



Mai 2015, Nr. 64

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



TERMINHINWEISE

- Internationaler Tag der Milch am 01.06.2015



FORTBILDUNGEN

- „Mahlzeit! Schule – Kiosk- und Mittagsverpflegung an Schulen“ am 02.06.2015 in Bensheim
- „Werkstatt Ernährung“: Basis-Workshops am 30.06.2015 in Heppenheim und am 07.07.2015 in Usingen
- Lehrerfortbildung „SchmExperten in der Lernküche“ am 17.06.2015 in Ehringshausen
- „Bauernhof als Klassenzimmer“: Seminar „Biologische Vielfalt lebendig vermitteln“ am 21.07.2015 in Rauischholzhausen



INFORMATIONEN

- Hessischer Gesundheitspreis



REZEPT-IDEE

- Käse-Salbei-Chips

TERMINHINWEISE

Internationaler Tag der Milch am 01.06.2015

internationaler
tagdermilch
1. Juni 2015

Am 1. Juni ist es wieder soweit: Dann wird weltweit der Internationale Tag der Milch gefeiert. An diesem besonderen Tag geht es in Hessen international zu: Wir erwarten eine Besuchergruppe aus der Türkei, die im Rahmen eines EU-Bildungsprojektes den Friedrichshof, einen Milchviehbetrieb mit 500 Milchkühen, Melkkarusell und Biogasanlage, besichtigen wird.

Zum Tag der Milch gibt es aber nicht nur einen internationalen Erfahrungsaustausch, sondern auch vielfältige Aktivitäten rund um den weißen Fitmacher. So feiert die Landesvereinigung den Ehrentag der Milch auf dem Hessentag in Hofgeismar. Dort erwarten die Hessentagsbesucher Spiel, Spaß und Informationen von der Kuh bis zum Kühlschrankschrank und das nicht nur am 1. Juni, sondern zehn Tage lang vom 29. Mai bis 7. Juni. Ein besonderer Höhepunkt ist das traditionelle Wettmelken, bei dem am 2. Juni prominente Ehrengäste gegen die Hessische Milchkönigin Svenja I. antreten und um den „Goldenen Melkschemel“ wetteifern. Der Herausforderung am Gummieuter stellen sich das Hessentagspaar Rebecca Ross und Andreas Richhardt, der Kreisbeigeordnete des Landkreises Kassel Thomas Ackermann und der Stadtrat von Hofgeismar Georg Conrad. Mit an den Start gehen auch Lars Döppner, Landesvorsitzender der Hessischen Landjugend sowie Waltraud Vialon, Beisitzerin im Landesvorstand des Landfrauenverbandes Hessen und Vorsitzende des Bezirkslandfrauenvereins Hofgeismar. Ob die Herausforderer Hessens Milchkönigin, die im letzten Jahr in Bensheim gewinnen konnte, schlagen werden, bleibt abzuwarten. Verfolgen Sie mit, wer das Euter unserer Holzkuh „Hessica“ am besten im Griff und im Wettstreit um den „Goldenen Melkschemel“ die Nase vorn hat! Das Wettmelken am 2. Juni beginnt um 13.30 Uhr. Sie finden uns auf dem Sonderschaugelände „Der Natur auf der Spur“ im Bereich „Landwirtschaft hautnah“, der von verschiedenen landwirtschaftlichen Verbänden gestaltet wird. Unser gemeinsames Zelt steht in der Nähe des Durchgangs zur Landesausstellung. Wir sind täglich von 9 bis 19 Uhr, an den



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3

61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 7106 – 293 • Fax: -296

E-Mail: lv-milch@agrinet.de • Internet: www.milchhessen.de



Wochenenden und am Feiertag von 10 bis 19 Uhr für Sie da. Informationen zur Anreise finden Sie unter www.hessentag2015.de.

