung. Die Etablierung der Grundqualifizierung hat jedoch in den vergangenen zehn Jahren zu einer deutlichen Höherqualifizierung und auch zu einer Angleichung der Qualifikationsniveaus geführt. Um gut ausgebildete Kindertagespflegepersonen zu gewinnen, könnten die Vergütungsstruktur überdacht und individuellere Wege der Weiterentwicklung gefördert werden (Autorengruppe Fachkräftebarometer 2021).

Im Rahmen der Kompetenzorientierung im Sinne des Deutschen Qualifikationsrahmens gilt es jenseits formaler Qualifikationen anzuerkennen, dass Kindertagespflegepersonen oft bereits mit beruflichen oder familiären Vorerfahrungen in ihre Tätigkeit einsteigen. Selbst bei nicht sozialpädagogischen Berufstätigkeiten vor dem Wechsel in die Kindertagespflege ist von Kompetenzen wie Verantwortungsbewusstsein, Eigenständigkeit und Organisationsfähigkeit auszugehen (Kerl-Wienecke/Schoyerer/Schuhegger 2013).

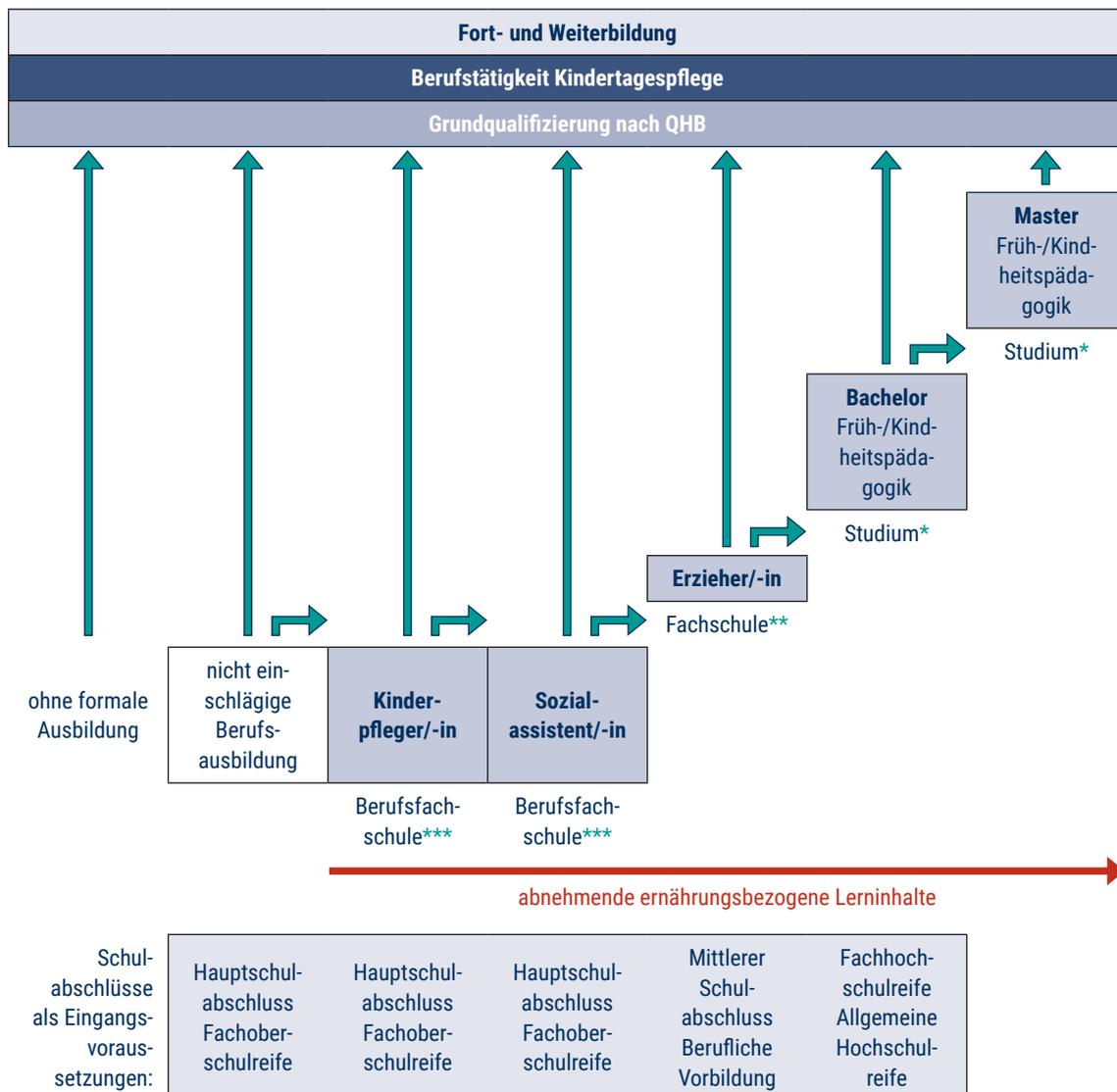
Die Studie „Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen“ (Heseker/Dankers/Hirsch 2018) vergleicht in Bildungsplänen und Prüfungsordnungen verschiedener bundesweiter Ausbildungswege von pädagogischen Fachkräften, inwieweit sie in den berufsbezogenen Lernbereichen folgende ernährungsbezogene Inhalte vermitteln: Ernährungsbildung, kulturelle und soziale Einflüsse auf Essgewohnheiten, Ernährung und Gesundheit, gesundheitsförderliche Ernährung in Kindertageseinrichtungen (vgl. Abbildung 5). Den Ergebnissen zufolge werden diese Inhalte in großem Umfang vermittelt, jedoch vor allem in denjenigen sechs Bundesländern, die die Ausbildung der Kinderpflege in der Berufsfachschule anbieten. In der Berufsfachschule für den Abschluss Sozialassistenten ist dies in etwas geringerem Umfang vorgesehen. In der Ausbildung von Erzieherinnen und Erziehern ist das Thema Ernährung nicht in allen Bundesländern vorgeschrieben, kann jedoch im fakultativen Bereich der Fachschulen vorkommen.

In den Fachschulbildungsplänen kommt das Thema Ernährungsbildung in 13 Bundesländern vor, das Thema Ernährung und Gesundheit jedoch nur in sechs Bundesländern. Einen noch geringeren Umfang der ernährungsbezogenen Inhalte wiesen die 78 untersuchten Studiengänge der Kindheitspädagogik auf: Lediglich in 19 Bachelorstudiengängen und einem Masterstudiengang ließen sich Inhalte zu Essen und Ernährungsbildung identifizieren (Heseker/Dankers/Hirsch, 2018, S. 12 ff., vgl. Abbildung 5)

Hier wird deutlich, dass Essen und Ernährung oft als Randthema in einem Modul aus den Bereichen Gesundheit oder Gestaltung der Bildungsbereiche behandelt werden (Hirsch/Dankers/Heseker

2020, Heseker/Dankers/Hirsch 2018). Es entsteht der Eindruck, dass Verpflegung und Esserziehung in Kindertageseinrichtungen als Aufgaben den Assistenzkräften wie Kinderpflegerinnen und Kinderpflegern zugewiesen sind, während die Bildungsaufgaben in den Verantwortungsbereich der für das Thema Ernährung unzureichend ausgebildeten Erzieherinnen und Erzieher fallen (Hirsch/Dankers/Heseker 2020). In der kompetenzorientierten Qualifizierung für die Kindertagespflege besteht die Möglichkeit, diese Trennung zwischen Essen und Ernährungsbildung aufzulösen. Eine sorgfältige und berufsbegleitende Weiterqualifizierung im Bereich Essen und Ernährung könnte einen Beitrag zur Profilierung der Kindertagespflege darstellen.

Abbildung 5: Formale Ausbildungswege für das Arbeitsfeld Kindertagespflege mit Vorkommen ernährungsbezogener Inhalte in Ausbildung oder Studium



Ernährungsbezogene Inhalte in Bildungsplänen und Prüfungsordnungen: *** umfangreich und vielfältig, ** weniger, * selten oder Randbereich (eigene Darstellung angelehnt an Hirsch/Dankers/Heseker 2020, Heseker/Dankers/Hirsch 2018, S. 12 ff., Autorengruppe Fachkräftebarometer 2021)

Die Qualität von Bildungs- und Entwicklungsprozessen in der Kindertagespflege, gemessen an der Qualität der pädagogischen Interaktion wie dem Ausmaß an Zugewandtheit und Feinfühligkeit, steigt verschiedenen wissenschaftlichen Studien zufolge mit dem formalen Qualifikationsniveau der Kindertagespflegeperson (Viernickel/Ihm/Böhme 2019). Eine verbesserte pädagogische Qualität wirkt sich erwiesenermaßen positiv auf die kindliche Entwicklung und das Wohlbefinden der Kinder aus (Voss/Viernickel 2016). Es liegt daher nahe, dass Wissen, die pädagogischen Einstellungen und die Qualität pädagogischer Prozesse durch gezielte Fortbildung positiv zu beeinflussen. Unabhängig von der formalen Aus- und Weiterbildung konnte ebenso nachgewiesen werden, dass die Einstellung zur Tätigkeit als Kindertagespflegeperson einen Einfluss auf den professionellen Umgang mit den Kindern sowie die Qualität der pädagogischen Prozesse hat. Feinfühlig und mit höherer Prozessqualität agierten Kindertagespflegepersonen bei hoher Intentionalität: Personen, die ihren Beruf mit bewusst gewählter, längerfristiger Perspektive ausüben, vernetzen sich mit Kolleginnen und Kollegen und äußern fachliches Interesse an kindlicher Entwicklung und pädagogischer Planung (Viernickel/Ihm/Böhme 2019). Die überwiegende Zahl der Kindertagespflegepersonen betrachtet ihre Tätigkeit in Festanstellung oder als Selbstständige trotz der Eingangshürden und Herausforderungen als Dauerlösung. Viele von ihnen äußern Interesse an einer beruflichen Weiterqualifizierung (58 %, Michl 2019). Eine erfolgreiche Fort- und Weiterbildung von Kindertagespflegepersonen sollte deshalb flankiert werden durch ein Unterstützungssystem aus Fachberatung, Berufsverbänden und informellen beruflichen Netzwerken (Viernickel/Ihm/Böhme 2019).

Das Qualifizierungshandbuch Kindertagespflege (QHB, Schuhegger u. a. 2019) bildet die Grundlage, auf der aktuell die meisten Kindertagespflegepersonen qualifiziert werden. Um an die Stärken seines kompetenzorientierten Konzepts anzuschließen, erscheint ein Zusatzmodul mit dem Themenschwerpunkt Essen und Ernährung in

der Kindertagespflege sinnvoll. Bestehende Qualifizierungskonzepte können dazu wertvolle Hinweise zu wichtigen Inhalten und geeigneten Methoden liefern.

Der Verband für unabhängige Gesundheitsberatung (UGB) bietet eine Fortbildung zur Fachberaterin oder zum Fachberater „Säuglings- und Kinderernährung“ an. Der Verband strebt an, mehr Gesundheit und Lebensqualität in der Gesellschaft zu verwirklichen, indem er zu einer nachhaltigen Vollwerternährung und gesünderen Lebensweise motiviert. Die Vollwerternährung empfiehlt einen noch geringeren Verarbeitungsgrad der Lebensmittel als die Deutsche Gesellschaft für Ernährung und verfolgt die nachhaltige Lebensmittelproduktion besonders konsequent.

Auch die Stiftung Kindergesundheit bietet mit der kostenfreien E-Learning-Fortbildung „Kinder gesund betreut“ eine für alle pädagogischen Fachkräfte und Kindertagespflegepersonen sinnvolle und leicht zugängliche Form der Qualifizierung für die Gesundheitsförderung in der Kinderbetreuung. Sie basiert auf dem vom Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend geförderten „Curriculum zur Gesundheitsförderung in der Kinderbetreuung für Kinder unter drei Jahren“ (Stiftung Kindergesundheit 2015). In 24 einstündigen Lerneinheiten erarbeiten sich die Teilnehmenden mit Hilfe von Fachtexten, Animationen, interaktiven Grafiken, vielfältigen Aufgaben und Videos folgende Themenschwerpunkte:

- Gesundheitsmanagement in der Kita und Kindertagespflege
- Verantwortungsvoller Umgang mit Erkrankungen, Unfällen und Auffälligkeiten
- Gesundheitsbildung mit Kindern
- Gesundheitspartnerschaft, Kooperation und Vernetzung

Die Umsetzung in die Praxis erleichtern entsprechende Aufgaben und Checklisten. Nach erfolgreicher Teilnahme an einem Abschlusstest kann eine Zertifizierung zum „Gesundheitsmanager für die Kindertagespflege“ erfolgen (www.kindergesund-betreut.de).

3 Notwendige Kompetenzen der Kindertagespflegepersonen zur Gestaltung des Essalltags und der Ernährungsbildung

Im lebenslangen Lernen des Menschen vollzieht sich die Kompetenzentwicklung weit über die Phase der formalen Bildung in Schule, Ausbildung und Studium hinaus. Diese wird erweitert und ergänzt durch non-formale Bildung in der organisierten Fort- und Weiterbildung und durch informelle Bildung, die sich aus den Erfahrungen im Alltag wie in Familie und Freizeit, durch Medien und Umgebungseinflüsse entwickelt (Bund-Länder-Koordinierungsstelle für den Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen 2013). Gerade die informelle Bildung spielt in der praktischen Tätigkeit von Kindertagespflegepersonen eine große Rolle. Dies gilt nicht nur in Bezug auf die Erziehung und Betreuung von Kindern, sondern insbesondere im hauswirtschaftlichen Alltag, der sich um die Pflege und Versorgung der Kinder dreht. Die Handlungskompetenzen zur Gestaltung des Essalltags und der Ernährungsbildung in der Kindertagespflege verdienen es, anerkannt, strukturiert und durch Fort- und Weiterbildung systematisch entwickelt zu werden, auch damit das lebenslange Lernen der Jüngsten einen guten Start erhält. Nach einer kurzen Darstellung der zu Grunde liegenden Begriffe aus dem Bereich kompetenzorientierten Lernens stellt dieses Kapitel vorhan-

dene Kompetenzprofile in Bezug auf Essen und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege vor. Auch wenn diese bereits wichtige Anforderungen für den Betreuungsalltag enthalten, können sie im Hinblick auf die theoretischen Hintergründe und praktischen Anwendungen auf den Gebieten Ernährung und Gesundheitsförderung, Nachhaltigkeit sowie bewusste Esserziehung und Ernährungsbildung doch erheblich erweitert und vertieft werden. Die besondere Herausforderung besteht darin, dies in den Bildungs-, Betreuungs- und Erziehungsalltag zu integrieren. Eine Beschreibung dieser erweiterten Handlungsanforderungen durch ein Kompetenzprofil „Essalltag und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege“ ist Ziel dieses Kapitels. Das Kompetenzprofil orientiert sich am Kompetenzschema des deutschen Qualifikationsrahmens.

