

# Auf den Löffel, fertig und los

Dörnberger Grundschüler lernen einen Tag lang die Milch und ihre Produkte mit allen Sinnen kennen

VON ANKE LAUMANN

**DÖRNBERG.** „Mhhh, schmeckt nach Zitrone“, sagt Amina Rexhepi. Ganz bestimmt Zitrone. Die Siebenjährige ist sich sicher. „Nein, Zitrone habe ich nicht“, muss sie Birgit Busch enttäuschen und legt den Löffel zur Seite. Denn was leicht säuerlich schmeckt, ist an diesem Morgen der Naturjoghurt. „Aber er hat nach Zitrone geschmeckt“, lässt Amina nicht locker. Auch wenn sie beim Joghurt daneben lag: Käse, Milch und Quark hat die Zweitklässlerin sicher erschmeckt – natürlich mit verschlossenen Augen und hinter einer Brille, durch die sie nichts sehen kann. Ganz so wie bei „Wetten, dass..?“

## Gesundes Frühstück

Gestern, zehn Uhr in der Grundschule Dörnberg. Es ist Milchtag. Zum zweiten Mal in fünf Jahren dreht sich für 70 Schüler einen Vormittag lang alles um die Milch: wo sie herkommt, woraus sie besteht und in welchen Produkten sie steckt. Für Schulleiterin Uta Dotting ist das konsequent.



Augen zu und Mund auf: Birgit Busch lässt die siebenjährige Amina Rexhepi Käse, Milch, Quark und Naturjoghurt erschmecken.

Foto: Laumann

„Uns ist die gesunde Ernährung wichtig“, sagt sie. Die Schüler frühstücken in der Grundschule zusammen, neh-

men sich jeden Tag zehn Minuten dafür Zeit. Entsprechend fit sind die Schüler in Sachen Milch. Das bestätigt

Irmgard Radke. Die Ökotrophologin ist im Schulteam der Landesvereinigung Milch Hessen. „Wir wollen, dass das all-

tägliche Lebensmittel nicht in Vergessenheit gerät“, sagt sie.

Radke hat mit Eltern wie Birgit Busch sechs Stationen aufgebaut. Die Schüler sollen die Milch mit allen Sinnen kennenlernen. Sie verfolgen im Film den Weg von der Milch in die haushaltsübliche Verpackung und schütteln Schlagsahne zu Butter. Schmackhaft geht es auch einen Klassenraum weiter zu. Aus Milch, Bananen, Zitronen und eine Prise Zimt mixen die Schüler eine Bananenmilch.

Gerne griffen die Mädchen und Jungen in der Küche zu. Radke zeigte, wie aus Milch Frischkäse gemacht wird. Und das im Schnelldurchgang. „Was normalerweise mehr als zwei Stunden dauert, machen wir in einer halben Stunde.“ Noch einmal kräftig den Frischkäse zusammenpressen und fertig. Mit etwas Gewürz verfeinert geht es für ihn rauf aufs Brot. Und das Urteil der Schüler? Lecker.



Kurzclips zu diesem Thema gibt es auf <http://zu.hna.de/AdIB6M>