

Pressemitteilung

Beueler Bahnhofplatz 18, 53225 Bonn
Tel. 0228/97610-0, Fax 0228/97610-99

E-Mail: vdm@muehlen.org
Internet: www.muehlen.org



Schulbeginn: Pausenbrote sind wichtig und beliebt

Ernährungswissenschaftler: „Korn-Kraftwerke“ sichern Nährstoffvielfalt

Bonn, 11.08.2010 – Nach Angaben der Kultusministerkonferenz beginnt in diesem Sommer für 750.000 Erstklässler der „Ernst des Lebens“. Da kommt es nicht nur auf die Schultüte und das Einüben eines sicheren Schulwegs, sondern auch aufs richtige Pausenbrot an. Das sorgt für Konzentration und Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz Schule. Getreideprodukte liefern bedarfsgerechte Portionen der für unsere Schulkinder unverzichtbaren Stärke-Kohlenhydrate, Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe.

Belegte Brote und Brötchen sind bei unseren Grundschulkindern die wichtigsten Bausteine ihres regelmäßigen Schulfrühstücks. Nach Ergebnissen einer Repräsentativbefragung gehört in 92 Prozent der Fälle ein belegtes Brot oder Brötchen zum mitgebrachten Pausenfrühstück. Die Hälfte der Grundschul Kinder hat dazu auch frisches Obst oder Gemüserohkost zum Knabbern dabei. Nach Vorstellungen der Eltern sollten (Vollkorn-)Brot, Obst und Milch die bevorzugten Bestandteile einer gesunden Kost ihrer Sprösslinge sein. Lehrerinnen und Lehrer sehen das unter pädagogischen Aspekten ganz ähnlich. Sie nennen Brot/Getreideprodukte bzw. Obst/Gemüse als wichtigste Nahrungsmittelgruppen für die schulische Wissensvermittlung.

Diese erstaunliche Einmütigkeit aller am Schulleben Beteiligten ist auch aus ernährungswissenschaftlicher Sicht richtig. Aus den „Korn-Kraftwerken“ Weizen und Roggen wird eine Vielfalt von Mahlerzeugnissen hergestellt – Grundlage unserer breiten Brot- und Brötchenauswahl. Diese Produktvielfalt sorgt für Nährstoffvielfalt, was eine ausgewogene Versorgung der Kinder, ihre körperliche Leistungsfähigkeit und mentale Power über den ganzen Vormittag hinweg gewährleistet.

Aktuelle Tipps zum Schulbeginn in Sachen „Pausenbrot“ gibt es jetzt für Eltern auf www.mein-mehl.de als Podcast und Download: Fachliche Infos in einem Interview mit dem Ernährungswissenschaftler Dr. Heiko Zentgraf und praktische Rezeptvorschläge fürs „Frühstück mit guten Noten“.

Vom Feld auf den Teller: Mühlen und Mehl sind zentraler Teil der Ernährungskette

600 deutsche Mühlen vermahlen Jahr für Jahr rund acht Millionen Tonnen Weizen und Roggen. Ihre Mahlerzeugnisse – Mehl, Schrot, Kleie, Vollkornprodukte – sind die Grundlage für die unerreichte Vielfalt von Brot und Backwaren in Deutschland. Mit rund 6.000 Beschäftigten erwirtschaften die Mühlen einen Jahresumsatz von nahezu zwei Milliarden Euro. Der Verband Deutscher Mühlen (VDM) mit Sitz in Bonn vertritt ihre Interessen.

Bestes aus deutschen Mühlen. Sichere Mehlqualität. Jeden Tag.

Bildvorschlag zur Meldung:

Das Bild kann per E-Mail an info@gmf-info.de angefordert werden. Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Abdruck bitte unter Quellenangabe: „obs/GMF“.



Bildunterschrift:

Vom Getreidefeld über Mühle und Bäckerei zum Schulbrot: Zur richtigen Wahl für gesundes Essen ist es wichtig, dass die Kinder lernen, wo unsere Lebensmittel herkommen und was in ihnen steckt.

Pressekontakt:

Dr. Heiko Zentgraf
GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung GmbH
Beueler Bahnhofplatz 18, 53225 Bonn
Telefon: (0228) 421250
Fax: (0228) 4797559
E-Mail: info@gmf-info.de
Internet: www.gmf-info.de