Um Qualifikationen beschreiben und vergleichen zu können, werden auf europäischer Ebene Kompetenzen auf verschiedenen Niveaustufen definiert. Dieser Logik folgt auch der Deutsche Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR; Bund-Länder-Koordinierungsstelle für den Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen 2013). Fällt die Einordnung von formalen Bildungsabschlüssen noch relativ leicht, so hat der

Abbildung 6: Kompetenzmodell nach dem Deutschen Qualifikationsrahmen

Kompetenz			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Fähigkeit und Bereitschaft, Aufgaben- und Problemstellungen eigenständig, fachlich angemessen, methodengeleitet zu bearbeiten und das Ergebnis zu beurteilen		Fähigkeit und Bereitschaft, sich weiterzuentwickeln und das eigene Leben eigenständig und verantwortlich im jeweiligen sozialen, kulturellen bzw. beruflichen Kontext zu gestalten	
Wissen Fakten, Grundsätze, Theorien und Praxis in einem Lern- oder Arbeitsbereich als Ergebnis von Lernen und Verstehen	Fertigkeiten Fähigkeit, Wissen anzuwenden und Know-how einzusetzen, um Aufgaben auszuführen und Probleme zu lösen	Sozialkompetenz Fähigkeit und Bereitschaft, zielorientiert mit anderen zusammenzuarbeiten, ihre Interessen und sozialen Situationen zu erfassen, sich mit ihnen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen sowie die Arbeits- und Lebenswelt mitzugestalten	Selbstkompetenz Fähigkeit und Bereitschaft, eigenständig und verantwortlich zu handeln, eigenes und das Handeln anderer zu reflektieren und die eigene Handlungsfähigkeit weiterzuentwickeln
Tiefe und Breite	Instrumentale und systemische Fertigkeiten, Beurteilungsfähigkeit	Team-/Führungsfähigkeit, Mitgestaltung und Kommunikation	Eigenständigkeit/Verantwortung, Reflexivität und Lernkompetenz

(Schuhegger u. a. 2019, Bund-Länder-Koordinierungsstelle für den Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen 2013)

DQR darüber hinaus das Ziel, auch non-formales Lernen, erworben in den Fort- und Weiterbildungen vielfältiger Anbieter, sowie informelles Lernen entsprechend zu bewerten. Diese unterschiedlichen Formen des Kompetenzerwerbs haben für Kindertagespflegepersonen besondere Relevanz, da ihrer Tätigkeit häufig Erfahrungen mit eigenen Kindern vorausgehen und sie meist hauswirtschaftliche Routinen im eigenen Haushalt erworben haben (Heitkötter 2019).

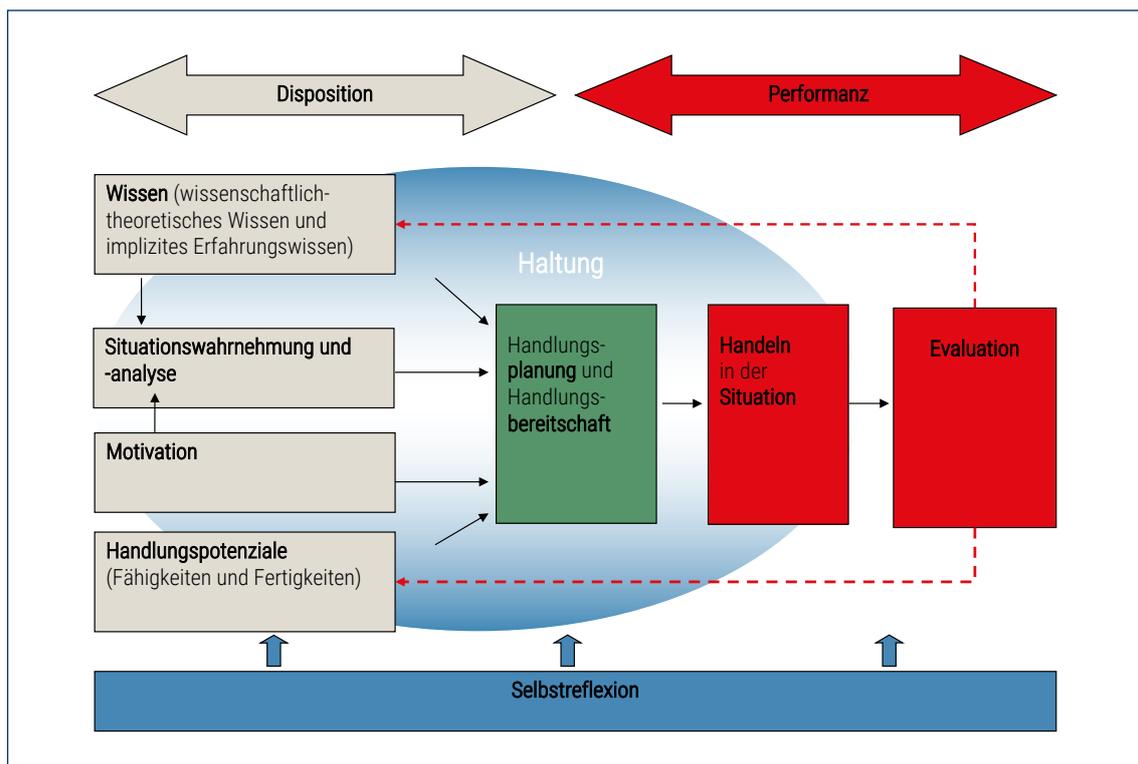
Kompetenz bedeutet „die Fähigkeit und Bereitschaft des Einzelnen, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie persönliche, soziale und methodische Fähigkeiten zu nutzen und sich durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Kompetenz wird in diesem Sinne als Handlungskompetenz verstanden“ (Schuhegger u. a. 2019 Glossar). Unterschieden wird die Fachkompetenz, die sich aus Wissen und Fertigkeiten zusammensetzt, von der personalen oder Humankompetenz, die Sozial- und Selbstkompetenz oder Selbstständigkeit umfasst (vgl. Abbildung 6, Schuhegger u. a. 2019, Bund-Länder-Koordinierungsstelle für den Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen 2013).

Kompetenzorientierung bedeutet in der Aus- und Weiterbildung, dass Handlungskompetenzen in Lernsituationen erworben werden, die sich an typischen beruflichen Handlungssituationen ori-

entieren. Dabei richtet man sich nicht mehr nur nach dem zu vermittelnden Input mit der Gefahr, „träges Wissen“ zu erwerben. Vielmehr werden der Output, also das Ergebnis des Lernens, und der Outcome, die längerfristige Wirkung des Ergebnisses, in den Blick genommen (Schuhegger u. a. 2019). In einem Verständnis von Kompetenzorientierung, das Bildung einschließt, geht es nicht nur darum, Kindertagespflegepersonen mit Kompetenzen für die sich verändernden beruflichen Anforderungen auszustatten. Darüber hinaus soll auch die Selbstständigkeit, die Fähigkeit zum Perspektivwechsel sowie ein Bewusstsein für Mitbestimmung und Kritikfähigkeit gefördert werden. Sowohl bei Bildung als auch bei Kompetenzförderung steht das lernende Individuum im Mittelpunkt, von dem der Lernprozess ausgeht und dessen Kompetenzentwicklung angestrebt wird (DJI/WiFF 2020).

Kompetenzprofile repräsentieren idealtypische Vorstellungen frühpädagogischen Handelns und sind nicht zu verwechseln mit Anforderungsprofilen an eine einzelne Fachkraft (DJI/WiFF 2020). Das hier dargestellte Kompetenzprofil „Essalltag und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege“ (Tabelle 6) fügt sich in das Kompetenzprofil Kindertagespflege ein bzw. baut auf diesem auf (Kerl-Wienecke u. a. 2013). Es geht dabei von der am weitesten verbreiteten Form der Kindertages-

Abbildung 7: Prozessmodell von Kompetenz als Zusammenwirken von Person und Situativität



(Fröhlich-Gildhoff//Nentwig-Gesemann/Pietsch 2011)

pflege aus, in der eine einzelne Bezugsperson für die Bildung, Betreuung und Erziehung von bis zu fünf Kindern im Alter bis zu drei Jahren im eigenen Haushalt verantwortlich ist. Kindertagespflegepersonen in Großtagespflege oder in angemieteten Räumen profitieren ebenso von einer Kompetenzentwicklung im Sinne des vorgestellten Profils. Ebenso wie Fragen der Bildung, Betreuung und Erziehung sind die Themen Ernährung und Nachhaltigkeit individuell stark von einer Haltung, von Werten und Normen beeinflusst. Deshalb orientiert sich die Beschreibung der Kompetenzen an einem Prozessmodell (Fröhlich-Gildhoff/Nentwig-Gesemann/Pietsch 2011, vgl. Abbildung 7), das die Handlungskompetenz nicht nur in den Wirkungszusammenhang von Person und Situation stellt, sondern auch in den Kontext von Haltungen. Kompetenzentwicklung vollzieht sich nach diesem Modell durch Evaluation, das heißt der regelmäßigen Überprüfung der Ergebnisse und Wirkungen der eigenen Handlungen sowie der selbst gesetzten Ziele, auf denen diese Handlungen beruhen (Fröhlich-Gildhoff/Nentwig-Gesemann/Pietsch 2011, vgl. Abbildung 7). Eine maßgebliche Kompetenzentwicklung, insbesondere was die persönliche Entwicklung von Überzeugungen und Einstellungen betrifft, ist angewiesen auf Weiterbildung, kollegialen Austausch und fachliche Beratung (DJI/WiFF 2020). Wie bei Erziehung und Bildung generell, ist auch das professionelle Ver-

halten im Bereich Ernährung und Nachhaltigkeit neben Wissen und Fertigkeiten stark von Einstellungen und Haltungen geprägt. Deshalb erhält die professionelle Haltung eine eigene Handlungsanforderung im Kompetenzprofil „Essalltag und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege“. Diese besondere Handlungsanforderung spiegelt auch die hohe Bedeutung wider, die der Einstellung zur beruflichen Tätigkeit als Kindertagespflegeperson und ihrer Vernetzung mit Kolleginnen und Kollegen für die Qualität der Gesundheitsförderung in der Kindertagespflege zukommt (Viernickel/Ihm/Böhme 2019).

3.1 Ernährungsbezogene Inhalte bewährter Kompetenzprofile

Die folgende Darstellung (Tabelle 5) gibt die 27 Handlungsanforderungen aus dem Kompetenzprofil Kindertagespflege als tabellarische Übersicht wieder (Kerl-Wienecke u. a. 2013). Farblich hervorgehoben sind Handlungssituationen mit einem direkten oder indirekten Bezug zu „Essen und Ernährung in der Kindertagespflege“. Im unteren Bereich der Übersicht werden zusätzliche Handlungsanforderungen als Grundlage für die erfolgreiche Tätigkeit in Versorgung und Ernährungsbildung von Kleinkindern formuliert (Tabelle 5).

Tabelle 5: Synopse des Kompetenzprofils Kindertagespflege

Kindertagespflege – tabellarische Übersicht Abgleich der 27 Handlungsanforderungen hinsichtlich der Anforderungen an Essen und Ernährung in der Kindertagespflege	
Gründung/Erweiterung, Konzeptionsentwicklung, Qualitätsentwicklung	Entwicklungs- und Bildungsprozesse
1. Eine Kindertagespflegestelle für Kinder in den ersten drei Lebensjahren aufbauen 2. Diversität mit dem Ziel einer inklusiven Frühpädagogik berücksichtigen 3. Eine Konzeption entwickeln 4. Qualität entwickeln und sichern 5. Das Bildungsprogramm des jeweiligen Bundeslandes für Kinder in den ersten drei Lebensjahren berücksichtigen bzw. umsetzen 6. Eine anregungsreiche Entwicklungsumgebung schaffen 7. Für Kinderschutz außerhalb und innerhalb der Tagespflegestelle sorgen	8. Sich fachliche Grundlagen aneignen 9. Entwicklungsthemen/Entwicklungsaufgaben der ersten drei Lebensjahre in der pädagogischen Praxis verankern 10. Kindliche Bildungs- und Lernprozesse begleiten 11. Entwicklungs- und Bildungsverläufe beobachten und dokumentieren
Beziehung und Interaktion	Pädagogische Alltagsgestaltung
12. Eine Professionelle Haltung aufbauen und weiterentwickeln 13. Bedürfnisse und Kompetenzen von Säuglingen und Kleinkindern erkennen und auf sie eingehen 14. Die Beziehung zu Kindern gestalten 15. Aufnahme und Eingewöhnung kindgerecht und elterngerecht durchführen 16. Kommunikation fördern und kommunikationsformen entwickeln 17. Die Interaktion von Kindern untereinander moderieren 18. Mit Eltern zusammenarbeiten	19. Den Tagesablauf gestalten 20. Die Pflege und Begleitung der Sauberkeitsentwicklung beziehungsvoll gestalten 21. Essenssituationen gestalten und auf gesunde Ernährung achten 22. Schlaf- und Ruhesituationen gestalten 23. Erfahrungen mit Musik und Rhythmik anregen 24. Erfahrungen mit gestalterischen Materialien anregen 25. Naturerfahrungen sowie physikalisch-mathematische und technische Grunderfahrungen anregen 26. Spielprozesse junger Kinder in ihrer Bedeutsamkeit für die kindliche Persönlichkeitsentwicklung wahrnehmen, verstehen und begleiten 27. Mit Belastungen in der Arbeit mit Kleinstkindern umgehen
Kompetenzprofil „Essalltag und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege“ Zusätzliche Handlungsanforderungen als Grundlage für die erfolgreiche Tätigkeit in der Versorgung und Ernährungsbildung von Kleinkindern ENB – 1 Vertiefte Kenntnisse zur vollwertigen Ernährung von Kleinkindern anwenden ENB – 2 Die Konzeption erweitern: Ein Verpflegungskonzept entwickeln ENB – 3 Prinzipien der Nachhaltigkeit anwenden ENB – 4 Essenssituationen gestalten und Ernährungsbildungsprozesse begleiten ENB – 5 Eine Professionelle Haltung entwickeln	

(Kerl-Wienecke u. a. 2013, Ullrich-Runge/Lipowski 2019, S. 25, eigene Darstellung) ENB = Ernährung, Nachhaltigkeit, Bildung. Handlungssituationen mit einem direkten Bezug zu „Essen und Ernährung in der Kindertagespflege“ (fett), Handlungssituationen mit einem indirekten Bezug zu „Essen und Ernährung in der Kindertagespflege“ (nicht fett)

3.2 Kompetenzprofil „Essalltag und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege“

Das hier vorgestellte Kompetenzprofil „Essalltag und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege“ (Tabelle 6) nimmt die Kompetenzformulierungen der Handlungsanforderung 21 (Tabelle 5) „Essens-

situationen gestalten und auf gesunde Ernährung achten“ aus dem „Kompetenzprofil Kindertagespflege“ auf und ergänzt sie (Kerl-Wienecke/Schoyerer/Schuhegger 2013, vgl. Esche u. a. 2021).

