



September 2017, Nr. 82

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Neues Vortragsthema: „Milch, Käse & Co. – Regional genießen“



TERMINE / FORTBILDUNGEN

- Tag der Regionen: Aktionszeitraum September bis Oktober
- 27.09.2017 Hessischer Tag der Schulverpflegung:
Fachforum für Schulträger (27.09.) / Tag der Ernährungsbildung (29.09.)
- 08.11.2017 Fortbildung für Landwirte „Milch direkt vermarkten“
- 23.11.2017 13. Fachgespräch Ernährung zum Thema „Superfood“, Wiesbaden
- Vorankündigung Landwirte-Fortbildungen: Landwirtschaft und Klimaschutz bei Hofführungen



MATERIALIEN

- Zu gut für die Tonne: Schulmaterial zum Thema Lebensmittelverschwendung
- Starter-Kit Verbraucherschule



REZEPT-IDEE

- Birnen-Schokoladen-Torte

AKTUELLES

Neues Vortragsthema: „Milch, Käse & Co. – Regional genießen“

Lebensmittel aus regionaler Erzeugung liegen im Trend. Verbrauchern wird im Handel eine Fülle an regional beworbenen Lebensmitteln angeboten. Nicht immer stammt ein so angepriesenes Erzeugnis tatsächlich aus der näheren Umgebung. Im Vortrag „Milch, Käse & Co. – Regional genießen“ zeigt die Landesvereinigung auf, wo Verbraucher regionale Milch(producte) einkaufen können, welche regionalen Kennzeichnungen es gibt und was sie bedeuten.



Interessierte Vereine und Gruppen können die Vortragsveranstaltung bei der Landesvereinigung Milch Hessen buchen, Tel.: 06172 / 7106-291, E-Mail: lv-milch@agrinet.de. Für Honorar- und Fahrtkosten der Referentin kommt die Landesvereinigung auf, die Lebensmittelkosten sind vom anfragenden Verein zu tragen. Die Mindestteilnehmerzahl liegt bei 25 Personen.

Neben dem aktuellen Vortragsthema stehen auch weitere Themen zur Auswahl, z.B.

- Weiß – sauer – lecker – Joghurt und andere Sauermilchprodukte
- Milch für starke Knochen – Osteoporose-Prävention
- Natürlich schön – mit Milch und Milchprodukten
- Kaffeestunde – Leckerer aus Kaffee & Milch
- Hessischer Handkäs' – Regional genießen
- Desserts – süße Verführer mit Milch



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 7106 – 293 • Fax: -296

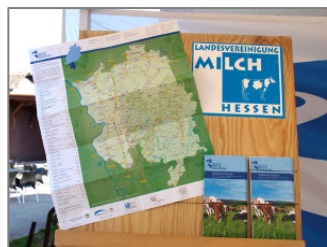
E-Mail: lv-milch@agrinet.de • Internet: www.milchhessen.de



TERMINE / FORTBILDUNGEN

Tag der Regionen: Aktionszeitraum September bis Oktober

Bereits zum 19. Mal wird in diesem Jahr bundesweit der „Tag der Regionen“ gefeiert. Vom 22. September bis 08. Oktober 2017 werben Regionalinitiativen, Kommunen, Vereine genauso wie Handwerks- und Lebensmittelbetriebe sowie Landwirte und Direktvermarkter für die Stärken ihrer Heimat und zeigen, wie Regionalität gelebt werden kann. In diesem Jahr stehen die Aktionen unter



dem Motto „Wer weiter denkt – kauft näher ein!“. Wie in den letzten Jahren beteiligt sich die Landesvereinigung auch in 2017 wieder am Tag der Regionen und ist am 01. Oktober in Gladenbach (Landkreis Marburg-Biedenkopf) sowie in Hosenfeld (Landkreis Fulda) mit einem Infostand vor Ort. Außerdem finden Sie die Landesvereinigung beim Erntefest in Frankfurt (21.-23. September) und beim Odenwälder Bauernmarkt in Erbach (06.-08. Oktober).