Auch die Partnerbetriebe der Hessischen Milch- und Käsestraße bieten verschiedene Aktionen an: So lädt beispielsweise die Molkerei Hüttenthal in Mossautal-Hüttenthal (Odenwaldkreis) am 1. Juni zu einer kleinen Auszeit mit einem Glas Milch oder Buttermilch in ihren Milchgarten ein getreu dem Motto „Das Glück im Kleinen finden“ und einfach mal ein Glas Milch oder Buttermilch genießen. Dieses Motto lässt sich auch auf die Köhlermühle in Frankenberg-Röddenau (Landkreis Waldeck-Frankenberg) übertragen: Am Milchautomaten des Hofes können Besucher am 1. Juni nicht nur die frische hofeigene Milch erstehen, sondern bekommen auch kostenlos Rezepte, Informationen und für die Kleinen gibt es ein Kinderrätsel. Am 2. Juni gewährt der Weidenhof in Wächtersbach-Neudorf (Main-Kinzig-Kreis) Einblicke in die Erzeugung und Verarbeitung von Vorzugsmilch. Wer sich für eine Hofführung interessiert, sollte sich vorab anmelden. Und am 7. Juni veranstaltet Familie Bürger-Grebe einen „Tag der Milch“ mit leckeren selbstgebackenen Kuchen im hofeigenen Kuhstall-Café in Korbach-Helmscheid (Landkreis Waldeck-Frankenberg). Nähere Informationen zu den Aktionen und den Partnerbetrieben der Hessischen Milch- und Käsestraße finden Sie unter www.hessische-milch-und-kaesestrasse.de.

Der Internationale Tag der Milch wurde von der Welternährungsorganisation (FAO) und dem Internationalen Milchwirtschaftsverbandes (IDF) ins Leben gerufen, um auf die Bedeutung von Milch für eine ausgewogene Ernährung aufmerksam zu machen. In Deutschland wird der Tag der Milch seit vielen Jahren in den Bundesländern von den Milchwirtschaftlichen Landesvereinigungen ausgerichtet. Die Idee, einen Tag im Jahr dem weißen Fitmacher zu widmen, stammt übrigens aus den 1950er Jahren. Seit 2001 wird er Jahr für Jahr weltweit immer am 1. Juni eines Jahres begangen.

FORTBILDUNGEN

„Mahlzeit! Schule – Kiosk- und Mittagsverpflegung an Schulen“ am 02.06.2015 in Bensheim

An vielen Schulen gibt es bereits sowohl ein Kiosk-Angebot als auch eine Mittagsverpflegung. Zunehmend wird der Einsatz ökologischer und regionaler Produkte gewünscht, die Einführung eines entsprechenden Angebots ist bisher jedoch keine Selbstverständlichkeit. Gleichzeitig soll das Essen für alle bezahlbar sein und von allen akzeptiert werden. Diese und andere Fragen beschreiben die Rahmenbedingungen der Schulverpflegung.

In der Fortbildungsveranstaltung „Mahlzeit! Schule – Kiosk- und Mittagsverpflegung an Schulen“, die das Staatliche Schulamt für den Landkreis Bergstraße und den Odenwaldkreis in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung am 2. Juni von 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr im Goethe-Gymnasium Bensheim veranstaltet, geht es darum, wie ein gesundheitsförderliches Pausenverpflegungsangebot gestaltet werden kann. In drei Workshops werden einzelne Themenbereiche vertieft:

1. Wie kann sich eine Schule einen Leistungskatalog für Kioske und Mensen erarbeiten?
2. Qualitätsprobleme in Kiosk und Mensa und wie gehen wir damit um?
3. Ernährungsbildung: Welche Fächer können wie in den Themenbereich Ernährung miteinbezogen werden?

Das Mittagessen in der Mensa und die Vorstellung des Kiosks des Goethe-Gymnasiums Bensheim zeigt die praktische Umsetzung vor Ort auf. Anmeldung und weitere Informationen:



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3

61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 7106 – 293 • Fax: -296

E-Mail: lv-milch@agrinet.de • Internet: www.milchhessen.de



http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Medien/Schulverpflegung/VSH_2015_Einladung_und_Anmeldeformular_Fobi_Mahlzeit_Schule.pdf

„Werkstatt Ernährung“: Basis-Workshops am 30.06.2015 in Heppenheim und am 07.07.2015 in Usingen

