

Einblicken: Schule

Stabübergabe an der Salzäckerschule:

Claudia Neikes löst Roswitha Stroezel als Konrektorin ab

[bjo] Von Beginn an als Lehrerin an der Salzäckerschule (Neubau 1970) und seit 23 Jahren in leitender Funktion verabschiedet sich Konrektorin Roswitha Stroezel. Die Salzäckerschule verliert eine engagierte Lehrerin, die sich sehr für ihre Schüler eingesetzt hat.

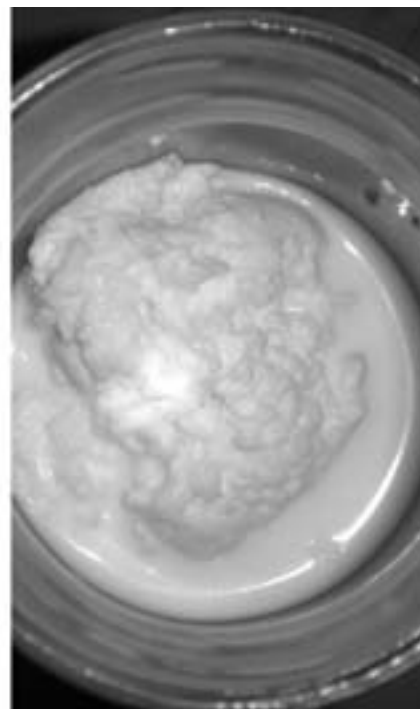
„Was mir ganz besonders wichtig war, waren immer die Kinder. Die offene Zusammenarbeit mit Eltern war mir ebenfalls wichtig. Auch wenn es mal zu unterschiedlichen Auffassungen kam, ließ sich durch ein offenes Gespräch eine Klärung eigentlich immer erreichen“, erzählt Roswitha Stroezel. Und sie hat auch beobachtet, wie sich Schule und Umfeld veränderten: „In den letzten 10 Jahren sind mehr Mütter wieder in den Beruf gegangen, das merkten wir gelegentlich auch in der Schule. Aber die Kinder sind gestern wie heute fröhlich und vergnügt und es macht riesig Spaß, mit ihnen zu arbeiten.“ Stroezel geht ab Herbst an die Uni Tübingen, um Theologie zu studieren.



Claudia Neikes: die neue Konrektorin der Salzäckerschule

Zu Beginn des kommenden Schuljahres übernimmt Claudia Neikes die Konrektorinnenstelle an der Salzäckerschule. Nach einigen Jahren an der Grund- und Hauptschule in Hechingen wechselte sie 1993 an die Möhringer Grundschule. „Ich freue

mich darauf, als Konrektorin in Zukunft aktiver an der Schule mitgestalten zu können und den Ablauf eines Schuljahres mitzuorganisieren“, erklärt Neikes auf Anfrage. „Auf die Zusammenarbeit mit der jetzigen Rektorin Frau Wolff freue ich mich ebenfalls sehr. Ich möchte sie bei ihren Aufgaben unterstützen und ihr das eine oder andere Mal den Rücken frei halten können.“ Daneben bleibt das Arbeiten und Leben mit den Kindern an der Schule für die zukünftige Konrektorin spannend. So wird sie auch weiterhin die Theater AG betreuen, die sie zusammen mit ihrer Kollegin Silke Bröckel vor vier Jahren ins Leben gerufen hat. „Hier können wir einen Raum schaffen, in dem die Kinder sich nochmals ganz anders entfalten können als im herkömmlichen Schulalltag.“

**Einblicken: Schule**

Aktionstag „fit und gesund“



Hilfe, die Deutschen sind insgesamt zu dick, und die deutschen Kinder werden auch immer dicker – so oder so ähnlich lauten gerade die Schlagzeilen in vielen Zeitschriften und Zeitungen. Die Politik hat das Thema auch schon entdeckt. Und sinnt auf Abhilfe. Was kann man tun? Zwei Dinge: sich viel bewegen und sich gesund ernähren. Klingt einfach, oder? Und ist manchmal doch sehr schwer. Doch es gibt auch ganz praktische Unterstützung, die sich schon für Grundschul Kinder eignet.

„Wir hatten den Wunsch, unseren Schülern Anregungen und Ideen für ein gesundes Frühstück und Essverhalten zu geben“, erklärt Ulrike Wolff, Rektorin der Salzäckerschule. Schon vor zwei Jahren hatte die Schule zwei Fachfrauen von der Landesinitiative BeKi (Bewusste Kinderernährung) gewonnen, mit denen gemeinsam jedes Schuljahr

ein spezielles Projekt zum Thema „Bewusste Kinderernährung“ durchgeführt werden soll. Nachdem sich im Oktober 2005 alle Klassen mit dem Thema „Gesundheitsbewusstes Essen und Trinken“ theoretisch und praktisch beschäftigt haben, wird dieses Projekt je nach Klasse und Klassenstufe im laufenden Schuljahr unterschiedlich umgesetzt.

