

Gesunde Jausenweckerl

Jeweils am Montag und Donnerstag durchzieht ein wunderbarer Duft schon ganz in der Früh die VS Hönigtal. Es riecht nach frischem Gebäck! Seit vielen Jahren beliefert uns Franziska Hiebaum zweimal wöchentlich mit ihren köstlichen Jausenweckerln. Sie lebt auf einem Bauernhof in Eggersdorf, baut ihr Getreide selbst an und verwendet ihr eigenes Mehl, nämlich vorwiegend Dinkel- und Roggenvollkornmehl. Auch die anderen Zutaten sind regional: eigene Freiland Eier und die Milch vom Nachbarbauernhof aus Eggersdorf.



Die Weckerl werden bewusst wenig mit Honig oder Zucker gesüßt. Schon um drei Uhr früh steht Frau Hiebaum auf, um die Germteige und verschiedenen Brotteige zu backen und diese dann zu uns in die Schule zu bringen. Die Kinder können flexibel ihre Bestellung aufgeben und bekommen zweimal wöchentlich ein duftendes Weckerlkörperl in die Klasse gestellt. Dort werden sie von den Kindern ausgeteilt. Mmh, köstlich!

Ihre Bauern- und Vollkornbrote, Weckerl, Striezl und Früchtebrote verkauft Frau Hiebaum auch am Markt in der Ragnitz und am Hasnerplatz in Graz. Sie hat schon 10 Landessiege für ihre Backkunst errungen. Als gesunde Schule und Umweltzeichenschule ist es uns wichtig, den Kindern dieses gesunde Angebot bieten zu können.