Die „Werkstatt Ernährung“ ist ein erlebnis- und handlungsorientiertes Bausteinkonzept für Schulen rund um das Thema Essen und Trinken. Ziel ist es, Kinder und Jugendliche für ein gesundes Ernährungsverhalten zu sensibilisieren. Im Mittelpunkt der „Werkstatt Ernährung“ steht das gemeinsame Kochen, das Ausprobieren und Sammeln von Erfahrungen, z.B. bei einem Bauernhofbesuch. Diese Form des Lernens motiviert, fördert das Selbstbewusstsein, stärkt das Zusammengehörigkeitsgefühl, und ermöglicht es, in lockerer Atmosphäre verschiedene Themen rund um das Essen und Trinken anzusprechen. Durch Sinnesübungen wird die Wahrnehmung geschult und die Geschmacksbildung gefördert. Die „Werkstatt Ernährung“ wurde vom Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gemeinsam mit verschiedenen Institutionen aus dem Ernährungs- und Gesundheitsbereich entwickelt und erprobt. Sie kann entweder als Bausteine integriert in den Fachunterricht oder als eigenständiges AG-Angebot durchgeführt werden.



Zwei Fortbildungstermine für Lehrer und Multiplikatoren, die von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen organisiert werden, bieten die Gelegenheit, das Konzept kennenzulernen:

- 30.06.2015 von 14.00 bis 18.00 Uhr in der Konrad-Adenauer-Schule, Heppenheim
- 07.07.2015 von 14.30 bis 18.30 Uhr in der Christian-Wirth-Schule, Usingen

Die beiden Veranstaltungen sind als Lehrerfortbildung akkreditiert. Weitere Informationen zum Programm und zu den Anmeldemodalitäten finden Sie auf der Homepage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung:

http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Medien/Schulverpflegung/VSH_2015_WerkstattErnaehrung_30_6_2015_Heppenheim_V01.pdf

http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Medien/Schulverpflegung/VSH_2015_WerkstattErnaehrung_7.7.2015_Usingen_V02.pdf

Lehrerfortbildung „SchmExperten in der Lernküche“ am 17.06.2015 in Ehringshausen

Jugendliche für ausgewogenes Essen zu begeistern ist nicht einfach. Bei der Lehrerfortbildung „SchmExperten in der Lernküche – Mehr als Kochen, Methodenvielfalt im Fachunterricht“ erfahren Sie, wie es dennoch gelingen kann, Ernährungsbildung für Schüler der Klassen 6 bis 8 informativ und interessant zu gestalten. Grundlage der Fortbildung, die im Rahmen der bundesweiten Initiative IN FORM angeboten wird, ist der Ringordner „SchmExperten in der Lernküche“. Das unterrichtsbegleitende Material des aid infodienst ist viel mehr als „nur“ Kochen: Die Zubereitung warmer Speisen wird mit Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung verknüpft, wie beispielsweise Esskultur, Einkauf und Kennzeichnung. Für dieses Unterrichtskonzept wird eine Lehrküche in der Schule benötigt, um die umfangreicheren Gerichte zubereiten zu können. Teilnehmer der Lehrerfortbildung am 17. Juni, die von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr in der Johannes-Gutenberg-Schule in



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3

61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 7106 – 293 • Fax: -296

E-Mail: lv-milch@agrinet.de • Internet: www.milchhessen.de



Ehringshausen stattfindet, erhalten den SchmExperten-Ringordner kostenlos, wenn Sie einer minimal aufwändigen Nachbefragung zustimmen. Die Veranstaltung ist als Fortbildung mit 0,5 Tagen akkreditiert. Anmeldung und weitere Informationen bei Marie-Luise Lenz-Graf, E-Mail: marie-luise.lenz-graf@lahn-dill-kreis.de.

