



November 2015, Nr. 67

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



FORTBILDUNGEN

- „Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerfortbildung „Lebensmittel regional einkaufen - welche Kennzeichnungen helfen mir dabei?“ am 09.11.2015 in Fulda-Petersberg und am 23.11.2015 in Griesheim
- Regionalveranstaltung zum „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ am 12.11.2015 in Offenbach
- Vorankündigung „Tag der Ernährungsbildung“ am 27.11.2015 in Gießen
- 9. Fachgespräch „Nahrung und vegane Ernährung“ am 02.12.2015 in Wiesbaden
- Fachtagung „Bildungsort Esstisch! Ernährungsbildung – Hand in Hand mit dem Hessischen Bildungs- und Erziehungsplan“ am 10.12.2015 in Wetzlar



INFORMATIONEN

- Schulwettbewerb für Grundschulen zum Thema „Ein Tag auf dem Bauernhof – woher kommt mein Essen?“



REZEPT-IDEE

- Flammkuchen mit Birnen und Ziegenkäse

FORTBILDUNGEN

„Bauernhof als Klassenzimmer“: Fortbildung „Lebensmittel regional einkaufen - welche Kennzeichnungen helfen mir dabei?“ am 09.11.2015 in Fulda-Petersberg und am 23.11.2015 in Griesheim

Am 09. und am 23. November veranstaltet die Landesvereinigung Milch Hessen gemeinsam mit dem Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH) zwei weitere Fortbildungen im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung bzw. Umweltbildung / Bildung für nachhaltige Entwicklung. Im Fokus der halbtägigen Weiterbildung zum Thema „Lebensmittel regional einkaufen – welche Kennzeichnungen helfen mir dabei?“ steht die Herkunftskennzeichnung von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln. Die Teilnehmer erhalten einen Einblick in die gesetzlichen Grundlagen, lernen freiwillige Angaben von Pflichtangaben zu unterscheiden und bekommen einen Überblick über die verschiedenen Herkunfts- und Qualitätszeichen wie z.B. die EU-Gütezeichen „geschützte geographische Angabe (g.g.A.)“ und „geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)“, das „Bio-Siegel HESSEN“, die „Geprüfte Qualität HESSEN“ sowie das „Regionalfenster“. Ergänzend werden Initiativen und Projekte aus Hessen vorgestellt, die sich zum Ziel gesetzt haben, die Vermarktung regionaler Lebensmittel zu fördern. So erfahren die Teilnehmer, was LANDMARKT-Produkte sind und lernen den LandService-Hessen sowie die Hessische Milch- und Käsestraße kennen. Appetit auf die Regionen Rhön/Spessart sowie Südhessen machen die jeweiligen lokalen Referenten. Ein kleiner Infomarkt bietet den Teilnehmern neben Unterlagen zu den diversen Siegeln und Informationen über regionale Projekte auch Unterrichtsmaterialien rund um das Themenfeld „Ernährung & Landwirtschaft“. Das detaillierte Programm zu den beiden Fortbildungen können Sie auf unserer Homepage www.milchhessen.de/lehrer-erzieher herunterladen.



Die beiden Fortbildungen finden jeweils von 13.30 Uhr bis 18.00 Uhr in den Bildungs- und Beratungszentren des Landesbetriebs Landwirtschaft Hessen in Fulda-Petersberg und in Griesheim statt. Die Veranstaltungen sind für Lehrkräfte mit 0,5 Tagesveranstaltung als Fortbildungsmaßnahme akkreditiert. Die Veranstaltungsgebühr beträgt 15 Euro (inkl. Unterlagen und Tagungsgetränken). Anmeldung und weitere Informationen:

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen
 Bildungsseminar Rauschholzhausen
 Schloss, 35085 Ebsdorfergrund
 Tel.: 06424 / 301 104
 E-Mail: bildungsseminar@llh.hessen.de

Regionalveranstaltung zum „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ am 12.11.2015 in Offenbach

Der Verpflegung in der Schule kommt eine bedeutende Rolle zu, besonders vor dem Hintergrund der steigenden Anzahl von Ganztagschulen in Deutschland. Die Schulverpflegung bietet ideale Ansatzpunkte, die Geschmacksbildung positiv zu beeinflussen und günstig auf das Ernährungsverhalten einzuwirken – vorausgesetzt natürlich, dass das Speisenangebot auch den ernährungsphysiologischen Anforderungen entspricht. Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz unterstützt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) Einrichtungen bei der Gestaltung und Optimierung ihres Verpflegungsangebots im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Mit der Veranstaltung am 12. November in Offenbach bietet die DGE gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung allen Interessierten grundlegende Informationen zum „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, Praxisberichte von Schulen sowie die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch. Die Veranstaltung, die in der Wilhelmschule in Offenbach stattfindet, beginnt um 15 Uhr, das Ende ist für 17.30 Uhr vorgesehen. Anmeldungen für die kostenfreie Veranstaltung nimmt die DGE-Hauptgeschäftsstelle in Bonn entgegen (bitte im Betreff „Anmeldung 12.11.2015, Offenbach“ angeben):



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
 Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung
 Südstraße 133, 53175 Bonn
 E-Mail: soff@dge.de.