In Klasse 4 wurde dieses Jahr unter der Leitung von Claudia Neikes, Roswitha Stroezel und Birgit Missner-Mandl, Lehrerinnen der Salzäckerschule, der Aktionstag „fit und gesund“ durchgeführt. Unterstützt wurden sie hierbei von den beiden BeKi-Fachfrauen Dr. Susanne Zimmermann und Gabriele Schreiner. Dabei dreht sich alles um Bewegung kombiniert mit Informationen über Lebensmittel und Gesundheit. Den Schülerinnen und Schülern wurden mit Hilfe von Experimenten, Rätsel- und Wissensfragen sowie Geschicklichkeitsspielen das Zusammenwirken von „sich bewegen“, „gesund ernähren“ und „wohlfühlen“ vermittelt. Beim Durchlaufen von 12 Stationen wurden zum Beispiel folgende Experimente durchgeführt und Fragen gestellt: „Schätze mal, wie oft Du pro Minute atmest, a) im Ruhezustand und b) nach der Bewegung“ oder „Steckt Eure Hand in eine klare Plastiktüte und befestigt sie mit einem Klebestreifen locker an Eurem Handgelenk und lauft jetzt ein bisschen auf der Stelle. Was kannst Du auf der

Anzeige:

<p>Kinderbon</p> <p>1 Erdi Button</p>  <p>gratis</p> <p>gültig bis 31.08.07</p>	<p>Elternbon</p> <p>Rechnungsrabatt einmalig</p> <p>10%</p> <p>für einen Einkauf</p> <p>gültig bis 31.08.07</p>	<p>Kinderbon</p> <p>In Begleitung eines Elternteils</p>  <p>bei einem Einkauf ab 10,- EUR</p> <p>1 Tüteneis gratis</p> <p>gültig bis 31.08.07</p>	<p>"Hier macht Einkaufen Spaß!"</p> <p>Erdi</p> <p>70567 Stgt.-Möhringen Widmaierstraße 110 Tel. 0711 - 220 83 80</p> <p>Für Sie geöffnet: Mo. - Fr. 8.00 - 18.30 Uhr Samstag 8.00 - 16.00 Uhr</p>
---	---	--	---



Plastiktüteninnenseite beobachten?“ oder „Wie viel Wasser wirst Du durch Schwitzen verlieren, bis du 10 Jahre alt bist? Vier, sieben oder zehn Badewannen voll?“ Manche Antworten mussten sich die Kinder im Team erarbeiten – und die richtigen Antworten aus thematischen Plakaten herausfiltern. Doch auch das praktische Arbeiten kam nicht zu kurz. Großen Spaß hatten die Kinder beim Sahneschütteln im Glas. Es hatte sich schnell herum gesprochen, dass dabei irgendwann Butter entsteht. Mit großem Ehrgeiz führten die Kinder das Experiment zum Erfolg und waren jedes Mal aufs Neue erstaunt, dass es tatsächlich funktioniert. Nach der anschließenden Geschmacksprobe durften die Kinder mit der selbstgemachten Butter Brote schmieren und diese dann mit Gemüse, Obst, Kräutern, Käse und Wurst als bunte „Brotgesichter“ gestalten. Und nebenbei lernten sie damit auch etwas über die Herstellung von Lebensmitteln. Am Ende stand eine Reflexion, in der die Kinder ihre jeweils tollsten Erlebnisse und neuesten Erkenntnisse in einem „Lerntagebuch“ festhalten konnten. Die letzte Frage: „Wie hat mir der Tag gefallen?“ ist wohl keine Frage für den, der die strahlenden Kinderaugen gesehen hat: „Super“!

Barbara und Andreas Jonischkeit

Leitung: T. Biedermann

Anzeige:



Demeter-seit 50 Jahren

...gut zu wissen, dass es gut ist ...

In der Stadt Für die Stadt

Der Reyerhof Hof Laden Bistro

Unteraicher Straße 8 70567 S-Möhringen

Landesinitiative BeKi - Bewusste Kinderernährung

Im Rahmen der Landesinitiative BeKi - Bewusste Kinderernährung (früher: Programm Ernährungserziehung bei Kindern) werden in Baden-Württemberg seit 25 Jahren Eltern, Erziehende, Lehrkräfte und Schüler über Fragen der kindgerechten Ernährung und der Ernährungserziehung informiert. Unter dem **Motto "Fit essen schmeckt"** führen die BeKi-Fachfrauen für Kinderernährung, freiberufliche Mitarbeiterinnen innerhalb der Landesinitiative, in Tageseinrichtungen für Kinder, in Erwachsenenbildungseinrichtungen, in Kleinkindgruppen und in Schulen Veranstaltungen mit Eltern und Kindern durch. Sie werden vom Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum regelmäßig aus- und fortgebildet. Umfangreiche Informations- und Arbeitsmaterialien runden das Angebot ab. Über den Online-Bestellservice des Ministeriums können Interessierte die **Materialien bestellen** oder herunterladen. Ganz neu ist beispielsweise das Arbeitsheft "Esspedition Küche" für Schülerinnen und Schüler, das die Freude am Umgang mit Ernährung und Lebensmitteln stärkt und zu eigenem Tun anregt.