„Bauernhof als Klassenzimmer“: Seminar „Biologische Vielfalt lebendig vermitteln“ am 21.07.2015 in Rauischholzhausen

Die hessische Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ (www.bauernhof-als-klassenzimmer.hessen.de) will landwirtschaftliche Zusammenhänge für Kinder und Jugendliche erlebbar machen. Sowohl im Fach Sachkunde, als auch im Biologieunterricht sollen die Schülerinnen und Schüler ein schulnahes Ökosystem erkunden, wichtige Daten erfassen und die Beziehungen und Vielfalt in der Natur entdecken. Warum hierfür nicht die nahegelegene Agrarlandschaft nutzen, um ein grundlegendes Verständnis über Arten, ihre Lebensräume und den Zusammenhang von Landnutzung und biologischer Vielfalt zu vermitteln? Wie das gelingen kann, welche Methoden und konkrete Angebote sich hierfür eignen, erfahren Sie in dem Seminar „Biologische Vielfalt lebendig vermitteln“, das am 21. Juli im Bildungsseminar Rauischholzhausen stattfindet.



Das halbtägige Seminar richtet sich an Lehrkräfte aller Schulformen und Jahrgangsstufen, Erzieher(innen), Pädagog(inn)en und Umweltbildner(innen), die landwirtschaftliche Betriebe als regionale Lernorte für einen handlungsorientierten Unterricht zum Thema biologische Vielfalt nutzen wollen. Die Gebühr für das vom Landesschulamt akkreditierte Seminar, das um 14 Uhr beginnt und um 18 Uhr endet, beträgt 25 Euro. Darin sind sämtliche Seminarunterlagen enthalten.

Anmeldung und weitere Informationen:

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Bildungsseminar Rauischholzhausen
Tel.: 06424 / 301 104, E-Mail: Bildungsseminar@LLH.Hessen.de

INFORMATIONEN

Hessischer Gesundheitspreis

Die Hessische Landesregierung schreibt in diesem Jahr bereits zum 4. Mal den Hessischen Gesundheitspreis aus. Im Fokus des Gesundheitspreises steht die Stärkung von Gesundheitsförderung und Prävention in allen Lebenswelten. Mit dem Gesundheitspreis zeichnet das Hessische Ministerium für Soziales und Integration Beispiele guter Praxis mit Vorbildcharakter in den Kategorien „Gesund Aufwachsen“, „Gesund Bleiben mitten im Leben“ und „Gesund Altern“ aus. Für jeden Bereich wird jeweils ein Förderpreis von 2.000 Euro verliehen. Gute Gewinnchancen haben innovative und praxiserprobte Projekte und Strategien, die das Potenzial für eine landesweite Ausweitung haben. Die Preisverleihung findet am 5. Oktober 2015 im Hessischen Landtag in Wiesbaden statt.



Alle hessischen Vereine, Verbände, Initiativen, Kindergärten, Schulen, Senioreneinrichtungen, Gesundheitsämter, Krankenkassen, Unternehmen sowie Kommunen und Städte sind aufgerufen, sich für den Gesundheitspreis des Landes Hessen zu bewerben. Die eingereichten Projekte sollten sich an den hessischen Qualitätskriterien der Gesundheitsförderung und Prävention orientieren. Die



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3

61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 7106 – 293 • Fax: -296

E-Mail: lv-milch@agrinet.de • Internet: www.milchhessen.de



Bewerbung ist ausschließlich über ein standardisiertes Online-Verfahren möglich. Unter <http://www.hage.de/aktivitaeten/gesundheitspreis.html> finden Sie alle notwendigen Informationen. Für weitere Auskünfte zum Bewerbungsverfahren wenden Sie sich bitte an die Geschäftsstelle der HAGE - Hessische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitserziehung e.V., Tel.: 069 / 713 76 78-0, E-Mail: info@hage.de. Bewerbungsschluss ist der 17. Juli 2015.

REZEPT-IDEE

Käse-Salbei-Chips

Zutaten:

25 große Salbeiblätter
120 g Hartkäse
1 EL Sesam
½ TL Paprikapulver (rosenscharf)

Zubereitung:

Salbeiblätter mit großem Abstand flach auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen.