Vorankündigung „Tag der Ernährungsbildung“ am 27.11.2015 in Gießen

Für Ende November plant die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, ihre Veranstaltungsreihe „Tag der Ernährungsbildung“ fortzusetzen. Die Tagung soll am 27. November in Gießen stattfinden. Nähere Informationen erhalten Sie bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen www.schulverpflegung-hessen.de.

9. Fachgespräch „Nahrung und vegane Ernährung“ am 02.12.2015 in Wiesbaden

Vegan essen liegt im Trend: In Großstädten werden vegane Restaurants eröffnet, Mensen und Betriebsrestaurants bieten regelmäßig vegane Gerichte an und die Lebensmittelindustrie offeriert spezielle vegane Lebensmittel als Fleischersatz. Vegane Ernährung rückt somit immer mehr in den Fokus der Verbraucher. Doch welche Rolle kann sie angesichts zunehmender Erkrankungen in der



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



Bevölkerung wie Herz-Kreislauf-Problemen und Diabetes mellitus wirklich spielen? Sind vegane und vegetarische Ernährung die Bausteine für ein gesundes Leben? Oder hat der Fleischverzicht sogar negative gesundheitliche Konsequenzen?

Diese Fragen greift das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in seinem 9. Fachgespräch zum Thema „Nahrung und vegane Ernährung“ auf, das von Dr. Ulrike Kreinhoff, Geschäftsführerin der Sektion Hessen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung moderiert wird. Drei namhafte Referenten werden das Thema aus unterschiedlichen Perspektiven beleuchten: Prof. Dr. Claus Leitzmann wird die Geschichte, die Motive und die Verbreitung veganer Ernährung vorstellen. Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller widmet sich der Frage, inwieweit vegetarische und vegane Ernährung zur Prävention von ernährungsbedingten Erkrankungen beitragen können. Welche Einstellungen Veganer zur Landwirtschaft haben und welche Auswirkungen der Verzicht auf tierische Lebensmittel auf die Landwirtschaft hat, erörtert Manika Rödiger in ihrer Präsentation.

Das Fachgespräch findet am Mittwoch, den 02. Dezember 2015 von 14.00 bis 17.30 Uhr im Hessischen Verbraucherschutzministerium, Mainzer Straße 80, Raum 014 statt. Die Teilnahme ist kostenlos, Anmeldungen sind an daniela.born-schulze@umwelt.hessen.de zu richten.

Fachtagung „Bildungsort Esstisch! Ernährungsbildung – Hand in Hand mit dem Hessischen Bildungs- und Erziehungsplan“ am 10.12.2015 in Wetzlar

Positive Erfahrungen beim Essen und bei der Gestaltung der Mahlzeiten legen den Grundstein für ein lebenslanges gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten. Aktivitäten rund um „Gesunde Ernährung von Anfang an“ sind daher geeignete praktische Inhalte für den gelebten Hessischen Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder von 0-10 Jahren (BEP). Der Fachtag „Bildungsort Esstisch! Ernährungsbildung – Hand in Hand mit dem Hessischen Bildungs- und Erziehungsplan“ befasst sich damit, wie die pädagogischen Inhalte des BEP und die Ernährungsbildung in die Aus- und Weiterbildungen für Tagespflegepersonen einfließen können. Die Veranstaltung der Verbraucherzentrale Hessen e.V. (VZH) und des Hessischen Kindertagespflegebüros richtet sich daher insbesondere an die Fachberatungen der hessischen Jugendämter und der freien Träger sowie an weitere Institutionen und Personen, die sich mit Fortbildungen im Bereich der Kindertagespflege befassen. Auch am Thema Interessierte sind herzlich willkommen.

