

Workshop „Das Ei - eine runde Sache!“



Am 07.07.2021 besuchte uns die Seminarbäuerin Margit Mehringer vom LFI in der Schule. Dabei stand den ganzen Vormittag das Ei im Mittelpunkt, denn man möchte gar nicht glauben, wie viele Fragen dieses geniale Lebensmittel doch aufwerfen kann:

- Warum ist das Ei so lange haltbar?
- Was steckt alles in einem Ei?
- Wie ist es aufgebaut?
- Wie viel kg Gewicht hält die Eierschale stand?
- Wovon hängt die Dotterfarbe ab?
- Wieso haben manche Eier eine braune und andere eine weiße Schale?

- Wie kann die Frische des Ei's mit einfachen Handgriffen festgestellt werden?
- Wie gesund sind Eier wirklich?

Diese und noch andere Fragen wurden sehr kindgerecht und auch aus ernährungsphysiologischer Sicht beantwortet.

Besonders interessant für die SchülerInnen war, was man alles vom Etikett (außen) und aus der Kennzeichnung (direkt am Ei) ablesen bzw. herauslesen kann. Begriffe wie Bio-Eier, Freilandhaltung, Bodenhaltung und Käfighaltung wurden geklärt und worauf man beim Einkaufen achten sollte.



Das besondere Highlight aber waren die selbsthergestellten Palatschinken. Es war eine Freude, den Kindern zuzusehen, wie genussvoll diese verspeist wurden. Die meisten SchülerInnen holten sich sogar noch den einen oder anderen Nachschlag. Überall war zu hören, dass das die besten Palatschinken waren, die sie je gegessen haben.

Zum Schluss noch ein schönes Zitat vom Dichter Wilhelm Busch, der bereits Folgendes über das Ei sagte: „Das weiß ein jeder, wer`s auch sei, gesund und stärkend ist ein Ei!“

