

## Auf in die erste Lernpartner-Projektwoche!

Bevor wir in die geplante Projektwoche vom 30.08. - 03.09.21 starteten und uns mit dem Weg "Vom Korn zum Brot" beschäftigten, erwartete die Schüler der Klassen 2 und 3 am Freitag, den 27.08., eine große Überraschung:



Wir durften Frau Marx, Mutter einer Drittklässlerin, mit Ihrer Mehlmahlmaschine bei uns begrüßen. Doch bevor die Maschine zum Einsatz kam, konnten die Schüler ihr Vorwissen zu den bekanntesten Getreidesorten unter Beweis stellen. **Weizen, Gerste, Hafer** und **Roggen** durften gefühlt und auch „roh“ probiert werden. Und da wir die frisch geernteten Körner unbehandelt selten im Alltag zu uns nehmen, überlegten alle, wie sich das Getreide verarbeiten lässt. Die Mehlmahlmaschine war startklar und so wurde aus unseren Weizenkörnern frisch gemahlenes Mehl. Die Kinder staunten, da sich das **Weizenvollkornmehl** optisch und auch geschmacklich deutlich vom Auszugsmehl aus der Tüte unterschied. Frau Marx erklärte den Kindern, warum es für unseren Körper eigentlich besser ist, Vollkornprodukte zu essen. So konnten die Schüler schon vor dem Start in unsere Projektwoche eine wichtige Lehre mit ins Wochenende nehmen. Doch nicht nur Mehl wurde hergestellt, sondern auch frisches **Hafermüsli**. Noch während sich die Kinder abmühten, Haferflocken mit einem Stein zu stampfen, zauberte Frau Marx uns im Handumdrehen mit einer Haferpresse ausreichend Müsli für 30 Kinder. Da dies mit Honig und Butter im Ofen geröstet viel leckerer ist, entließen wir die kleinen Müller in die Hofpause, damit Frau Marx in der Küche in Ruhe Knuspermüsli backen konnte. Nach der Hofpause schmeckten uns die Haferflocken fantastisch. Zusätzlich durften wir **Yosa** (Popcorn aus Gerste) probieren, dessen Rezept uns Frau Marx aus dem Himalaya/Indien mitbrachte. So gesund und frisch gestärkt, konnten wir dann voller Energie in unsere Projektwoche starten!



*...Hmm, lecker! Vielen Dank für diese köstliche Einstimmung!*