Tabelle 6: Kompetenzprofil Essalltag und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege

		Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
		Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstkompetenz
Die Kindertagespflegeperson ...					
1 Vollwertige Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> kennt die Empfehlungen zur vollwertigen Ernährung insbesondere von Säuglingen und Kleinkindern umfassend verfügt über Wissen und Erfahrungen über den Beitrag verschiedener Lebensmittel(-gruppen) zur Nährstoffversorgung sowie zu den Besonderheiten ihrer Verarbeitung weiß über das Vorkommen von für die Kinderernährung wichtigen Nährstoffen in Lebensmitteln Bescheid hat vertieftes Wissen über die wichtigsten Standards für die Verpflegung von Kindern in der Tagesbetreuung kennt die aktuellen Erkenntnisse zur ernährungsabhängigen Gesundheit von Kindern verfügt über relevante Kenntnisse zu Unverträglichkeiten, Intoleranzen und Allergien gegenüber Lebensmittelinhaltsstoffen und ihre diätetische Behandlung ist informiert über alternative Ernährungsformen, aktuelle Ernährungstrends und ihre gesundheitliche Bewertung kennt relevante religiös und kulturell geprägte Ernährungsvorstellungen und -vorschriften sowie ihre gesundheitliche Bewertung kennt die Grundlagen der Diätetik bei Bagatellerkrankungen weiß Bescheid über die Kennzeichnungsvorschriften im Lebensmittelrecht 	<ul style="list-style-type: none"> setzt Standards und Empfehlungen unter gegebenen Rahmenbedingungen um begründet die Empfehlungen zur vollwertigen Ernährung und ihre Umsetzung unterstützt ggf. die Fütterung von Muttermilch an Säuglinge versorgt Kinder im Betreuungsalltag eigenverantwortlich bedarfsgerecht mit Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten erstellt wohlschmeckende vollwertige, abwechslungsreiche und kindgerechte Tages- und Wochenspeisepläne für die jeweils angemeldeten Kinder verhält sich sensibel gegenüber religiös und kulturell geprägten Ernährungsvorstellungen und -vorschriften berücksichtigt individuelle Unverträglichkeiten und religiöse Vorschriften bei der Speiseplangestaltung schätzt den Zeit- und Kostenaufwand der Tages- und Wochenspeisepläne ein nutzt Fachinformationen und Netzwerke zur Aktualisierung ihres Wissens ist in der Lage, Verpackungsaufdrucke, Lebensmittelwerbung und Ernährungstrends kritisch zu beurteilen 	<ul style="list-style-type: none"> begründet das eigene Verpflegungskonzept gegenüber Eltern und öffentlichem Jugendhilfeträger aus gesundheitlicher, nachhaltiger und pädagogischer Sicht berät Eltern zu Fragen der Kinderernährung und verweist ggf. an Experten und Fachstellen (z. B. bei medizinischen Diagnosen und Therapien) gestaltet Speisepläne für Kinder und Eltern öffentlich und transparent erfragt Wünsche und Interessen der Kinder und Eltern zum Speiseplan spricht mit Kindern über Lebensmittel, Speisen und Getränke bezieht die Fachberatung bei schwierigen Elterngesprächen zum Thema ein 	<ul style="list-style-type: none"> setzt sich Ziele zum Erreichen einer vollwertigen Ernährung für die Kinder, realisiert und verantwortet diese reflektiert das eigene Ernährungsverhalten und ihre biografischen Erfahrungen zur Gestaltung von Essenssituationen verhält sich als Vorbild für das Modelllernen der Kinder evaluiert das Verpflegungskonzept in regelmäßigen Abständen und entwickelt es weiter entwickelt Speisepläne anhand aktueller Veränderungen weiter entwickelt/nutzt Checklisten für die Speiseplangestaltung 	

		Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
		Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstkompetenz
Die Kindertagespflegeperson ...					
2a Verpflegung	<ul style="list-style-type: none"> • hat vertieftes Wissen über die wichtigsten Standards für die Verpflegung von Kindern in der Kindertagespflege • besitzt Wissen und Erfahrungen über die sachgerechte Verarbeitung von Lebensmitteln • kennt die baulichen Anforderungen und Anforderungen an die Ausstattung der Küche und der Lagermöglichkeiten • kennt vollwertige und kindgerechte Rezepte • kennt verschiedene Haltbarkeitsstufen von Lebensmitteln und die Folgen der Haltbarmachung auf Nährstoffgehalt und Geschmack 	<ul style="list-style-type: none"> • installiert einen kindgerechten Mahlzeitenrhythmus • beurteilt die Qualität von Lebensmitteln und wägt ihre Vor- und Nachteile ab: Genusswert, Eignungswert, Nachhaltigkeit, psychologischer Wert, soziokultureller Wert, ethischer Wert, Gesundheitswert • begrenzt durch die Auswahl von Zutaten und Rezepten den Fett- und Zuckergehalt der Speisen • versorgt die Kinder jederzeit mit energiefreien Getränken • bereitet Lebensmittel fachgerecht zu • setzt Lagermethoden und Garverfahren nährstoffschonend, sach- und fachgerecht ein • kalkuliert Zutatenmengen der Anzahl und dem Alter der Kinder entsprechend • vermeidet für Kleinkinder ungeeignete Lebensmittel und Lebensmittel mit hoher Schadstoffbelastung • setzt Convenience-Produkte sparsam und sachgerecht ein • erstellt sinnvolle Arbeits- und Zeitpläne, die die Vor- und Nachbereitung von Aufgaben umfassen • behält Ressourcen wie Ausstattung und Zeit im Blick • plant den Lebensmitteleinkauf sinnvoll im Hinblick auf Haltbarkeit und Lagerkapazitäten • lagert Lebensmittel fachgerecht • kalkuliert die Verpflegungskosten • richtet Speisen für Kinder appetitlich an und garniert diese kindgerecht • folgt beim Tischdecken den kulturell üblichen Regeln in kindgerechter Weise 	<ul style="list-style-type: none"> • begründet das eigene Verpflegungskonzept gegenüber Eltern und Jugendamt aus gesundheitlicher, nachhaltiger und pädagogischer Sicht • bezieht Kinder entwicklungsgerecht in die Zubereitung der Speisen sowie in die Vor- und Nachbereitung der Mahlzeiten mit ein • vereinbart Essenssituationen in der Kindertagesbetreuung mit ihren eigenen und den Bedürfnissen der eigenen Familie 	<ul style="list-style-type: none"> • setzt sich realistische Ziele bei der Umsetzung von Ernährungsempfehlungen, realisiert diese und evaluiert den Prozess 	

		Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
		Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstkompetenz
Die Kindertagespflegeperson ...					
2b Hygiene in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • ist sich über die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes bewusst • kennt die rechtlichen Vorschriften zur Hygiene im Lebensmittelbereich • kennt die baulichen Anforderungen und Anforderungen und die Ausstattung • hat vertieftes Wissen über die einschlägigen Hygienestandards im Lebensmittelbereich • weiß um die Hygienepraxis in der Kindertagespflege Bescheid • kennt die hygienischen Anforderungen an Transport, Lagerung, Erwärmung und Fütterung von Muttermilch in der Kindertagespflege 	<ul style="list-style-type: none"> • sorgt selbstverantwortlich für die angemessene Umsetzung der Hygienestandards • folgt einer ggf. vorliegenden behördlichen Registrierungs-/Schulungspflicht • setzt Maßnahmen an kritischen Kontrollpunkten um z. B. Thermometer im Kühlschrank • verzichtet auf rohe tierische Lebensmittel bzw. achtet darauf, diese nur durchgegart zu servieren • folgt den Regeln für eine gute Hygienepraxis in den Bereichen Küchenhygiene, Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln und persönliche Hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • leitet Kinder zu hygienischem Verhalten an bspw. zum regelmäßigen Händewaschen vor und nach den Mahlzeiten • vermittelt Kindern die Grundregeln zur hygienischen Lebensmittelverarbeitung 	<ul style="list-style-type: none"> • setzt die Regeln der persönlichen Hygiene um • wirkt für die Kinder als Vorbild etwa beim Händewaschen, Haare zusammenbinden zur Lebensmittelverarbeitung und bei der Vor-, Zu- und Nachbereitung von Speisen 	

		Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
		Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstkompetenz
Die Kindertagespflegeperson ...					
3 Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • besitzt Kenntnis der üblichen Nachhaltigkeitsdefinitionen • hat Kenntnisse über die wichtigsten Nachhaltigkeitsstandards im Produktions- und Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln • besitzt ein Verständnis für kreislaufwirtschaftliche Strukturen und Lebenszyklen • kennt die Vor- und Nachteile von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau • besitzt ein vertieftes Verständnis für Lerngelegenheiten im Hinblick auf Essen und Nachhaltigkeit z. B. Vermeiden von Lebensmittelverschwendung, Müllvermeidung und -trennung 	<ul style="list-style-type: none"> • denkt und handelt vorausschauend • erstellt ein Nachhaltigkeitskonzept im Rahmen ihrer Konzeption • trifft Entscheidungen in komplexen Zusammenhängen • wendet nachhaltigkeitsorientierte Lösungsstrategien an • bevorzugt beim Einkauf saisonale und regionale Produkte sowie Lebensmittel aus ökologischem Landbau • strebt eine pflanzenbetonte Ernährungsweise nach den Empfehlungen der vollwertigen Ernährung an • achtet auf tierische Produkte aus artgerechterer Aufzucht und Haltung • bevorzugt Produkte aus fairem Handel • bevorzugt langlebige Gebrauchsgüter und Küchengeräte hoher Qualität • versorgt die Kinder mit nachhaltig produzierten Speisen und Getränken • verarbeitet bevorzugt Lebensmittel mit geringem Verarbeitungsgrad, vermeidet industriell hoch verarbeitete Lebensmittel • vermeidet Lebensmittelverschwendung durch sorgfältige Speiseplanung und sachgerechte Lagerung • vermeidet Müll, trennt diesen • spart Energie und Wasser bei der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> • verhält sich sozial sensibel, besitzt interkulturelle Kompetenz und eine Bereitschaft, eine globale Perspektive individuellen Handelns einzunehmen • vertritt das eigene Nachhaltigkeitskonzept gegenüber Eltern und öffentlichem Jugendhilfeträger • spricht mit Kindern über Aspekte der Nachhaltigkeit • erklärt nachhaltigkeitsrelevante System- und Prozesszusammenhänge adressatengerecht • unterstützt das Genießen des natürlichen Geschmacks gering verarbeiteter Lebensmittel • lädt Kinder zum Mithelfen bei der Zubereitung frischer, regionaler und saisonaler Lebensmittel ein • kooperiert mit regionalen Lebensmittelanbietern • pflegt die kooperative Bearbeitung von Fragestellungen (kollegial und Fachberatung) zu Ernährung, Gesundheit, Esskultur, Nachhaltigkeit und den damit verbundenen individuellen Erfahrungen und Einstellungen 	<ul style="list-style-type: none"> • setzt sich Ziele zum Erreichen einer nachhaltigeren Ernährung für die Kinder, realisiert und verantwortet diese • reflektiert das eigene Nachhaltigkeitsverhalten als Vorbild • reflektiert die eigenen biografischen Erfahrungen und Einstellungen zum Thema Ernährung und Nachhaltigkeit • entwickelt eine wertschätzende Haltung gegenüber Lebensmitteln und zeigt Verantwortung bei Konsumententscheidungen im Sinne der Nachhaltigkeit • hat Bereitschaft und Aufmerksamkeit für nachhaltigkeitsorientierte Abläufe • ist interessiert an alternativen Abläufen und Verfahren 	