Die Fortbildung findet am Donnerstag, den 10. Dezember 2015, von 10 Uhr bis 16 Uhr in der Stadthalle Wetzlar statt. Die Teilnahmegebühr beträgt 40,- Euro pro Person. Darin enthalten sind Tagungsunterlagen und Verpflegung. Anmeldung (bis spätestens 27.11.2015):

Verbraucherzentrale Hessen e. V.
Fachgruppe Lebensmittel und Ernährung
Große Friedberger Straße 13-17
60313 Frankfurt a. M.
Fax: 069 / 97 20 10 80
Email: ernaehrung@verbraucher.de



INFORMATIONEN

Schulwettbewerb für Grundschulen zum Thema „Ein Tag auf dem Bauernhof – woher kommt mein Essen?“



Die Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ hat einen Schulwettbewerb ausgerufen, an dem sich die 3. Klassen aller hessischen Schulen beteiligen können. Den Startschuss für den Wettbewerb gab die Hessische Agrar-Staatssekretärin Dr. Beatrix Tappeser beim von der AG „Bauernhof als Klassenzimmer“ veranstalteten Lehrerkongress am 7. Oktober in Wächtersbach-Neudorf. Bis zum 28. Februar 2016 haben die Grundschulklassen Zeit, ihren Beitrag zum Thema „Ein Tag auf dem Bauernhof - woher kommt mein Essen?“ beim Landwirtschaftsministerium einzureichen. Den Gewinnern winken attraktive Preise, u.a. ein einwöchiger Aufenthalt auf einem Schulbauernhof. Die Unterlagen zum Schulwettbewerb finden Sie auf unserer Homepage www.milchhessen.de/baklazi-news. Die Wettbewerbsbeiträge sind zu senden an:

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
 Daniela Born-Schulze
 Mainzer Straße 80
 65189 Wiesbaden
 E-Mail: daniela.born-schulze@umwelt.hessen.de

REZEPT-IDEE

Flammkuchen mit Birnen und Ziegenkäse

Zutaten:

375 g Mehl
 ½ Päckchen Trockenhefe
 1 TL Salz
 1 EL Öl
 ca. 200 ml Wasser (lauwarm)

200 g Schmand
 2 Birnen
 2 rote Zwiebeln
 180 g Ziegen-Schnittkäse (z.B. Ziegen-Rosmarin-Käse von unseren Partnerbetrieben der Hessischen Milch- und Käsestraße)
 Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Mehl mit Trockenhefe und Salz mischen. Öl und lauwarmes Wasser hinzugeben und zu einem glatten Hefeteig verkneten. Geben Sie für eine geschmeidige Konsistenz beim Kneten ggf. noch etwas Wasser oder Mehl hinzu. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Dann den Teig erneut durchkneten und halbieren. Jede Teigportion auf einem Stück Backpapier dünn ausrollen und auf ein Backblech legen.

Birnen waschen, vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Die beiden ausgerollten Teigfladen mit

Schmand bestreichen und mit etwas Salz bestreuen. Zuerst die Birnenspalten, dann die Zwiebelringe darauf verteilen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Abschließend den Ziegenkäse darüber geben.

Die Flammkuchen werden nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten gebacken.

Tipp:

Schmand ist ein gesäuertes Sahneprodukt mit einer stichfesten Konsistenz. Je nach Quelle wird der Schmand mal zur sauren Sahne gezählt, mal als deutsches Pendant zur französischen Crème fraîche angesehen. In der Milcherzeugnisverordnung taucht die Bezeichnung Schmand gar nicht auf. Tatsächlich ist Schmand als Sauermilcherzeugnis mit einem Fettgehalt von 20-29 % Fett (die überwiegende Zahl der angebotenen Produkte liegt etwa bei einem Fettgehalt von 24 %) zwischen der sauren Sahne (mind. 10 % Fett) und der Crème fraîche (mind. 30 % Fett) einzuordnen. In der Küche ist Schmand vielseitig einsetzbar für kalte und warme Gerichte sowie für pikante und süße Speisen. So findet er Verwendung als Grundlage von Dips und Salatdressings, wird zum Verfeinern von Suppen und Soßen oder als Garnitur genutzt und kommt in Desserts, Kuchen oder Torten zum Einsatz.

TERMINVORSCHAU:

- | | |
|----------------|---|
| 09.11.2015 | „Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerfortbildung „Lebensmittel regional einkaufen - welche Kennzeichnungen helfen mir dabei?“, Fulda-Petersberg |
| 12.11.2015 | Regionalveranstaltung zum „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, Offenbach |
| 23.11.2015 | „Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerfortbildung „Lebensmittel regional einkaufen - welche Kennzeichnungen helfen mir dabei?“, Griesheim |
| 27.11.2015 | „Tag der Ernährungsbildung“, Gießen |
| 28.11.2015 | 30. Rindergesundheitstag „Kuh und Kalb – Erfolg lässt sich steuern“, Gießen |
| 02.12.2015 | 9. Fachgespräch „Nahrung und vegane Ernährung“, Wiesbaden |
| 10.12.2015 | Fachtagung „Bildungsort Esstisch! Ernährungsbildung – Hand in Hand mit dem Hessischen Bildungs- und Erziehungsplan“, Wetzlar |
| 15.-24.01.2016 | Internationale Grüne Woche, Berlin |
| 26.-28.02.2016 | Messe „Land & Genuss“, Frankfurt/M. |