Hartkäse reiben und mit Sesam und Paprikapulver mischen. Je 1 gehäuften EL Käsemischung auf die Salbeiblätter geben, flach ausbreiten.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf der mittleren Schiene 8-10 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Tipp:

Hartkäse gehören zu den Labkäsen und weisen mit ca. 60 % den höchsten Trockenmassegehalt aller Käse auf. Deshalb haben Hartkäse - wie der Name schon sagt - eine feste Beschaffenheit und sind nicht streichfähig wie z.B. Frischkäse oder Weichkäse. Hartkäse müssen über mindestens drei Monate reifen, oft ist die Reifezeit jedoch viel länger. Zu den Standardsorten gehören Bergkäse, Emmentaler und Cheddar. Hartkäse sind eine besonders gute Quelle für den Mineralstoff Calcium, der für unsere Knochengesundheit wichtig ist.

Leckere Hartkäsesorten bekommen Sie unter anderem bei den Partnerbetrieben unserer Hessischen Milch- und Käsestraße. Die Adressen finden Sie in den Flyern zur Hessischen Milch- und Käsestraße, die Sie bei uns bestellen oder auf unserer Homepage herunterladen können: http://www.milchhessen.de/download_hmuks.



TERMINVORSCHAU:

- 29.05.-07.06.2015 Hessentag, Hofgeismar
- 01.06.2015 INTERNATIONALER TAG DER MILCH: Aktionswoche mit vielfältigen Aktivitäten:
- 01.06. Internationaler Erfahrungsaustausch mit Besichtigung des Friedrichshofs in Niedergründau
 - 01.06. *Hessische Milch- und Käsestraße – Südliches Hessen:*
Die Molkerei Hüttenthal, Mossautal-Hüttenthal lädt zu einer kleinen Auszeit mit einem Glas Milch oder Buttermilch in ihren Milchgarten ein.
 - 01.06. *Hessische Milch- und Käsestraße – Waldeck-Frankenberg:*
„Tag der Milch“ am Milchautomaten der Köhlermühle, Frankenberg-Röddenau, mit Informationen zur Milch, Rezepten, Kinderrätsel
 - 02.06. Wettmelken mit prominenten Ehrengästen auf dem Hessentag in Hofgeismar, 13.30 Uhr, Sonderschau „Natur auf der Spur“
 - 02.06. *Hessische Milch- und Käsestraße – Main-Kinzig & Wetterau:*
Hofführung auf dem Weidenhof, Wächtersbach-Neudorf, rund um die Vorzugsmilch, 9-12 Uhr, Anmeldung erbeten
 - 02.06. „Knochenstarkes Frühstück“ in der Brüder-Grimm-Schule, Eschwege
 - 07.06. *Hessische Milch- und Käsestraße – Waldeck-Frankenberg:*
„Tag der Milch“ im Kuhstall-Café Bürger-Grebe, Korbach-Helmscheid
- 02.06.2015 „Mahlzeit! Schule – Kiosk- und Mittagsverpflegung an Schulen“, Bensheim
- 09.06.2015 Hessische Milch- & Käsestraße: Vorstellung der Neuauflage der Etappe Waldeck-Frankenberg und Übergabe der Partnerschilder an die neuen Betriebe
- 17.06.2015 Lehrerfortbildung „SchmExperten in der Lernküche“ in Ehringshausen
- 30.06.2015 „Werkstatt Ernährung“: Basis-Workshops in Heppenheim
- 07.07.2015 „Werkstatt Ernährung“: Basis-Workshops in Usingen
- 11.07.2015 8. Hessischer Familientag, Alsfeld
- 21.07.2015 „Bauernhof als Klassenzimmer“: Seminar „Biologische Vielfalt lebendig vermitteln“, Rauischholzhausen
- 10.-12.09.2015 Erntefest, Frankfurt/M.
- 12.-13.09.2015 Bauernmarkt, Groß-Umstadt
- 13.09.2015 9. Direktvermarktermesse Waldeck-Frankenberg, Herzhausen
- 13.-14.09.2015 Laurentiusmarkt, Usingen
- 20.09.2015 Käsefest im Hessenpark, Usingen
- 30.09.2015 Weltschulmilchtag
- 07.10.2015 „Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerkongress, Wächtersbach-Neudorf



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3

61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 7106 – 293 • Fax: -296

E-Mail: lv-milch@agrinet.de • Internet: www.milchhessen.de

