

„Boah, das ist lecker!“ – Projekttag „Gesunde Ernährung“ an Beelitzer Grundschule

Am 7. und 8. Juni fand in der Diesterweg-Grundschule eine Projektwoche statt, in der auch das Thema „Gesunde Ernährung“ behandelt wurde. Ziel war es, den Kindern zu zeigen, wie vielseitig und lecker gesundes Essen sein kann. Die Projektwoche wurde unterstützt von der Bäckerei Exner.

Eine zu Beginn gemachte Umfrage in der teilnehmenden 3. und 4. Klassen belegte, dass etwa die Hälfte der Kinder entweder gar nicht oder ungesund gefrühstückt hatte. „Mit leerem Magen kann sich kein Kind gut konzentrieren“, kommentiert dies Kathleen Exner, die für die Bäckerei in der Schule war. „Und wir sind überzeugt, dass ein bunt belegtes Pausenbrot einen sehr viel besseren Start in den Tag bietet als beispielsweise zwei bis drei Milchschnitten zum Frühstück“, ergänzt sie. Um den Kindern dies deutlich zu machen, ließ Kathleen Exner mitgebrachte Getreideähren bestimmen und auf ihre Bestandteile hin untersuchen. Die Kinder lernten, aus welchem Teil der Ähre die Nährstoffe kommen und was Vollkornmehl so gesund macht. Mit dem Mörser durfte im Klassenzimmer aus „geernteten Körner“ selbst Mehl hergestellt werden. Im Anschluss durften sich die Klassen nach Lust und Laune und am Beispiel mitgebrachter Rezepte ihr eigenes Pausenbrot belegen.

Kathleen Exner hat bereits in der Vergangenheit die Erfahrung gemacht, dass Selbstgemachtes den Kindern am besten schmeckt. Zudem erkennen diese schnell, dass auch gesundes Essen im Handumdrehen zubereitet sein kann. „Boah, das ist lecker. Das kann ich mir ja zuhause auch machen!“, lauteten unter anderem die Kommentare der Kinder. Solche Erkenntnisse machte auch die Veranstalter glücklich und zeigte ihnen, dass die Projekttag ein voller Erfolg waren.

Über die Bäckerei Exner:

Die Bäckerei Exner besteht seit 1928. Das Unternehmen wird heute in dritter Generation geführt und stellt seine hochwertigen Produkte im Gegensatz zu den zunehmend üblichen Massenbackwaren traditionell und überwiegend aus regionalen Zutaten her. Neben den Bäckereifachgeschäften sind die Back- sowie Konditoreiwaren auch in den zahlreichen Cafés erhältlich. Mit seiner Frau Kathleen leitet er über 220 Mitarbeiter an rund 40 Standorten. Tobias Exner hat den Betrieb 2008 von seinem Vater übernommen. Seitdem hat sich die Anzahl der Mitarbeiter mehr als verdoppelt. Auf höchste Qualität und Konstanz zu setzen, sind beim beständigen Wachstum Exners Garanten, um Kunden zu überzeugen und Mitarbeiter langfristig für das Unternehmen zu gewinnen.

Pressekontakt:

Andrea Feustel, 0176-77140195, post@andreafeustel.de

Gino Lauschke, 0173 97 99 901, gl@grameplus.de