Fachkompetenz		Personale Kompetenz		
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstkompetenz	
Die Kindertagespflegeperson ...				
4a Esserziehung rund um die Mahlzeiten	<ul style="list-style-type: none"> • hat einen vertieften Wissensstand zur Entwicklung des Essverhaltens und von Geschmacksvorlieben vom perinatalen Alter bis zum Kind • hat Kenntnisse über die zahlreichen Bedürfnisse von Kindern, die durch Mahlzeiten befriedigt werden können • weiß sehr gut Bescheid über die Besonderheiten der kindlichen Nahrungsaufnahme in den ersten drei Lebensjahren • versteht Mahlzeiten als Lernfeld bzw. Lerngelegenheit z. B. im Hinblick auf Kommunikation und ästhetische Erfahrung • kennt aktuelle Konzepte der Esserziehung und ihren Nutzen z. B. Baby-led Weaning • kennt die kinderrechtlichen Grundsätze von Selbstbestimmung und Partizipation • besitzt Kenntnisse über Fütter-, Ess- und Schluckstörungen 	<ul style="list-style-type: none"> • sorgt selbstverantwortlich für geeignete sichere und kindgerechte Sitzgelegenheiten und Tische, Geschirr und Besteck • gibt den Kindern Raum und Zeit, um die Esssituation für sinnliche, kommunikative und motorische Erfahrungen zu nutzen • sorgt einfühlsam für die Einhaltung von Regeln und pflegt Rituale mit den Kindern • ermöglicht Kindern selbstbestimmte Erfahrungen in Essenssituationen • gestaltet Essenssituationen ohne Zwang und so flexibel wie möglich • beobachtet und analysiert das Essverhalten der Kinder auf der Basis ihres vertieften Fachwissens • fördert die kindliche Sinneswahrnehmung • erkennt und fördert Ressourcen, Potenziale und Kompetenzen der Kinder • sorgt für Materialien und Werkzeuge zur Teilhabe der Kinder an der Mahlzeitenzubereitung • geht angemessen mit Fütter-, Ess- und Schluckstörungen um 	<ul style="list-style-type: none"> • lässt Kinder altersangemessen und im Bewusstsein der hohen Sicherheitsanforderungen an der Vor- und Nachbereitung von Mahlzeiten teilhaben • nutzt die Füttersituation von Säuglingen für intensive Nähe, Kommunikation und Zuwendung • gestaltet mit den Kindern gemeinsam Mahlzeiten, Anlässe, Prozesse und Räume als gemeinsame kulturelle Praxis • sorgt für eine angenehme Atmosphäre bei Tisch und lässt Kinder Esskultur erleben • unterstützt Kinder bei der Wahrnehmung von Hunger und Sättigung • setzt Ankerlebensmittel sinnvoll ein • führt Tischgespräche mit den Kindern bspw. über die Mahlzeit • tauscht sich kontinuierlich mit den Eltern über das Essverhalten ihrer Kinder aus • schätzt die Vielfalt von kulturellen und religiösen Ernährungsstilen und kommuniziert dies gegenüber Kindern, Eltern und im sozialräumlichen Umfeld • pflegt eine kooperierende Bearbeitung von Fragen, Erfahrungen und Einstellungen kollegial und mit der Fachberatung • nimmt Wohlbefinden und Unbehagen der Kinder in der Esssituation wahr und reagiert verstehend 	<ul style="list-style-type: none"> • setzt sich Ziele zur Nutzung der Mahlzeiten für Ernährungsbildung und Esserziehung, realisiert und verantwortet diese • nimmt Essenssituationen als Schlüssel-situationen im Tagesablauf wahr und reflektiert die eigene Rolle hierbei • reflektiert das eigene Ernährungsverhalten als Vorbild und ihre biografischen Erfahrungen zur Gestaltung von Essenssituationen • evaluiert in regelmäßigen Abständen die Gestaltung der Essenssituationen • entwickelt Checklisten für Elterngespräche bspw. das Aufnahmegespräch im Hinblick auf das Essen des Kindes

		Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
		Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstkompetenz
Die Kindertagespflegeperson ...					
4b Ernährungsbildung	<ul style="list-style-type: none"> • kennt die entsprechenden Inhalte des jeweiligen Bildungsplans zur frühkindlichen Bildung • kennt geeignete Rezepte und Methoden, um Kinder an Verpflegung und Nahrungszubereitung zu beteiligen • weiß Bescheid über die Merkmale von Projektarbeit • kennt Maßnahmen der Unfallprävention und Ersten Hilfe 	<ul style="list-style-type: none"> • findet Bezüge zu unterschiedlichen Bildungsbereichen und ihre Querverbindungen, bei denen der Umgang mit Lebensmitteln und Küchenutensilien Kompetenzen fördert • schafft Lern- und Erfahrungsräume für Kinder in Bezug auf Nahrungszubereitung, Esskultur und Haushalt • wählt geeignete Situationen, Rezepte und Methoden aus, um Kinder an der Nahrungszubereitung und der Gestaltung der Esssituation zu beteiligen • plant Bildungsprozesse und Aktivitäten auf der Basis aktueller pädagogischer Erkenntnisse, führt diese durch, dokumentiert und evaluiert sie • wählt geeignete Methoden, Medien und Materialien für fördernde und fordernde Bildungsangebote aus • fördert Selbstbestimmung und Partizipation • betreibt eine entwicklungsangemessene Unfallprävention • formuliert ein Ernährungsbildungskonzept im Rahmen ihrer Konzeption 	<ul style="list-style-type: none"> • gestaltet die Beziehung zum Kind aktiv und entwicklungsförderlich • plant mit den Kindern geeignete Aktivitäten der Ernährungsbildung • gestaltet Projekte mit den Kindern • führt Elterngespräche über die Esserziehung und Ernährungsbildung des Kindes • informiert Eltern über gesundheitsförderliche Ernährung und die Entwicklung des kindlichen Essverhaltens • wählt in Kooperation mit den Eltern einander ergänzende Strategien der Esserziehung und Ernährungsbildung • lädt Eltern zur Hospitation und Mitgestaltung von Aktivitäten der Ernährungsbildung ein • kooperiert im Sinne der Ernährungsbildung mit kommunalen Akteuren der Gesundheitsförderung, Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, Verbänden und Vereinen 	<ul style="list-style-type: none"> • setzt sich Ziele zur Umsetzung von Ernährungsbildung für die Kinder, realisiert und verantwortet diese • definiert ihre Rolle als Vorbild und Multiplikator/-in für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung • zeigt eine empathische und ggf. kritisch begleitende Haltung im Gespräch mit Eltern • entwickelt Checklisten für die Durchführung und Reflexion von Angeboten der Ernährungsbildung • reflektiert die Durchführung pädagogischer Aktivitäten der Ernährungsbildung • reflektiert Elterngespräche 	

		Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
		Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstkompetenz
Die Kindertagespflegeperson ...					
5 Professionalität	<ul style="list-style-type: none"> • besitzt Grundwissen über pädagogische Grundbegriffe • verfügt über Grundwissen zum Zusammenhang von biografischen Erfahrungen und pädagogischem Handeln • kennt Qualitätskriterien für die Erziehung, Betreuung und Bildung von Kindern • kennt das Bild vom Kind, das den aktuellen pädagogischen Ansätzen zugrunde liegt • kennt Möglichkeiten, alltagsintegrierte Bildungsgelegenheiten für alle Kinder in der Tagespflegestelle zu schaffen • weiß Bescheid über die Möglichkeiten und Vorteile der kollegialen Vernetzung • kennt mögliche Kooperationspartner im Sozialraum • ist auf dem Laufenden über die aktuellen Entwicklungen auf dem Betreuungsmarkt 	<ul style="list-style-type: none"> • schafft eine anregungsreiche Umgebung für die Lern- und Bildungsprozesse der Kinder • nimmt jederzeit alle Kinder aufmerksam wahr • beobachtet und dokumentiert das Verhalten der Kinder • lässt sich mit einer zugewandten Haltung auf die Lebenswelt der Kinder ein • respektiert das aktive, kompetente Kind in seinen Entwicklungsschritten • begleitet und unterstützt Kinder in ihren individuellen Selbstbildungsprozessen feinfühlig und impulsgebend in der Rolle der/des Co-Konstruktors/-in • entwickelt eine responsive Haltung gegenüber jedem einzelnen Kind • zeigt eine offene und wertschätzende Haltung gegenüber den Eltern • evaluiert ihre Arbeit kriteriengeleitet • entwickelt ihre pädagogische Konzeption stetig weiter 	<ul style="list-style-type: none"> • gestaltet die Beziehungen zu Kindern, Eltern und anderen positiv • erfasst erziehungsrelevante Situationen und wählt kommunikative Strategien situationsangemessen aus • nutzt unterstützende und konfliktlösende Strategien in der Kommunikation • unterstützt die Interaktion der Kinder miteinander • ermutigt und unterstützt Kinder bei der Lösung von Konflikten • verhält sich empathisch und wertschätzend gegenüber Eltern, ist bereit zu kooperieren und Interessen auszuhandeln • holt sich aktiv kollegiale Rückmeldungen und Anregungen von der Fachberatung, engagiert sich in kollegialen Zusammenschlüssen • reflektiert Gruppendynamiken und nutzt die Stärken der kollegialen Gruppe kompetenzorientiert • sucht Kommunikation und Vernetzung im Sozialraum, betreibt Öffentlichkeitsarbeit • bringt pädagogische Leitvorstellungen, eigene und familiäre Bedürfnisse sowie wirtschaftliche Erfordernisse mit den Interessen der Eltern in Einklang 	<ul style="list-style-type: none"> • kennt ihre persönlichen Stärken und Kompetenzen und ist sich über Herausforderungen und Schwierigkeiten bewusst • reflektiert ihre eigene Einstellung zum Lernen und zur eigenen Bildungsbiografie • versteht sich selbst als lernendes Individuum in der Kindertagespflege und reflektiert die eigene Entwicklung als dynamischen Prozess • reflektiert ihre eigene Rolle für die Bildungsprozesse der Kinder • hat fachliches Interesse an kindlicher Entwicklung und pädagogischer Planung und ist bereit zur aktiven eigenverantwortlichen Gestaltung des eigenen Lernprozesses • übernimmt Verantwortung für Bildungs-, Betreuungs- und Verpflegungs-, Pflege- sowie Kommunikationsprozesse • nutzt kollegiale Intervention und Supervisionsangebote der Fachberatung für eine aktive Kompetenzentwicklung • entwickelt eine berufliche Identität, ein ernährungsbezogenes Profil ihrer Tagespflegestelle 	

(eigene Darstellung nach Kerl-Wienecke/Schoyerer/Schuhegger 2013, Schuhegger u. a. 2019, vgl. Esche u. a. 2021, farblich hervorgehoben sind Punkte mit besonderem Bezug zum Setting Kindertagespflege)

4 Das QHB-Zusatzmodul „Essen und Ernährung in der Kindertagespflege“

Das vorliegende Zusatzmodul zum Qualifizierungshandbuch Kindertagespflege will Kindertagespflegepersonen bei ihren individuellen Qualitätsentwicklungsprozessen unterstützen und begleiten. Ein gesundheitsförderliches und nachhaltigeres Verpflegungskonzept soll entstehen oder weiterentwickelt werden. Zudem sollen Kinder über eine aktive Beteiligung an der Mahlzeitengestaltung und andere Aktivitäten der Ernährungsbildung in den Dimensionen Gesundheit und Resilienz, Nachhaltigkeit und Bildung gestärkt werden. In der Durchführung der Qualifizierung sollen sich Präsenzphasen mit online-Angeboten und Selbstlernphasen abwechseln (www.qhb-kindertagespflege.de). Dadurch lernen die Teilnehmenden auch die Möglichkeiten von Intervision mit Kolleginnen und Kollegen sowie von Fachberatung kennen.

4.1 Die Grundqualifizierung nach dem Qualifizierungshandbuch (QHB) als Basis

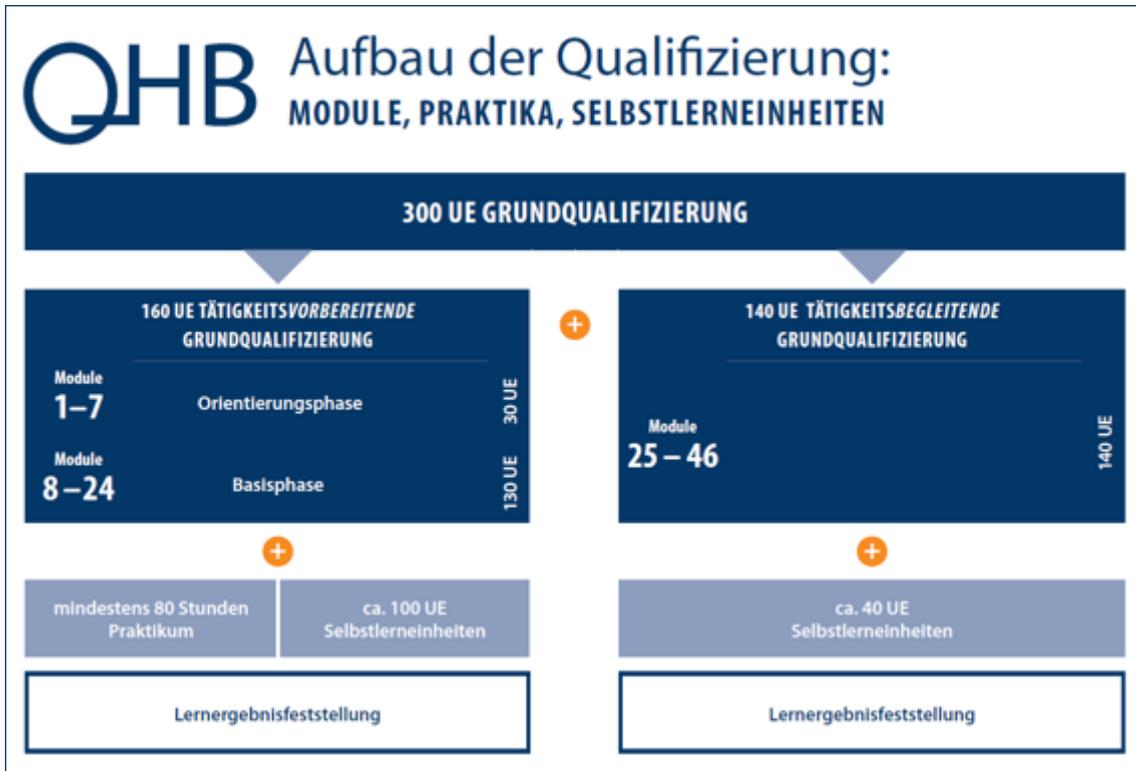
In 300 Unterrichtseinheiten erfolgt die Grundqualifizierung von Kindertagespflegepersonen (Kindertagespflegeperson) nach dem Qualifizierungshandbuch (QHB) für die Bildung, Erziehung und Betreuung von Kindern „Qualität in der Kindertagespflege“ nach einem kompetenzorientierten Konzept. Zu den 160 Unterrichtseinheiten (à 45 Minuten) der tätigkeitsvorbereitenden Grundqualifizierung und 140 Unterrichtseinheiten der tätigkeitsbegleitenden Grundqualifizierung kommen Selbstlernphasen im Umfang von weiteren insgesamt etwa 140 Unterrichtseinheiten für beide Qualifizierungsphasen hinzu (vgl. Abbildung 8). Zudem wird eine intensive Theorie-Praxis-Verzahnung durch ein Praktikum vor Aufnahme der Tätigkeit sowie den tätigkeitsbegleitenden Charakter der Qualifizierung im zweiten Teil gewährleistet. Im Sinne des lebenslangen Lernens nach dem kompetenzorientierten Konzept des QHB stellen die Teilnehmenden in Auseinandersetzung mit den Kursinhalten, anderen Teilnehmenden und den Referentinnen und Referenten ihre Kompetenzentwicklungsbedarfe selbst fest und erweitern ihre Selbstlernkompetenz. Inhaltlich zielt die Qualifizierung schwerpunktmäßig auf eine selbstständige Tätigkeit als Kindertagespflegeperson in eigenen Räumen sowie der Bildung, Erziehung und Betreuung von Kindern in den ersten drei Lebensjahren ab (Schuhegger u. a. 2019).