Quelle: Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, Internet: www.mlr.baden-wuerttemberg.de

Pädagogisches und mehr

Convenience-Food

oder darf es auch mal was Gesundes sein?

Zeit sparen lautet häufig die Maxime, auch beim Essen. Oft schiebt man sich schnell eine Pizza in den Ofen oder ein Fertiggericht in die Mikrowelle. Convenience-Food und Fast-Food sind gerade bei Zeitmangel eine bequeme Alternative zum Kochen mit frischen Zutaten. Für die einen ist es der Verfall der kulinarischen Sitten, für die anderen die Chance schlechthin, ihre Zeit anders zu nutzen als für das Raspeln von Gurken und das Kneten von Pizza-Teig: Convenience-Food, das vorgefertigte Essen. Insgesamt bescheinigt zwar eine Studie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, dass die eingeschweißten, eingedosten und tiefgekühlten Fertigspeisen „kein gutes Image“ hätten. Dennoch kommen sie in praktisch jedem Haushalt zur Anwendung, so die Ernährungsforscher.

Was soll man denn auch machen als berufstätige Mutter? Stellt man sich nach der vormittäglichen Berufsarbeit noch eine Stunde zum Kochen in die Küche? Oder nutzt man die schnellere Kochvariante? Schließlich steht ja auch der Dreikäsehoch schon da und fragt: „Was gibt es zum Essen?“ Dies fragte auch eine Studie der Universität Hohenheim, um mehr über das Ernährungsverhalten von Kindergartenkindern zu erfahren. Nudeln mit Tomatensoße stellten sich als der absolute Favorit der Kinder heraus. Somit deckt sich wohl der Kinderwunsch mit dem

Kochrepertoire berufstätiger Eltern. Nach Spaghetti mit Tomatensoße (aber bitte die von Miracoli) kommen am liebsten Pizza, Fischstäbchen, Kartoffelpuffer oder Pfannkuchen – als Alternative Waffeln – auf den Speiseplan der Kinder. Toll, und wo bleibt da das gesunde Gemüse? Okay, man kann ja tricksen und Gemüse auf die Pizza mischen. So lernen dies Eltern neuerdings von Ernährungsberatern. Oder vielleicht ein bisschen Salat? Mit verständnislosem Blick schauen mich meine Kinder an: „Ich mag kein Gemüse – das sieht so komisch aus.“ Warum nur, frage ich mich dann, bin ich eine Stunde in der Küche gestanden?

Convenience-Food, das vorgefertigte Essen. Kaum einer will es, doch immer mehr kaufen es, selbst in Bio-Qualität. Bleibt die Frage, wie gesund und nahrhaft ist Convenience-Food für uns und unsere Kinder? Tatsache ist, dass es oft reichlich Kalorien, Einfachzucker und tierische Fette enthält. Darüber hinaus verführen seine Vielfalt, seine bunte Verpackung und die schnelle Verfügbarkeit zum Viel-Essen. Laut Angaben des Dortmunder Forschungsinstituts für Kinderernährung nehmen Convenience-Food-Kids etwa 15 Prozent mehr Kalorien zu sich als andere Kinder, und damit steigt natürlich auch ihr Risiko für Übergewicht.

Zu guter Letzt sei gesagt, dass sicherlich jede Mutter es gut mit ihren Kindern meint. Und wenn das Gemüse jetzt noch nicht schmeckt dann vielleicht später. Denn schnelles Essen gab es auch schon vor dreißig Jahren. Mal ehrlich, war einem als Kind die Packung Miracoli, die Dose Ravioli, Kartoffelpuffer oder Pfannkuchen nicht auch lieber als Mamas gesundes Essen?

Diana Hartenstein

Anzeige:



Runter mit den Pfunden!

Am besten ganz natürlich – mit der **Schoenenberger Schlankheits-Kur**. So können Sie nicht nur **gesund abnehmen**, sondern auch **wirksam entschlacken** und sich spürbar **wohler fühlen**.

Das Prinzip: Ein wissenschaftlich fundierter, vollwertiger **Ernährungsplan**, unterstützt durch einen Cocktail aus **Bio-Frischpflanzensäften**, der 2 x täglich getrunken wird. Das Schoenenberger Kurpaket gibt es in den Varianten „**Klassiker**“ oder „**Fruchtige**“ – komplett mit allen Säften für 10 Tage und dem Kurplan – bei uns.

Alles Gute! Ihre **Christine Neubauer**

Kompetente Beratung im
Diät- und Reformhaus
Erwin Wolf
Ältestes Reformhaus auf den Fildern
Filderbahnstr. 22, S-Möhringen, Tel. 71 41 64