

## BACKBUS – mit Spaß gute Ernährung lernen



### Lernen auf Rädern – Genuss fürs ganze Leben

Essen und Trinken im Kindesalter ist mehr als „nur Ernährung“ - es prägt die späteren Ernährungsgewohnheiten. Deshalb ist es wichtig, die Kinder an den Umgang mit Lebensmitteln heranzuführen: **Je mehr Spaß** und Genuss im Spiel ist, **desto nachhaltiger** ist der Effekt!

Zu einer gesunden Entwicklung zählen neben der Förderung persönlicher Fähigkeiten und sozialer Kompetenzen vor allem die Elemente Essen und Trinken sowie Bewegung. Denn diesen fällt eine präventive Rolle fürs ganze Leben zu. Und „was Hänchen nicht lernt...“.

Das Ziel der ESSEN WISSEN Stiftung Eildermann liegt einerseits darin, die Sinne der Kinder und Jugendliche für gesunde Ernährung und leckeres Backen zu schärfen, andererseits auch gleichzeitig die Ernährungsbildung von Kindern und Heranwachsenden als Baustein für die langfristige und nachhaltige Prävention ernährungsbedingter Erkrankungen zu fördern.

### Doppelt lecker im Doppeldecker

Der historische, mit moderner Küchentechnik ausgestattete Doppeldeckerbus ist ein „Hingucker“ und weckt große Neugier. Er fährt direkt vor und dann heißt es: „**An die Schürzen, fertig, los!**“. Die kleinen Bäcker kneten, formen, staunen, riechen, fühlen, backen – garniert mit einer **kleinen Lebensmittelkunde** und praktischen Tipps. Mit Spannung erwarten dann alle das Geschmackserlebnis beim gemeinsamen Verkosten.



### Auf einen Blick alles Gute und Wichtige

- Gemeinsam Backen und Verkosten als ganzheitliches **Erlebnis**
- **Sinnesschulung** rund um Aussehen, Duft und Geschmack sowie Zubereitung von Backwaren
- **Lerninhalte** wie Herkunft oder Verwendung verschiedener Lebensmittel
- **Ernährungspädagogischer Effekt** in Bezug auf spätere Essgewohnheiten
- Der **Backbus** kann auch als **Kochbus** eingesetzt werden.

#### Ausstattung und Technische Daten

- Arbeitsplätze: für max. 20 Kinder
- Gästeplätze: 4 - 5 Personen (Betreuer)
- Durchfahrtsbreite: 3,50 m
- Durchfahrts Höhe: 4,30 m
- Stellplatzbreite: 4,00 m, inkl. Einstieg
- Stellplatzlänge: 14,00 m
- Beschaffenheit Boden: befestigte, ebene Stellfläche
- Anschluss: wenn möglich Starkstrom 400 V/16A oder 32A

#### Aufwandsentschädigung/Einsatztag

- Aufwandsentschädigung: 600,00 €  
Enthalten: Kosten für Bus, 1 Busmanager, Lebensmittel, Kochmützen, Schürzen, Rezepthefte für bis 15 Kinder
- Ab 16. Kind: 3,50 €/Kind (Lebensmittel, Kochmütze, Schürze)
- Fahrtkosten: 1,60 € / km
- Übernachtungskosten nach Aufwand

## ANGEBOTE für Kita-Kinder, 3-5 Jahre

### Brezeln oder andere Figuren formen

- Jedes Kind formt nach Anleitung eine (oder zwei) Brezel(n) aus Quark-Öl-Teig.
  - Die Kinder verlassen den Backbus, die Brezel wird gebacken und in den Gruppenraum gebracht. Dauer **ca. 20 Minuten** (ohne Backvorgang).

#### oder

- Während die Brezel bäckt, wird Wissen über gesunde Ernährung vermittelt. Die Kinder nehmen Ihre Brezeln mit. Dauer **ca. 40 Minuten**
- Je Durchgang maximal 10 Kinder mit mindestens einer Begleitperson.

### Kekse, vorwiegend in der Vorweihnachtszeit

- Ausgerollter Keksteig liegt für die Kinder bereit.
- Die Kinder stechen mit Ausstechformen Kekse aus.
- Mit Marmelade, Nüssen und Rosinen werden die Kekse von den Kindern nach dem Backen dekoriert.
- Je Durchgang maximal 10 Kinder mit mindestens einer Begleitperson. Dauer **ca. 30 Minuten**.

## ANGEBOTE für Kinder aus der Vorschule und der Grundschule

### Kreatives Backen

- Jedes Kind formt zwei verschiedene Figuren aus Quark-Öl-Teig, mit Namen versehen werden die Figuren gebacken (Brezeln, Zöpfe, Mäuse...).
- Die Kinder verlassen den Backbus, die Figuren werden gebacken und in den Gruppenraum gebracht. Dauer ca. 20 Minuten (ohne Backvorgang).

#### oder

- Während die Figuren backen, erfahren die Kinder noch Wissenswertes zur gesunden Ernährung, sie nehmen ihre Backwaren dann mit.
  - Je Durchgang max. 20 Kinder mit mindestens einer Begleitperson. Dauer **ca. 40 Minuten**.

### Gemüse-Muffins

- Frisches Gemüse wird geschnippelt und kommt mit einer Soße in Muffin-Formen.
- Jedes Kind bekommt seinen eigenen Muffin mit. Dauer ca. **50 Minuten**.

## Vorab-Info

Im Backbus können bis zu 100 Kinder (5 Durchgänge) pro Tag backen. Ein Durchgang max. 20 Kinder dauert ca. 45 Minuten. Damit kann der Schulablauf beibehalten werden. Mit Unterrichtsbeginn kann gestartet werden. Die Kinder kommen mit gewaschenen Händen in den Backbus. Eine Begleitperson ist erforderlich, in jedem Fall bleibt die Aufsichtspflicht beim Schulpersonal. Der Backbus benötigt einen Stellplatz mit Kraftstrom-Anschluss (16 A oder 32 A). Zur Vorbereitung ist mindestens eine Stunde notwendig. Ankunft gegen 6.00 Uhr.

**Buchungstelefon: 030 5478 2310**

**E-Mail: [info@essen-wissen.de](mailto:info@essen-wissen.de)**

**Michael Weise**  
Backbus-Manager

Telefon: 0172 4027263  
[michael.weise@essen-wissen.de](mailto:michael.weise@essen-wissen.de)