Die thematischen Erweiterungsmaterialien zum QHB³ greifen Themen auf, die in der Grundqualifizierung bisher kaum expliziert sind, aber ein hohes Interesse der Zielgruppe erwarten lassen. Erweiterungsmaterialien unterstützen die Konzeption von Weiterbildungsmaßnahmen für Kindertagespflegepersonen auf der Basis fachwissenschaftlicher Erkenntnisse. Interessierten Kindertagespflegepersonen kann die Teilnahme an einem QHB-Zusatzmodul dazu dienen, das Profil ihrer Kindertagespflege zu schärfen und im Sinne einer Spezialisierung zu stärken (Schuhegger u. a. 2019). Zwei Module der Grundqualifizierung nach dem QHB enthalten einen direkten Bezug zur Ernährung: das Modul 12 „Hygiene, Ernährung, Gesundheit“ im tätigkeitsvorbereitenden und das Modul 36 „Gesunde Kindertagespflege“ im tätigkeitsbegleitenden Teil der Qualifizierung. Von den jeweils sechs Unterrichtseinheiten entfallen jeweils zwei auf die Ernährung. Daneben werden jedoch in anderen Modulen unter anderem mit Hilfe von Beispielen und Lernsituationen umfangreiche Kompetenzen erworben, die insbesondere für Esserziehung und Ernährungsbildung wichtig sind, etwa im Modul 35 „Sicherheit im Alltag“ oder im Modul 18 „Kinderrechte und Kinderschutz“ (Schuhegger u. a. 2019).

Das QHB-Zusatzmodul „Essen und Ernährung in der Kindertagespflege“ bündelt als Ergänzung zu bereits vorhanden Modulen des QHB die Aspekte der Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit mit dem Ziel, entsprechende Versorgungsprozesse in der jeweiligen Kindertagespflegestelle weiterzuentwickeln sowie Esserziehung und Ernährungsbildung strukturierter und bewusster in den Alltag zu integrieren. Ernährung ist durch die zahlreichen Schnittmengen zur Hygiene, Gesundheit und Nachhaltigkeit ein Thema, das die komplexen Alltagsroutinen in der Kindertagespflege beispielhaft aufgreift. Für die Ernährungsbildung der Kinder bieten sich vielfältige Möglichkeiten, die den Rahmen der gesundheitsbezogenen Bildungsbereiche bei Weitem sprengen. Denn die Beschäftigung mit Lebensmitteln, Zubereitungsverfahren, Arbeitsabläufen, Vielfalt und Gender bietet Anknüpfungspunkte zu den naturwissenschaftlich abgeleiteten Bildungsbereichen, aber auch zur sprachlichen Bildung, zur ästhetischen Bildung, sozialem Lernen u.v.a.m.

³ Bisher erschienen sind Materialien zur Kindeswohlgefährdung in der Kindertagespflege (Maywald 2019), zur Großtagespflege (Ullrich-Runge/Lipowski 2019), zum Datenschutz (Stocker-Preisenberger 2020) und zur Eignung von Kindertagespflegepersonen (Schnock 2021).

Abbildung 8: Aufbau der Grundqualifizierung nach dem Konzept des Qualifizierungshandbuchs Kindertagespflege (QHB)



(Schuhegger u. a. 2019, UE = Unterrichtseinheiten)

Bewusste Ernährung ist ein Trendthema, das das QHB-Zusatzmodul zu einem attraktiven Weiterbildungsangebot für Kindertagespflegepersonen macht. Es entspricht zudem dem ausdrücklichen Unterstützungsbedarf der Kindertagespflegepersonen, sich mit Kolleginnen und Kollegen etwa zur Speiseplangestaltung und zu Ernährungsbildung auszutauschen (Bolm 2021). Gleichzeitig bietet das Alltagsthema viele Gelegenheiten die Präsenzphasen des Moduls aktiv mitzugestalten und durch selbst entwickelte Lösungen zu bereichern. Umweltschonend und von der Zielgruppe erwünscht (Bolm 2021) ist es, das Modul mit einem Blended-Learning-Konzept anzubieten (www.qhb-kindertagespflege.de). Der Wechsel von Präsenzphasen, online-Unterrichtseinheiten und Selbstlernphasen kommt dem Ziel und Wunsch nach persönlichem Austausch im Netzwerk entgegen.

4.2 Zielgruppen des QHB-Zusatzmoduls

In der Kindertagespflege sind Menschen mit sehr unterschiedlichen Voraussetzungen und Erfahrungen tätig. Mehr als in jedem anderen Beruf spielen auch durch informelles Lernen erworbene Kenntnisse, wie durch die Führung eines eigenen Haushalts oder durch Betreuung, Pflege

und Erziehung eigener Kinder und biografische Erfahrungen, eine Rolle für die Tätigkeit als Kindertagespflegeperson. Gemeinsam ist ihnen die persönliche und fachliche „Eignung“ als Voraussetzung für die Aufnahme der Tätigkeit sowie bei den meisten Personen eine Grundqualifizierung von mindestens 160 Unterrichtseinheiten. Im Hinblick auf das Thema Essen und Ernährung ist also von einem heterogenen Zielgruppenfeld bezüglich bereits vorhandener Kompetenzen, Motivation und Wissen auszugehen.

Trotz der Fokussierung auf die Zielgruppe „klassische“ Kindertagespflege ist das Interesse der Teilnehmenden in der Regel unterschiedlich gelagert, weil Ernährung ein sehr persönliches und von individuellen Werten und kulturellen Normen geprägtes Thema darstellt. Diese Form der heterogenen Lerngruppe sollte jedoch als erwünschte Vielfalt von Sichtweisen wahrgenommen und für die Teilnehmenden zum Vorteil genutzt werden, sei es zum Beispiel in gemischten Arbeitsgruppen oder Kleingruppen von bewusst homogener Zusammensetzung.

Das vorliegende Erweiterungsmaterial kann den Referentinnen und Referenten zur Vorbereitung dienen und Fachberaterinnen und -beratern bei der Unterstützung der ernährungsbezogenen Qualitätsentwicklungsprozesse nützen.

Das QHB-Zusatzmodul „Essen und Ernährung in der Kindertagespflege“ sollte zwar grundsätzlich nach Abschluss der Grundqualifizierung von 300 Unterrichtseinheiten eingeplant werden, das Erweiterungsmaterial kann jedoch auch in der Grundqualifizierung dabei helfen, Fragen der Teilnehmenden und besonderen Bedarfen entgegenzukommen.

4.3 Qualitätsanforderungen und methodisch-didaktische Hinweise zum QHB-Zusatzmodul

Der Umfang des QHB-Zusatzmoduls wird auf etwa 60 Unterrichtseinheiten geschätzt, die sich über insgesamt circa sechs Monate erstrecken. Dies führt die Grundphilosophie des QHB-Konzeptes fort, den Kompetenzerwerb der Teilnehmenden angemessen begleiten zu können und eine gewinnbringende Theorie-Praxis-Verzahnung zu ermöglichen (Schuhegger u. a. 2019). In diesem Zeitraum durchlaufen die Teilnehmenden einen Qualitätsentwicklungszirkel, in dem sie ihre Kindertagespflegepraxis analysieren, verbessern und diese Veränderung evaluieren. Dabei können Präsenzphasen im Wechsel mit online-Angeboten und Selbstlernphasen angeboten werden. Selbstlernphasen dienen vor allem dazu, Fachliteratur zu rezipieren und eigene Konzepte, Analysen und Reflexionen zu erstellen. Diese können auf online-Plattformen hochgeladen werden, wo auch Arbeitsergebnisse anderer Teilnehmenden eingesehen werden können. So können die Kindertagespflegepersonen voneinander profitieren oder auch gemeinsame Ergebnisse erstellen. Über die gesamte Laufzeit des Moduls formt sich eine Gruppe, die sich im individuellen Lernen unterstützt und inspiriert.

Das Kompetenzprofil (Tabelle 6) beschreibt eine Vielzahl von Kompetenzen, die in einer einzigen Weiterbildung nicht alle gleichzeitig angebahnt werden können. Die Referentinnen und Referenten können den Umfang ggf. in Abstimmung mit den Wünschen der Teilnehmenden reduzieren, eigene Schwerpunkte setzen und Inhalte exemplarisch für andere Themenbereiche vermitteln. Um eine hohe Teilnehmerorientierung zu gewährleisten und die Kompetenzentwicklung der teilnehmenden Kindertagespflegepersonen intensiv begleiten zu können, sollte auch im QHB-Zusatzmodul „Essen und Ernährung in der Kindertagespflege“ eine kontinuierliche Kursbegleitung als Ansprechpartner/-in zur Verfügung stehen. Diese Funktion wird im Team-Teaching durch eine Fachreferentin oder einen Fachreferenten mit

ernährungswissenschaftlicher Expertise ergänzt (Schuhegger u. a. 2019).

Vor Beginn des Moduls sollten die Teilnehmenden Informationsmaterial u. a. zum DGE-Qualitätsstandard erhalten. Das kostenlos erhältliche Material enthält die wichtigsten Wissensinhalte zu vollwertiger Ernährung, Hygiene und Nachhaltigkeit im Verpflegungskontext und die Darstellung eines Qualitätszirkels (DGE 2020b). Weitere geeignete Materialien sowohl für die Hand der Teilnehmenden als auch, in größerer Breite und Tiefe der jeweiligen Thematik, für Referentinnen und Referenten finden sich in den Literaturempfehlungen.

Das vorliegende QHB-Zusatzmodul orientiert sich an der Modulgestaltung des QHB und ermöglicht zunehmend selbstgesteuerte Lernprozesse. Um eine Kursgestaltung an den Anliegen und Interessen der Teilnehmenden ausrichten zu können, enthält das Material keine ausgearbeiteten Kursabläufe. Die themenzentrierte Interaktion eignet sich sehr gut zur Moderation eines Gruppenprozesses (QHB Manual).

Alle drei Schwerpunkte des QHB-Zusatzmoduls (Ernährung und Verpflegung, Nachhaltigkeit sowie Esserziehung und Ernährungsbildung) sollten erarbeitet werden. Die theoretischen Grundlagen gehen dabei einer praktischen Umsetzung in der jeweiligen Kindertagespflegestelle voraus. Ob bei der (gemeinsamen) Erarbeitung umfangreicherer Projekte oder Konzeptionen Schwerpunkte gesetzt werden, kann mit den Teilnehmenden im Prozess entschieden werden.

Da alle Teilnehmenden bereits als Kindertagespflegeperson tätig sind, kann die kollegiale Fallsupervision die Arbeit an Lernsituationen ersetzen. Das Einüben einer solchen Intervisionsmethode hilft den Teilnehmenden, auch im Alltag auf die Unterstützung durch Kolleginnen und Kollegen zurückzugreifen.

4.4 Modulraster „Essen und Ernährung in der Kindertagespflege“

Vertiefungswissen zur vollwertigen Ernährung, Hygiene, Nachhaltigkeit, Esserziehung und Ernährungsbildung soll aufgebaut und im Alltag der Kindertagespflege angewandt werden können. Die eigene Konzeption soll im Austausch mit anderen Kindertagespflegepersonen ergänzt, konkretisiert und weiterentwickelt werden. Es sollen Ziele für Esserziehung und Ernährungsbildung gesetzt, Maßnahmen geplant, umgesetzt und evaluiert werden. Ein Netzwerk der Qualitätsentwicklung soll aufgebaut werden.

