

Aktionstag der Klasse 8

Milchdetektive in der Schulküche (Quelle: Friedberger Allgemeine; 02.10.2014)

Amt für Ernährung zeigt den Kindern der Vinzenz-Pallotti-Schule, wie der Joghurt ins Kühlregal kommt *Von Ida König*

Joghurt kann man auf der heimischen Badheizung herstellen und Sahne wird durch kräftiges Schütteln zu Butter und Molke. Das lernten Schüler der Vinzenz-Pallotti-Schule bei einer Schulmilchaktion. Ihnen erklärte Erlebnisbäuerin Lucia Bradl aus Schönbach: „Joghurtbakterien mögen es gerne warm, aber nicht zu heiß.“ Bei 45 Grad fühlen sie sich am wohlsten. Ideal also, um frischen Joghurt ganz einfach auf einem herkömmlichen Heizkörper herzustellen.

Bei einer Blindverkostung trainierten die Jugendlichen ihre Geschmacksnerven und stellten mit Erstaunen fest, dass Ziegenmilch doch deutlich besser schmeckt als zunächst gedacht. Mit einer kleinen Spritze beförderten die Schüler Lab in ein Glas Wasser und rührten die Flüssigkeit in einen Topf voll Milch. Mit etwas Geduld konnten sie so ihren eigenen Käse herstellen.

Mit der Erlebnisbäuerin unternahmen die Schüler in den Räumen der Lehrküche quasi einen Ausflug auf den Bauernhof. Sie untersuchten das Futter der Kühe auf Bestandteile wie Gras und Stroh und lernten, dass Kühe ebenso gern naschen wie die Menschen. „Zuckerrübenschrot gilt in Kuhställen als absolute Delikatesse“, sagt Lucia Bradl. Auch Müsli steht bei den Tieren hoch im Kurs – nur besteht es hier aus Mais, Gerste, Soja und Rapsschrot.

Wie wichtig eine ausgewogene Ernährung für Kinder ist, erklärte Wolfgang Sailer, Leiter des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Augsburg. Um zu zeigen, dass gesund auch lecker ist, veranstaltet das Landesamt jedes Jahr eine Schulmilchaktion, in diesem Jahr an der Förderschule in Friedberg. Gegründet wurde die Initiative vor zwölf Jahren von der Food and Agriculture Organization (Lebensmittel und Landwirtschafts-Organisation) der Vereinten Nationen. Die Schüler lernten, dass in der Milch nicht nur Calcium enthalten ist, das für gesunde Knochen sorgt, sondern auch andere Nährstoffe, die Kraft und Energie für den ganzen Tag liefern. Was genau in Joghurt, Quark, Frischkäse und Butter steckt, konnten die Jugendlichen als „Milchdetektive“ herausfinden. Mit einer Lupe untersuchten sie Angaben über Fettgehalt, Eiweiß und Calcium auf den Verpackungen und hielten ihre Ermittlungen in einem Diagramm fest.

In der Pause verteilten die Schulmilchbeauftragten Gabriele Braun und Bettina Heger Joghurt und Milch an alle Kinder und Jugendlichen der Vinzenz-Palotti-Schule.

Abschließend wurden die hergestellten Milchprodukte weiterverarbeitet. Für die Mittagspause belegten die Schüler bunte Sandwiches mit dem selbst gemachten Käse, mischten einen fruchtigen Milchcocktail und gönnten sich einen süßen Quark-Joghurt-Nachtisch.



Die Schüler rühren Lab in die Milch für die Käseproduktion: (von links) Erlebnisbäuerin Lucia Bradl, Steven, Marcell, der Leiter des Landesamts für Ernährung, Wolfgang Sailer, Marco und Schulmilchbeauftragte Gabriele Braun.

Foto: Ida König