

Milchparty mit der Kuh Elli

Mädchen und Jungen der Kita „Wartbergzwerge“ lernen alles über gesunde Ernährung

VON BIRGIT SCHELLBACH

SEEBACH. „Ich hätte nicht gedacht, dass die Butter so gut schmeckt.“ Der sechsjährige Dominik hat mit den anderen Kindern aus der Vorschulgruppe in einem Glas aus Schlagsahne Butter geschüttelt. „Das braucht Geduld und auch Kraft“, weiß Ilona Oelsner. Die Mädchen und Jungen sind begeistert bei der Sache. Auch als sie Quark mit Schnittlauch verfeinern oder Obst schnippeln, zu dem Joghurt gegeben wird.

Es ist Milchparty in der Kindertagesstätte „Wartbergzwerge“ in Seebach. Ilona Oelsner erläutert den Weg der Milch bis in den Supermarkt. Sie ist Thüringer Landfrau und als Freiberuflerin für die Landesvereinigung Thüringer Milch in Kindergärten und Grundschulen, aber auch Gymnasien und Berufsschulen unterwegs. Oelsner wirbt dafür, sich gesund zu ernähren und möglichst wenig Fertigprodukte zu verwenden.

Der Quark etwa kann mit jungen Löwenzahnblättern oder frischem Bärlauch verfeinert werden. Mit im Gepäck hat die Landfrau ihre Kuh Elli. Die Plüschtierfigur kommt bei den Kindern gut an. Die Wartbergzwerge jedenfalls wissen, dass die Milch aus dem Euter der Kühe kommt, und auch Ziegen und Schafe Milch liefern. „Unser



Leon, Lara, Dominik, Gina und Lisa aus der Vorschulgruppe „Zahnlückenzwerge“ lassen sich Käse, Quark und Gemüse zum gesunden Frühstück schmecken. Die Plüsch-Kuh Elli sitzt mit auf dem Tisch.
Foto: Birgit Schellbach

Frühstück ist heute bunt und gesund“, sagen sie ihren Tischspruch auf, bevor sie ihre Teller am Büfett füllen: Käsespieße mit

Weintrauben finden sich dort, auch klein geschnittene Kohlrabi, Möhren und Gurken, die in Quark getaucht werden sowie

Vollkorn- und Knäckebrötchen. Die Kinder haben zudem mit dem Mixer Bananen und Erdbeeren püriert und mit Milch verfeinert.

„Sie nehmen die Ideen mit nach Hause und sprechen ihre Eltern an“, weiß Erzieherin Peggy Schweizer-Lippold.