Steckbrief

Angestrebte Kompetenzen

Rechtliche und organisatorische Grundlagen

- ▷ rechtliche Grundlagen von Lebensmittelhygiene und -kennzeichnung kennen

Vertiefte Kenntnisse über die vollwertige Ernährung erwerben und auf die Ernährung von Kleinkindern anwenden

- ▷ Empfehlungen für die vollwertige Ernährung kennen
- ▷ relevante Informationen aus dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas kennen
- ▷ genussvolle, vollwertige, kindgerechte und abwechslungsreiche Speisepläne gestalten
- ▷ Kinder in die Speiseplangestaltung einbeziehen
- ▷ Unverträglichkeiten und religiöse Vorschriften berücksichtigen
- ▷ über alternative Ernährungsformen und ihre gesundheitliche Bewertung Bescheid wissen
- ▷ Ernährungstrends kritisch beurteilen

Eine genussvolle, vollwertige, kindgerechte und abwechslungsreiche Verpflegung anbieten

- ▷ die Qualität von Lebensmitteln beurteilen
- ▷ Lebensmittel sachgerecht lagern und zubereiten
- ▷ Zutatenmengen berechnen, Zeit und Kosten kalkulieren
- ▷ Kinder in die Zubereitung von Speisen einbeziehen
- ▷ Speisen kindgerecht anbieten
- ▷ das Verpflegungskonzept erstellen/überarbeiten

Hygienische Unbedenklichkeit sicherstellen

- ▷ gute Hygiene-Praxis einhalten
- ▷ Kinder zu hygienischem Verhalten anleiten

Prinzipien des nachhaltigen Handelns kennen und auf die Verpflegung in der Kindertagespflege anwenden

- ▷ die Dimensionen der nachhaltigeren Ernährung kennen
- ▷ Ziele für eine nachhaltigere Verpflegung in der Kindertagespflege umsetzen
- ▷ die Vor- und Nachteile von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau kennen

Essenssituationen gestalten und Ernährungsbildungsprozesse begleiten

- ▷ sich vertieftes Wissen über die Entwicklung des Essverhaltens im Kleinkindalter aneignen
- ▷ sich mit aktuellen Trends der Kinderernährung auseinandersetzen
- ▷ mit Kindern Mahlzeiten als gemeinsame kulturelle Praxis in angenehmer Atmosphäre gestalten
- ▷ Hunger- und Sättigungssignale erkennen und respektieren
- ▷ Kindern selbstbestimmte Esserfahrungen ermöglichen
- ▷ Ankerlebensmittel sinnvoll einsetzen
- ▷ Tischgespräche mit den Kindern führen
- ▷ Kinder in die Vor- und Nachbereitung von Mahlzeiten einbeziehen
- ▷ ernährungsbezogene Bildungsaktivitäten mit Kindern planen, durchführen und reflektieren
- ▷ entwicklungsgerechte Unfallprävention betreiben

Kommunikation und Vernetzung

- ▷ mit Eltern über Ernährung, Nachhaltigkeit und Ernährungsbildung kommunizieren
- ▷ die Chancen kollegialer und fachlicher Beratung nutzen
- ▷ sich im Sozialraum vernetzen

Eine professionelle Haltung entwickeln

- ▷ realistische Ziele erreichen
- ▷ Prozesse und Ergebnisse evaluieren
- ▷ das eigene Verhalten reflektieren
- ▷ eine responsive Haltung gegenüber den Kindern entwickeln
- ▷ die Konzeption ergänzen und entwickeln

Zeitrictwert: mindestens 60 Unterrichtseinheiten (UE) plus Selbstlerneinheiten (1 UE = 45 Minuten)

Die mindestens 60 UE sind in folgende Modulschwerpunkte unterteilt

- Vollwertige Ernährung als Qualitätsentwicklungsaufgabe
- Nachhaltigkeit als Querschnittsaufgabe
- Ernährungserziehung und -bildung

Zusätzlich zu den Kurszeiten sind ca. 12 UE Selbstlerneinheiten einzuplanen

- zum Führen eines Lerntagebuches – im besten Fall führen die Teilnehmenden ihr vorhandenes Lerntagebuch aus der Grundqualifizierung fort
- für das Lesen relevanter Fachtexte oder rechtlicher Grundlagentexte
- für die Durchführung bestimmter Aufgaben in Kleingruppen

Zentrale zusätzliche Aufgaben der Teilnehmenden

Die Teilnehmenden entwickeln ihre Konzeption und ihren Businessplan anhand der in diesem Modul erarbeiteten Kompetenzen weiter.

Anforderungen an Referentinnen und Referenten

Referentinnen und Referenten im QHB-Zusatzmodul „Essen und Ernährung in der Kindertagespflege“ haben

- umfassende Kompetenzen der aktuellen Erwachsenenbildung, des kompetenzorientierten Arbeitens und sehr gute Kenntnis des QHB-Konzeptes. Das QHB-Manual bietet hierfür eine umfassende Einführung in die kompetenzorientierte Methodik-Didaktik sowie einen reichen Fundus an Methoden. Darüber hinaus stellt das E-Manual unter der Internetadresse www.qhb-kindertagespflege.de Grundlagen für ein Blended-Learning-Format dar.
- umfassende und fundierte Kompetenzen im fachlich-inhaltliche Bereich (Brehme 2019)
- eine anerkannte Grundqualifikation im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft mit regelmäßiger Fort- und Weiterbildung und zusätzlichen Kompetenzen im Hinblick auf die Ernährung von Kindern unter drei Jahren
- umfassendes und fundiertes Wissen im Bereich Hygiene
- Fähigkeiten für die Ernährungsbildung gemäß wissenschaftlich gesicherten Aussagen ergänzt durch ernährungsökologische, -ökonomische und den (gesundheitlichen) Verbraucherschutz betreffende Aspekte
- Kenntnis der aktuellen Rechtsgrundlagen und der regionalen rechtlichen Gegebenheiten
- Kenntnisse und Differenzierung von einschlägigen Fachtermini
- Kenntnisse im Bereich der frühkindlichen Entwicklung, der Entwicklungspsychologie und Pädagogik
- Kenntnisse über die Bedeutung des Einbezugs der Kinder in die Alltagspraxis der Kindertagespflegestelle sowie die gemeinsame Verarbeitung von Lebensmitteln für die frühkindliche Bildung und Entwicklung
- interkulturelle und interreligiöse Kompetenzen
- Kenntnisse über Informationsquellen

Herausfordernde Situationen im Kontext von Ernährung und Verpflegung in der Kindertagespflege mit impulsgebenden Fragen zur Bearbeitung in Kleingruppen

Stellen Sie sich folgende Situation vor:

Das Gespräch mit der Mutter eines Kindes bestärkt Sie in dem lang gehegten Wunsch, die Verpflegung der Kinder auf Lebensmittel aus biologischem Landbau umzustellen. Sie haben bereits Bedenken eines anderen Vaters herausgehört, sein Sohn könne das „Körnerfutter“ möglicherweise nicht vertragen. Der zweijährige Junge liebt Nudeln mit Tomatensoße und Pizza. Die Mutter eines Mädchens spricht Sie etwas beschämt auf die Kosten an. Bio sei doch bestimmt viel teurer und das könne sie sich beim besten Willen nicht leisten. Ihre Tochter mag süße Speisen wie Milchreis und Kartoffelpuffer mit Apfelmus. Ob denn die Wünsche der Kinder weiterhin berücksichtigt würden, fragt die Mutter. Sie überlegen, was Sie tun können, um die Eltern und Kinder einzubeziehen. Offensichtlich haben manche Eltern eher geringe Vorstellungen davon, was Nachhaltigkeit bedeutet und welche Vorteile Lebensmittel aus ökologischer Produktion aufweisen. Sie planen also einen Informationsnachmittag und möchten die Veränderung auch als Werbung für Ihre Kindertagespflegestelle nutzen. Mit den zwei kritischen Eltern wollen Sie Einzelgespräche führen.

Welche Informationen benötigen die Eltern? Wie können Sie einfühlsam auf die Eltern eingehen?
Wie werden Sie den Einkauf, die Speiseplangestaltung und die Organisation der Verpflegung neu organisieren?
Wie können Sie weiterhin die Wünsche der Kinder berücksichtigen? Wie wollen Sie die Kinder an der Umstellung auf Bio-Lebensmittel beteiligen?

5 Literatur

Ernährung, Verpflegung und Gesundheit in Kindertageseinrichtungen

- Antonovsky, Aaron (1979):** *Health, stress and coping*. San Francisco
- Antonovsky, Aaron (1997):** *Salutogenese*. Zur Entmystifizierung der Gesundheit. Tübingen
- Arenz-Azevêdo, Ulrike/Tecklenburg, Meike Ernestine/Häusler, Michael/Pfannes, Ulrike (2016):** *Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards*. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 13. DGE-Ernährungsbericht. Bonn, S. 103–160
- Arens-Kahlenberg, Wiebke/Bücking, Brigitte (2018):** *Bremer Checkliste für ausgewogenen Mahlzeiten in Kindertagesstätten*. Bremen
- Barlösius, Eva (2016):** *Soziologie des Essens*. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. 3. Aufl. Weinheim/Basel
- Bolm, Tanja (2021):** *Ess-Alltag in der Kindertagespflege: Organisation und Qualität der Verpflegung – zur Situation in Niedersachsen – Ergebnisbericht 2021*. Braunschweig
- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMEL), Bundesministerium für Gesundheit (BMG) (Hrsg.) (2014):** *In Form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung*. Nationaler Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten. Berlin
- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMEL), Bundesministerium für Gesundheit (BMG) (Hrsg.) (2019):** *Abschlussbericht der Evaluation des Nationalen Aktionsplans In Form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung*. Nationaler Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten. Berlin
- Bundesministerium für Gesundheit (BMG) (2010):** *Nationales Gesundheitsziel: Gesund aufwachsen*. Lebenskompetenz, Bewegung, Ernährung. 2. Version Berlin
- Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) (2014):** *Gesund aufwachsen in der Kita – Zusammenarbeit mit Eltern stärken*. Curriculum zur Qualifizierung der Fachkräfte-Teams in Kindertageseinrichtungen für die Zusammenarbeit mit Eltern in der Gesundheitsförderung. Köln
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2022):** *DGE-Ernährungskreis*. Beispiel für eine vollwertige Lebensmittelauswahl. <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/ernaehrungskreis/> (Abruf 05.01.2022)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) (DACH, Hrsg.) (2021):** *Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr*. 2. Aufl. 7. aktualisierte Ausgabe Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE, Hrsg.) (2016):** 13. DGE-Ernährungsbericht. Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE, Hrsg.) (2020a):** 14. DGE-Ernährungsbericht. Bonn
- Deutscher Verein für öffentliche und private Fürsorge (2018):** *Stellungnahme der Geschäftsstelle des Deutschen Vereins für öffentliche und private Fürsorge e. V. zum Entwurf eines Gesetzes zur Weiterentwicklung der Qualität und zur Teilhabe in der Kindertagesbetreuung (BT-Drucksache 19/4947) und zum Antrag der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN „Qualität in der Kindertagesbetreuung verbindlich und dauerhaft sicherstellen“ (BT-Drucksache 19/5078) anlässlich der Anhörung im Ausschuss für Familien, Senioren, Frauen und Jugend des Bundestages am 5. November 2018*. Berlin
- Freitag-Ziegler, Gabriela (2014):** „Frei von ...“ *erobert die Regale*. Ernährung im Fokus 14 (7/8) S. 238–241
- Freitag-Ziegler, Gabriela (2021):** *Die DGE-Qualitätsstandards für Kitas und Schulen*. Wichtige Neuerungen. Ernährung im Fokus 21 (3) S. 194–199

- Gerszonowicz, Eveline/Hédevári-Heller, Éva/Kißgen, Rüdiger/Lehmkuhl, Ulrike/Maywald, Jörg/Peschel-Gutzeit, Lore Maria/Rakete-Dombek, Ingeborg/Roos, Jeannette/Thyen, Ute/Viernickel, Susanne/Walper, Sabine (2015):** *Gute Qualität in Krippe und Kindertagespflege*. Berlin
- Heseker, Helmut (2020):** *Die Entwicklung und Verbreitung von Übergewicht (Präadipositas und Adipositas) in Deutschland*. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE, Hrsg.): 14. DGE-Ernährungsbericht. Bonn
- Heseker, Helmut/Mensink, Gert (2008):** *Lebensmittelverzehr und Nährstoffzufuhr im Kindes- und Jugendalter*. Ergebnisse aus den beiden bundesweit durchgeführten Ernährungsstudien VELS und EsKiMo. In: Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.): Ernährungsbericht 2008 S. 49–93
- Jungvogel, Antje/Michel, Manuela (2016):** *Die dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide*. Fachinformation. Bonn
- Kersting, Mathilde (Hrsg.) (2018):** *Kinderernährung aktuell*. Herausforderungen für Gesundheitsförderung und Prävention. 2. Aufl. Wiesbaden
- Krause, Christina (2018):** *Salutogenese in der Kita*. Was Kinder gesund erhält. Berlin
- Kuntz, Benjamin/Waldhauer, Julia/Zeiher, Johannes/Finger, Jonas D./Lampert, Thomas (2018):** *Soziale Unterschiede im Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen in Deutschland – Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2*. Journal of Health Monitoring 3. Jg., Nr. 2, S. 45–63
- Mensink, Gert BM/Schienkiewitz, Anja/Rabenberg, Martina/Borrmann, Anja/Richter, Almut/Haftenberger, Marjolein (2018):** *Konsum zuckerhaltiger Erfrischungsgetränke bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland – Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2 und Trends*. Journal of Health Monitoring 3 Jg., Nr. 1, 32–39
- Nutrition Hub, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (Hrsg.) (2022):** *Trendreport Ernährung 2022*. Die 10 wichtigsten Ernährungstrends. Prognosen von über 100 Expertinnen und Experten aus dem Ernährungssektor. Berlin/Bonn
- Plattform Ernährung und Bewegung (peb, Hrsg.) (2016):** *KiCo-Referenzrahmen*. Berlin
- Reese, Imke (2018):** *Lebensmittelallergien im Kindesalter*. In: Kersting, Mathilde (Hrsg.) (2018): *Kinderernährung aktuell*. Herausforderungen für Gesundheitsförderung und Prävention. 2. Aufl. Wiesbaden S. 170–181
- Renner, Britta/Arenz-Azevedo, Ulrike/Watzl, Bernhard/Richter, Margrit/Virmani, Kiran/Linseisen, Jakob (2021):** *DGE-Positionspapier zur nachhaltigeren Ernährung*. Ernährungs Umschau international Nr. 7, 144–154
- Satter, Ellyn (2000):** *Child of Mine: Feeding with Love and Good Sense*. Boulder
- Schienkiewitz, Anja/Brettschneider Anna-Kristin/Damerow Stefan/Schaffrath Rosario, Angelika (2018):** *Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Deutschland – Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2 und Trends*. Journal of Health Monitoring 3 Jg., Nr. 1, S. 16–23
- Schmidt, Sabine (2018):** *Kinderernährung in der Überflusgesellschaft – eine Herausforderung*. In: Kersting, Mathilde (Hrsg.): *Kinderernährung aktuell*. Herausforderungen für Gesundheitsförderung und Prävention. 2. Aufl. Wiesbaden S. 4–7
- Seichter, Sabine (2020):** *Erziehung und Ernährung*. Ein anderer Blick auf Kindheit. 3. Aufl. Weinheim/Basel
- Ulrich, Lisa/Müller, Michael (2021):** *HF-06 Förderung der kindlichen Entwicklung, Gesundheit, Ernährung und Bewegung*. In: Klinkhammer, Nicole/Kalicki, Bernhard/Kuger, Susanne/Meiner-Teubner, Christiane/Riedel, Birgit/Schacht, Diana D./Rauschenbach, Thomas: *EriK Forschungsbericht I Konzeption und Befunde des indikatorengestützten Monitorings zum KiQuTG*. Bielefeld
- Viernickel, Susanne/Ihm, Maria/Böhme, Martin (2019):** *Bildung und Gesundheit in der Kindertagespflege*. Ergebnisse aus dem Forschungsprojekt Gute gesunde Kindertagespflege. Berlin/Leipzig
- World Health Organization (WHO) (1946):** *Constitution of the World Health Organization*. Genf
- World Health Organization (WHO) (1986):** *Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung*. Genf

