

Weltschulmilchtag



Wieder solch ein „Welttag“, werden sich nicht wenige beim Lesen der Überschrift denken. Richtig, aber dieses Mal ein besonders Wichtiger. Es geht um Ernährung. Gesunde Ernährung, die wir Älteren von der Schule noch allzu gut kennen: die Milch. Für viele Kinder ist die Milch ja kein täglicher Nahrungsbestandteil mehr.

Die Lallinger Grundschule hat sich um eine Aufnahme zum Programm beworben. Mit dem Schuljahr 2017/18 startet das neue EU-Schulprogramm. Das Ziel: Kindern zu vermitteln, dass Obst, Gemüse und Milch nicht nur gesund sind, sondern auch lecker schmecken. Möglichst viele Kinder in Grundschulen und Kitas im Land sollen regelmäßig eine regionale Extraportion frisches Obst, Gemüse bzw. leckere Milch genießen. Als Teil einer ausgewogenen Ernährung sind sie für ein gesundes Aufwachsen und die Gesundheit im späteren Leben wichtig.

Kinder sollen auf diesem Weg wieder auf den Geschmack dieser Lebensmittel kommen und lernen bereits in jungen Jahren ganz nebenbei, sie in ihren Essalltag zu integrieren. Durch die pädagogische Begleitung des Programms durch Lehrkräfte und fachliche Kompetenz des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Deggendorf unter Leitung des Amtschefs Dr. Heinrich Niedermaier, erfuhren die Kinder mehr über eine ausgewogene Ernährungsweise, die Herkunft von Lebensmitteln und stärken dadurch wichtige

Alltagskompetenzen. Dr. Niedermaier wurde begleitet von seinen Mitarbeiterinnen Pia Orthen, Mechthild Schmidhuber, Maria Boyen sowie der Kreisbäuerin Rosmarie Mattis und deren Vertreterin Heidi Wenig. Rektorin Dr. Sibylle Maier und stellvertretende Schulleiterin Tanja Schöffmann-Barth freuten sich über den Besuch und begrüßten die Gäste aufs Herzlichste.

Die Schüler der 4. Klassen durften als Milchforscher und Joghurtdetektive in acht Stationen experimentieren und Wissenswertes rund um die Milch erfahren.



Auch die Bürgermeister Herr Bauer, Herr Ehrnböck und Herr Gramalla gewannen einen Eindruck davon, was Handlungsorientierung im Unterricht bedeutet, und waren beeindruckt, wie selbstständig und aktiv die Kinder die Unterrichtsinhalte an den von Frau Orthen erarbeiteten Stationen erarbeiten konnten.



Als erstes durften die Milchforscher prüfen, in welchen Lebensmitteln sich Milch versteckt. Drei Portionen Milch pro Tag ist für die Versorgung mit wichtigen Nährstoffen empfehlenswert. Vitamine, Kalzium, Eiweiß, Milchzucker und Fett machen munter. Warum und wieso erfuhren die Kinder durch ein Puzzle. Um Anregungen zu erhalten, was man alles Leckeres aus Milch zubereiten kann, bastelten sich die Kinder ein Minirezeptbuch mit Vorschlägen.



Doch wie kommt eigentlich die Milch von der Weide in den Kühlschrank? In zwei Videos erfuhren die Viertklässler wie und wann eine Kuh Milch gibt und wie die Milch in der Molkerei weiterverarbeitet werden kann.

Nicht zu kurz kommen durfte natürlich die Verkostung verschiedener Milchprodukte. In einer Station nahmen die Forscher verschiedene Joghurts unter die Lupe und beschrieben mit allen Sinnen wie die Joghurts aussehen, riechen und schmecken. In der Milch-KOSTBAR mixte dann Frau Wenig Milchbäuerin und stellvertretende Kreisbäuerin aus Lalling Milchsmoothies. Dazu gab es ein leckeres Bauernbrot mit selbst geschüttelter Butter.



Dass die Milchprodukte nicht immer nur gesund sind, erfuhren die Schüler auf der Zuckerjagd. In manchem Kinderjoghurt verstecken sich zwölf Stückchen Zucker! Also Vorsicht bei der Auswahl der Milchprodukte.

Zu guter Letzt gab es noch zwei Versuche für richtige Milchforscher. Dabei wurde entdeckt, wie sich das Eiweiß in der Milch unter Einfluss von Säure verändert und was eigentlich Homogenisieren bedeutet.