Nachhaltigkeit in der Ernährung

- Arenz-Azevêdo, Ulrike (2021):** *Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung in Deutschland*. Ernährung im Fokus 21. Jg., Nr. 3, S. 162–167
- de Haan, Gerhard (2008):** *Gestaltungskompetenz als Kompetenzkonzept für Bildung für nachhaltige Entwicklung*. In: Bormann, Inka/de Haan, G. (Hrsg.): *Kompetenzen der Bildung für nachhaltige Entwicklung*. Wiesbaden S. 23–44
- Hoffmann, Ingrid/Schneider, Katja/Leitzmann, Claus (Hrsg.) (2011):** *Ernährungsökologie*. Komplexen Herausforderungen integrativ begegnen. München
- Kettschau, Irmhild (2019):** *Ernährungsthemen der beruflichen Bildung im Fokus der Nachhaltigkeit*. In: Rademacher, Christel/Heindl, Ines (Hrsg.): *Ernährungsbildung der Zukunft*. Wiesbaden S. 102–113
- Koerber, Karl von/Leitzmann, Claus (2012):** *Vollwert-Ernährung: Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung*. 11. Aufl. Stuttgart
- Maschkowski, Gesa (2020):** *Planetary Health Diet*. Herausforderung und Chance für eine nachhaltige Transformation unseres Ernährungssystems. Ernährung im Fokus 20. Jg., Nr. 1, S. 14–21
- United Nations (UN) (1987):** *Report of the World Commission on Environment and Development: Our common Future*. Oslo
- Willett, Walter/Rockström, Johan/Loken, Brent/Springmann, Marco/Lang, Tim/Vermeulen, Sonja/Garnett, Tara/Tilman, David/DeClerck, Fabrice/Wood, Amanda/Jonell, Malin/Clark, Michael/Gordon, Line J/Fanzo, Jessica/Hawkes, Corinna/Zurayk, Rami/Rivera, Juan A/De Vries, Wim/Sibanda, Lindiwe Majele/Afshin, Ashkan/Chaudhary, Abhishek/Herrero, Mario/Agustina, Rina/Branca, Francesco/Lartey, Anna/Fan, Shenggen/Crona, Beatrice/Fox, Elizabeth/Bignet, Victoria/Troell, Max/Lindahl, Therese/Singh, Sudhvir/Cornell, Sarah E/Reddy, K Srinath/Narain, Sunita/Nishtar, Sania/Murray, Christopher J L (2019):** *Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems*. Lancet 393, S. 447–492
- Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) (2020):** *Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsbedingungen gestalten*. Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Berlin

Ernährungsbildung

- Ahnert, Lieselotte (2015):** *Wieviel Mutter braucht ein Kind? Bindung – Bildung – Betreuung: öffentlich und privat*. Heidelberg
- Bartsch, Silke/Büning-Fesel, Margareta/Cremer, Monika/Heindl, Ines/Lambeck, Andrea/Lührmann, Petra/Oepping, Anke/Rademacher, Christel/Schulz-Greve, Sabine (2013):** *Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven*. Ernährungsumschau 2 S. M84–M95
- Brehme, Ute (2019):** *Sicherung von Qualität für Bildungsangebote an Erwachsene – eine gemeinsame Handlungsoffensive*. In: Rademacher, Christel/Heindl, Ines (Hrsg.): *Ernährungsbildung der Zukunft*. Wiesbaden S. 114–127
- Bundesgesetzblatt (2008):** *Gesetz zur Förderung von Kindern unter drei Jahren in Tageseinrichtungen und in Kindertagespflege (Kinderförderungsgesetz – KiföG)*
- Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (2019):** *Fünfter und Sechster Staatenbericht der Bundesrepublik Deutschland zu dem Übereinkommen der Vereinten Nationen über die Rechte des Kindes*. Berlin
- Deutsches Jugendinstitut/Weiterbildungsinitiative Frühpädagogische Fachkräfte (WiFF, Hrsg.) (2020):** *Gesundheitsförderung in Kitas*. Grundlagen für die kompetenzorientierte Weiterbildung. Ein Wegweiser der Weiterbildungsinitiative Frühpädagogische Fachkräfte. München
- Ellrott, Thomas (2018):** *Entwicklung des Essverhaltens im Kindes- und Jugendalter*. In: Kersting, Mathilde (Hrsg.): *Kinderernährung aktuell*. Herausforderungen für Gesundheitsförderung und Prävention. 2. Aufl. Wiesbaden

- Flämig, Katja (2021):** „Riecht mal, wie der schnuppert“ Nahrungszubereitung als ‚pädagogisches Angebot‘ im Kindergartenalltag. In: Schulz, Marc/Schmidt, Friederike/Rose, Lotte: Pädagogisierungen des Essens. Kinderernährung in Institutionen der Bildung und Erziehung, Familien und Medien. Weinheim/Basel
- Gutknecht, Dorothee (2022):** *Bildung in der Kinderkrippe. Wege zur Professionellen Responsivität.* 3. Aufl. Stuttgart
- Häußler, Angela/Maier, Maja S./Schneider, Katja (2021):** ‚Essen lehren‘ zwischen Normativität und Diversitätsreflexivität. Hochschuldidaktische Herausforderungen der schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung. In: Schulz, Marc/Schmidt, Friederike/Rose, Lotte: Pädagogisierungen des Essens. Kinderernährung in Institutionen der Bildung und Erziehung, Familien und Medien. Weinheim/Basel
- Heindl, Ines (2003):** *Studienbuch Ernährungsbildung.* Bad Heilbrunn
- Hirsch, Julia/Dankers, Rhea/Heseker, Helmut (2020):** *Ernährungsbildung in Kitas.* Eine Analyse der formalen Qualifikation von pädagogischem Personal. Ernährungsumschau 67. Jg., Nr. 8, S. 140–145
- Heseker, Helmut/Dankers, Rhea/Hirsch, Julia (2018):** *Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen (ErnBildung).* Schlussbericht für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Paderborn
- Krienke, Markus (2019):** *Philosophisch-ethische Einordnung von Bildung.* Bildungsziele zwischen Autonomie und Verantwortung. In: Rademacher, Christel/Heindl, Ines (Hrsg.): *Ernährungsbildung der Zukunft.* Wiesbaden S. 6–17
- Lehmann, Teresa (2020):** *Partizipation von Kindern bis drei Jahre in der Kindertagespflege.* Arbeitsbogen zur Selbstevaluation. 2. Aufl. Berlin
- Lührmann, Petra (2019a):** *Anspruch und Rahmenbedingungen von Ernährungsbildung in der Schule.* In: Rademacher, Christel/Heindl, Ines (Hrsg.): *Ernährungsbildung der Zukunft.* Wiesbaden
- Lührmann, Petra (2019b):** *Ernährungsbildung ist kulturelle Bildung.* In: Rademacher, Christel/Heindl, Ines (Hrsg.): *Ernährungsbildung der Zukunft.* Wiesbaden
- Maschkowski, Gesa (2019):** *Ernährungskommunikation – alltagstauglich, salutogen und transformativ.* München
- Mauss, Marcel (1968):** *Die Gabe.* Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften. Berlin
- Methfessel, Barbara/Höhn, Kariane/Miltner-Jürgensen, Barbara/Schneider, Katja (2021):** *Essen und Ernährungsbildung in der KiTa. Entwicklung – Versorgung – Bildung.* 2. Aufl. Stuttgart
- Nentwig-Gesemann, Iris/Walther, Bastian/Bakels, Elena/Munk, Lisa-Marie (2020a):** *Achtung Kinderperspektiven! Mit Kindern KiTa-Qualität entwickeln.* Methodenschatz I Qualitätsdimensionen. Gütersloh
- Nentwig-Gesemann, Iris/Walther, Bastian/Bakels, Elena/Munk, Lisa-Marie (2020b):** *Achtung Kinderperspektiven! Mit Kindern KiTa-Qualität entwickeln.* Methodenschatz II Erhebung, Auswertung und Dokumentation. Gütersloh
- Prengel, Annedore (2016):** *Bildungsteilhabe und Partizipation in Kindertageseinrichtungen.* Weiterbildungsinitiative Frühpädagogische Fachkräfte, WiFF Expertisen, Band 47. München
- Pudel, Volker/Westenhöfer, Joachim (2015):** *Ernährungspsychologie.* Eine Einführung. 3. Aufl. Göttingen
- Römling-Irek, Petra/Waßmuth, Hilke (2017):** *Qualitäts-Check Kindertagespflege.* Weinheim/Basel
- Schlegel-Matthies, Kirsten/Bartsch, Silke/Brandl, Werner/Methfessel, Barbara (2022):** *Konsum – Ernährung – Gesundheit.* Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Opladen/Toronto
- Schulz, Marc/Schmidt, Friederike/Rose, Lotte (2021):** *Pädagogisierungen des Essens.* Kinderernährung in Institutionen der Bildung und Erziehung, Familien und Medien. Weinheim/Basel
- Tenorth, Heinz-Elmar/Tippelt, Rudolf (Hrsg.) (2012):** *BELTZ Lexikon Pädagogik.* Weinheim/Basel
- Voss, Anja/Viernickel, Susanne (2016):** *Die gute gesunde Kita.* Bildung und Gesundheit in Kindertageseinrichtungen. Konzept einer integrierten Gesundheits- und Qualitätsentwicklung. Weimar

Qualität, Quantität und Vielfalt in der Kindertagespflege

- Autorengruppe Fachkräftebarometer (2021):** *Fachkräftebarometer Frühe Bildung 2021*. München
- Bock-Famulla, Kathrin/Münchow, Anne/Sander, Felicitas/Akko, Davon Patrick/Schütz, Julia (2021):** *Länderreport Frühkindliche Bildungssysteme 2021*. Gütersloh
- Bundesgesetzblatt (2018):** *Gesetz zur Weiterentwicklung der Qualität und zur Verbesserung der Teilhabe in Tageseinrichtungen und in der Kindertagespflege (KiTa-Qualitäts- und -Teilhabeverbesserungsgesetz – KiQuTG) vom 19. Dezember 2018 (BGBl. I S. 2696)*
- Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) (2021a):** *Handbuch Kindertagespflege*. Berlin
- Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) (2021b):** *Gute KiTa-Bericht 2021*. Berlin
- Deutscher Verein für öffentliche und private Fürsorge (Hrsg.) (2018):** *Empfehlungen des Deutschen Vereins zur Sicherung und Weiterentwicklung der Kindertagespflege*. Berlin
- Esche, Cläre/Lehmann, Teresa/Sult, Astrid/Scholz, Edda/Gerszonowicz, Eveline (2021):** *Meine Kompetenzen als Kindertagespflegeperson*. Arbeitshilfe zum Kompetenzprofil Kindertagespflege. Berlin
- Fröhlich-Gildhoff, Klaus/Nentwig-Gesemann, Iris/Pietsch, Stefanie (2011):** *Kompetenzorientierung in der Qualifizierung frühpädagogischer Fachkräfte*. Weiterbildungsinitiative Frühpädagogische Fachkräfte. WiFF Expertise, Band 19. München
- Fuchs-Rechlin, Kirsten (2020):** *Kindertagespflege*. In: Roos, Jeannette/Roux, Susanne (Hrsg.): *Das große Handbuch Frühe Bildung in der Kita*. Wissenschaftliche Erkenntnisse für die Praxis. Köln/Kronach, S. 607–618
- Heitkötter, Martina (2019):** *QHB Perspektiven zur Arbeit mit dem Qualifizierungshandbuch Kindertagespflege (QHB)*. Hannover
- Heitkötter, Martina/Rauschenbach, Thomas/Teske, Jana (2014):** *Ansätze zur differenzierten Weiterentwicklung der Kindertagespflege*. Wege von der Unübersichtlichkeit zur qualitätsorientierten Gestaltung der Formenvielfalt. In: Heitkötter, Martina/Teske, Jana (Hrsg.): *Formenvielfalt in der Kindertagespflege*. Standortbestimmung, Qualitätsanforderungen und Gestaltungsbedarfe. München S. 345–371
- Heitkötter, Martina/Teske, Jana (Hrsg.) (2014):** *Formenvielfalt in der Kindertagespflege*. Standortbestimmung, Qualitätsanforderungen und Gestaltungsbedarfe. München
- Kerl-Wienecke, Astrid/Schoyerer, Gabriel/Schuhegger, Lucia (2013):** *Kompetenzprofil Kindertagespflege in den ersten drei Lebensjahren*. Berlin
- Klinkhammer, Nicole/Kalicki, Bernhard/Kuger, Susanne/Meiner-Teubner, Christiane/Riedel, Birgit/Rauschenbach, Thomas/Schacht, Diana/(Hrsg.) (2021):** *ERiK-Forschungsbericht I. Konzeption und Befunde des indikatorengestützten Monitorings zum KiQuTG*. Bielefeld
- Michl, Stefan (21.03.2019):** *Erste Ergebnisse der Studie „Qualität in der Kindertagespflege“ (QuidKit)*. Vortrag. Fachtag „Fachtag Kindertagespflege. Durchlässige Bildungswege im System Kindertagesbetreuung – Chancen und Herausforderungen für die Kindertagespflege.“ Deutsches Jugendinstitut. München
- Römling-Irek, Petra/Waßmuth, Hilke (2017):** *Qualitäts-Check Kindertagespflege*. Weinheim
- Schoyerer, Gabriel/Frank, Carola/Jooß-Weinbach, Margarete/Loick Molina, Steffen (2020):** *Professionelle Praktiken: Ethnografische Studien zum pädagogischen Alltag in Kindertageseinrichtungen und Kindertagespflege*. Weinheim
- Schuhegger, Lucia/Hundegger, Veronika/Lipowski, Hilke/Lischke-Eisinger, Lisa/Ullrich-Runge, Claudia (Hrsg.) (2019):** *Qualität in der Kindertagespflege*. Qualifizierungshandbuch (QHB) für die Bildung, Erziehung und Betreuung von Kindern unter drei. Hannover
- Tietze, Wolfgang/Roßbach, Hans-Günther (Hrsg.) (2015):** *Kindertagespflege-Skala (TAS-R)*. Revidierte Fassung. Kiliansroda
- Weiß, Karin/Stempinski, Susanne/Schumann, Marianne/Keimeleder, Lis (2009):** *Qualifizierung in der Kindertagespflege*. Das DJI-Curriculum „Fortbildung von Tagespflegepersonen“. 3. Aufl. Seelze
- Bund-Länder-Koordinierungsstelle für den Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (2013):** *Handbuch zum Deutschen Qualifikationsrahmen*. Struktur – Zuordnungen – Verfahren – Zuständigkeiten.
- Arbeitskreis Deutscher Qualifikationsrahmen (AK DQR) (2011):** *Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen*. Berlin

Bildungspläne der Bundesländer

- Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Soziales, Familie und Integration & Staatsinstitut für Frühpädagogik (Hrsg.) (2019):** *Der Bayerische Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder in Tageseinrichtungen bis zur Einschulung*. Berlin
- Freie und Hansestadt Hamburg Behörde für Arbeit, Soziales, Familie und Integration (Hrsg.) (2012):** *Hamburger Bildungsempfehlungen für die Bildung und Erziehung von Kindern in Tageseinrichtungen*. Hamburg
- Hessisches Ministerium für Soziales und Integration, Hessisches Kultusministerium (Hrsg.) (2019):** *Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder von 0 bis 10 Jahren in Hessen*. 9. Aufl. Wiesbaden
- Ministerium für Arbeit und Soziales des Landes Sachsen-Anhalt (Hrsg.) (2013):** *Bildung elementar: Bildung von Anfang an*. Bildungsprogramm für Kindertageseinrichtungen in Sachsen-Anhalt. Magdeburg
- Ministerium für Bildung und Kultur (Hrsg.) (2018):** *Bildungsprogramm mit Handreichungen für saarländische Krippen und Kindergärten*. Weimar
- Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (Hrsg.) (2006):** *Grundsätze elementarer Bildung in Einrichtungen der Kindertagesbetreuung im Land Brandenburg*. Potsdam
- Ministerium für Bildung, Rheinland-Pfalz (Hrsg.) (2020):** *Bildungs- und Erziehungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz plus Qualitätsempfehlungen*. Berlin
- Ministerium für Kinder, Familie, Flüchtlinge und Integration des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.), Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.) (2018):** *Grundsätze zur Bildungsförderung für Kinder von 0 bis 10 Jahren in Kindertagesbetreuung und Schulen im Primarbereich in Nordrhein-Westfalen*. Düsseldorf
- Ministerium für Kultus, Jugend und Sport (Hrsg.) (2011):** *Orientierungsplan für Bildung und Erziehung in baden-württembergischen Kindergärten und weiteren Kindertageseinrichtungen*. Stuttgart
- Ministerium für Soziales, Gesundheit, Jugend, Familie und Senioren des Landes Schleswig-Holstein (2020):** *Erfolgreich starten Leitlinien zum Bildungsauftrag von Kindertageseinrichtungen*. Kiel
- Ministerium Soziales, Integration und Gleichstellung Mecklenburg-Vorpommern (Hrsg.) (2022):** *Bildungskonzeption für 0- bis 10-jährige Kinder in Mecklenburg-Vorpommern*. Schwerin
- Niedersächsisches Kultusministerium (Hrsg.) (2018):** *Orientierungsplan für Bildung und Erziehung im Elementarbereich niedersächsischer Tageseinrichtungen für Kinder*. Hannover
- Sächsisches Staatsministerium für Kultus (Hrsg.) (2011):** *Der Sächsische Bildungsplan – ein Leitfaden für pädagogische Fachkräfte in Krippen, Kindergärten und Horten sowie für Kindertagespflege*. Dresden
- Senatorin für Soziales, Kinder, Jugend und Frauen Freie Hansestadt Bremen (Hrsg.) (2017):** *Rahmenplan für Bildung und Erziehung im Elementarbereich*. Bremen
- Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft (Hrsg.) (2014):** *Berliner Bildungsprogramm für Kitas und Kindertagespflege*. Berlin
- Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (Hrsg.) (2019):** *Thüringer Bildungsplan bis 18 Jahre*. Weimar

Literaturempfehlungen für Kindertagespflegepersonen

- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE, Hrsg.) (2021b):** *Der Bio-Ernährungsratgeber für Familien*. Bonn
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE, Hrsg.) (2020):** *Ärztliche Bescheinigung für Nahrungsmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten zur Vorlage in Kindertagesstätten*. Bonn
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE, Hrsg.) (2020):** *Ärztliche Bescheinigung für Nahrungsmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten zur Vorlage in Kindertagesstätten. Erläuterungen und Ergänzungen*. Bonn
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE, Hrsg.) (2019a):** *Was Kleinkinder brauchen* 4. Aufl. Bonn
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE, Hrsg.) (2019b):** *Mein Essen – unser Klima*. Einfache Tipps zum Klimaschutz. 4. Auflage Bonn
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE, Hrsg.) (2018a):** *Das beste Essen für Kinder – Empfehlungen für die Ernährung von Kindern*. 4. Aufl. Bonn

- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE, Hrsg.) (2018b):** *Die Ernährungspyramide – Richtig essen lehren und lernen.* 6. Auflage Bonn
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR, Hrsg.) (2017):** *Hinweise zum Umgang mit Muttermilch in der Kita oder Tagespflege.* Merkblatt für die Kita und Tagespflege. Berlin
- Bundesverband für Kindertagespflege (BVKTP, Hrsg.) (2020a):** *Die Leitlinie für gute Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege.* 2. Aufl. Berlin
- Bundesverband für Kindertagespflege (BVKTP, Hrsg.) (2020b):** *Partizipation von Kindern bis drei Jahre in Kindertagespflege.* Arbeitsbogen zur Selbstevaluation. 2. Auflage Berlin
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2020b):** *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas.* 6. Aufl. Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2018):** *Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE.* Bonn
- Erhart, Anja/Lange-Fricke, Iris/Weiler, Nina/Zurek, Christina (2018):** *Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen.* 3. Aufl.
- Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) der Universitätsklinik für Kinder- und Jugendmedizin Bochum (Hrsg.) (2019a):** *Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen.* Die optimierte Mischkost. Bochum
- Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) der Universitätsklinik für Kinder- und Jugendmedizin Bochum (Hrsg.) (2019b):** *Empfehlungen für die Ernährung von Säuglingen.* Der Ernährungsplan für das 1. Lebensjahr. Bochum
- Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) der Universitätsklinik für Kinder- und Jugendmedizin Bochum (Hrsg.) (2019c):** *Kochbuch für Kinder.* Die Optimierte Mischkost – kinderleicht. Rezepte für Kinder. Bochum
- Gätjen, Edith (2016):** *Mit Kindern essen.* Gemeinsam genießen in der Familienküche. Düsseldorf
- Gutknecht, Dorothee/Höhn, Kariane (2017):** *Essen in der Kinderkrippe.* Achtsame und konkrete Gestaltungsmöglichkeiten. Freiburg im Breisgau
- Gutknecht, Dorothee/Kramer, Maren/Daldrop, Kira (2017):** *Kinder bis drei Jahre in Krippe und Kita.* Praxis kompakt Kindergarten heute. Freiburg im Breisgau
- Haus Neuland (Hrsg.):** *Partizipation in der Kita.* Praxistipps zur Beteiligung von Kindern im Alltag. Bielefeld
- HEA – Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung (2020):** *Das blaue Kochbuch.* 56. Auflage Berlin/Offenbach
- Heinis, Monika (2019):** *Kinder im sozialpädagogischen Alltag versorgen.* Hamburg
- Heinis, Monika/Kunze, Cornelia/Weber, Steffi (2015):** *Ernährung gesund und nachhaltig.* Hamburg
- Höhn, Kariane (2017):** *Essen bildet! Mahlzeiten als Lernsetting entdecken.* In: Kindergarten heute. Praxis kompakt Anregungen Handlungsimpulse. Freiburg im Breisgau
- Koletzko, Bertold/Armbruster, Meinrad/Bauer, Carl-Peter/Bös, Klaus/Cierpka, Manfred/Cremer, Monika/Dieminger, Birgit/Flothkötter, Maria/Graf, Christine/Heindl, Ines/Hellmers, Claudia/Kersting, Mathilde/Krawinkel, Michael/Plöger, Angelika/Przyrembel, Hildegard/Reichert-Garschhammer, Eva/Schäfer, Torsten/Wahn, Ulrich/Vetter, Klaus/Wabitsch, Martin/Weissenborn, Anke/Wiegand, Susanna (2013):** *Ernährung und Bewegung im Kleinkindalter.* Handlungsempfehlungen des Netzwerks „Gesund ins Leben – Netzwerk Junge Familie“, ein Projekt von In Form. Monatschrift Kinderheilkunde Bonn
- Krüger-Stolp, Katja (2021):** *Essen mit Spaß und Freude.* Ernährung in der Kita. Köln
- Naegele, Katharina (2015):** *Den Tag gestalten – Praktisches Grundlagenwissen für die Kindertagespflege.* Sonderheft Kleinstkinder Tagespflege. Freiburg im Breisgau
- Rösch, Ruth/Fellmeth, Sigrid (2020):** *Das beste Essen für Kleinkinder.* Empfehlungen für die Ernährung. 6. Aufl. Bonn/Stuttgart
- Scholz, Edda/Sult, Astrid/Schmitt, Kathrin/Gersonowicz, Eveline/Lehmann, Teresa (2021):** *Qualitätsmerkmale in der Kindertagespflege.* Ein Arbeitsbogen zur Selbstevaluation. Berlin
- Schönauf, Henrike/Wehmöller, Dörte/Naegele, Katharina/Fellmeth, Sigrid/Maier-Nöth, Andrea/Hiller, Angelika (2021):** *Themenheft „Ernährungsbildung für die Jüngsten“ Kleinstkinder in Kita und Tagespflege.* Freiburg im Breisgau
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (Hrsg.) (2021):** *Klimafreundliche Rezepte.* Einfach gut und lecker. Düsseldorf
- Zeitschrift für Tagesmütter und Väter:** *Heft 4–2021 Thema Ernährung*

Literaturempfehlungen für Referentinnen und Referenten

- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (2021a):** *Die Ernährungspyramide – Didaktisches Poster*. 6. Aufl. Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) (Hrsg.) (2021):** *Lebensmittelverarbeitung im Haushalt*. Teile I – IV und Anhang. Hauswirtschaft und Wissenschaft 69
- Kompetenzzentrum für Ernährung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (2020):** *Praxistipps Kitaverpflegung*. Mit praxiserprobten Ideen zum Erfolg. 2. Aufl. Freising
- Methfessel, Barbara/Höhn, Kariane/Miltner-Jürgensen, Barbara/Schneider, Katja (2021):** *Essen und Ernährungsbildung in der KiTa*. Entwicklung – Versorgung – Bildung. 2. Aufl. Stuttgart
- Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, aid infodienst (Hrsg.) (2016):** *Esspedition Kita*. Stuttgart/Bonn
- Stiftung Kindergesundheit (Hrsg.) (2015):** *Kinder gesund betreut*. Curriculum zur Gesundheitsförderung in der Kinderbetreuung für Kinder unter drei Jahren. Seelze

Internetquellen für Kindertagespflegepersonen

- www.bvktp.de Bundesverband für Kindertagespflege
- www.bzfe.de Bundeszentrum für Ernährung
- www.bzga.de Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung
- www.dge.de Deutsche Gesellschaft für Ernährung
- www.fitkid-aktion.de Fit Kid – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas!
- www.fke-bo.de Forschungsdepartment für Kinderernährung
- www.gesund-ins-leben.de Netzwerk Gesund ins Leben
- www.landeszentrum-bw.de Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg
- www.nqz.de Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule

6 Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Dimensionen von Ernährung in der Kindertagespflege	S. 6
Abbildung 2: Anzahl der Kinder in der Kindertagespflege von 2009 bis 2020	S. 8
Abbildung 3: Ziele einer nachhaltigeren Ernährung	S. 14
Abbildung 4: Zufriedenheit der Eltern mit verschiedenen Betreuungs- und Bildungsaspekten in Kita und Kindertagespflege im Vergleich	S. 21
Abbildung 5: Formale Ausbildungswege für das Arbeitsfeld Kindertagespflege mit Vorkommen ernährungsbezogener Inhalte in Ausbildung oder Studium	S. 25
Abbildung 6: Kompetenzmodell nach dem Deutschen Qualifikationsrahmen	S. 27
Abbildung 7: Prozessmodell von Kompetenz als Zusammenwirken von Person und Situativität	S. 28
Abbildung 8: Aufbau der Grundqualifizierung nach dem Konzept des Qualifizierungshandbuches Kindertagespflege (QHB)	S. 39

7 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Übersicht über die Hauptbildungsbereiche der Bildungspläne für die frühkindliche Bildung mit Ernährungsbezug	S. 16
Tabelle 2: Ernährungsbezogene Inhalte der Bildungspläne der Länder für die frühkindliche Bildung	S. 17
Tabelle 3: Abbildung von Qualitätsstufen zu Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten in der Kindertagespflege	S. 18
Tabelle 4: Essen und Trinken Lernen in geteilter Verantwortung	S. 20
Tabelle 5: Synopse des Kompetenzprofils Kindertagespflege	S. 30
Tabelle 6: Kompetenzprofil Essalltag und Ernährungsbildung in der Kindertagespflege	S. 31