Partnerbetriebe der Hessischen Milch und Käsestraße bieten ebenfalls Veranstaltungen zum Tag der Regionen im Aktionszeitraum an: So können z.B. Handkäs-Liebhaber – und die, die es werden wollen – ein Handkäs-Tasting in der Straußwirtschaft „Zum Gerippte“ in Friedberg-Ockstadt, Partner der Etappe ‚Main-Kinzig & Wetterau‘ der Hessischen Milch- und Käsestraße, absolvieren. Beim Erntedankfest auf dem Hofgut Oberfeld in Darmstadt am 24. September oder beim Hoffest am 08. Oktober auf dem Bio-Weidemilchbetrieb Zimmermann in Beerfelden, beides Partner der Etappe ‚Südliches Hessen‘, erfahren die Besucher, wie Milch erzeugt wird. Auf dem Hof Zimmermann kann die Milch am Automaten „Flotten Lotte“ rund um die Uhr frisch ab Hof gezapft werden, am Hofgut Oberfeld wird sie in der eigenen Käserei zu leckerem Käse weiterverarbeitet. Auch auf dem Dottenfelderhof in Bad Vilbel, Partner der Etappe ‚Main-Kinzig & Wetterau‘, kann man bei einer Hofführung am 07. Oktober Landwirtschaft hautnah erleben. Wer mag, kann sich nachher (oder vorher) im Hofcafé stärken oder die selbst erzeugten Produkte im Hofladen einkaufen.

Alle Aktionen und Veranstaltungen finden Sie unter www.tag-der-regionen.de.

27.09.2017 Hessischer Tag der Schulverpflegung: Fachforum für Schulträger (27.09.) / Tag der Ernährungsbildung (29.09.)

Am 27. September geht der hessische Tag der Schulverpflegung unter dem bundesweiten Aktionsmotto „Vielfalt schmecken und entdecken“ in eine neue Runde. Alle hessischen Schulen sind wie immer aufgerufen, sich an diesem Aktionstag zu beteiligen. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung stellt dafür auf ihrer Homepage Ideen für Unterrichts- und Mensaaktionen sowie Rezeptvorschläge zur Verfügung: www.schulverpflegung-hessen.de.

Ergänzend zu den dezentralen Aktionen, die zum Tag der Schulverpflegung in den Schulen stattfinden, bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung ein Fachforum für Schulträger und weitere fachlich Interessierte an: Die Veranstaltung, in deren Fokus die Qualitätssicherung der Schulverpflegung steht, bietet die Möglichkeit, Erfahrungen aus anderen Bundesländern zu teilen. Zudem werden Ergebnisse eines Modellprojekts aus Hessen vorgestellt. Aus der Bundesperspektive wird die Leiterin des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) einen Ein- und Ausblick in die Arbeit der neuen Institution geben. Das Fachforum findet am 27.09.2017 von 14 Uhr bis 18 Uhr in Frankfurt statt, die Teilnahme ist kostenlos.



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



Am 29. September stellt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung die Ernährungsbildung in den Mittelpunkt. Hierbei ist u.a. Essgenuss als Chance und Aufgabe der Ernährungsbildung ein Thema. In Workshops können die TeilnehmerInnen Neues kennenlernen, ausprobieren und mit KollegInnen diskutieren. Der „Tag der Ernährungsbildung“ findet ebenfalls in Frankfurt statt, die Teilnehmergebühr für die eintägige Fortbildung beträgt 15 Euro (inkl. Verpflegung und Tagungsunterlagen).

Anmeldungen für beide Veranstaltungen über das Online-Formular unter www.schulverpflegung-hessen.de oder per Mail vernetzungsstelle.schulverpflegung@kultus.hessen.de.

08.11.2017 Fortbildung für Landwirte „Milch direkt vermarkten“

Am 8. November bietet die Landesvereinigung Milch Hessen gemeinsam mit der DEULA Witzenhausen, dem Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen und der Ökolandbau Modellregion Nordhessen eine Fortbildung für Landwirte zum Thema „Milch direkt vermarkten“ an.

Beim Einstieg in die Direktvermarktung gilt es viele Dinge zu bedenken: So ist nicht nur die Frage zu klären, welche Produkte verkauft werden, sondern auch wie diese an den Verbraucher kommen. Am Beispiel Milchautomaten zeigen wir auf, wie es gelingen kann, Kunden für sich zu gewinnen. Eine Wirtschaftlichkeitsberechnung gibt Aufschluss darüber, wann sich die Direktvermarktung lohnt und welche Faktoren hierbei zu berücksichtigen sind. Auch das Thema Hygiene spielt in der Direktvermarktung eine wichtige Rolle: Wir stellen Ihnen die HACCP-Grundlagen vor und erläutern, was bei der Abgabe von Milchprodukten in der Vermarktung und bäuerlichen Gastronomie zu beachten ist. Informationen zur Umstellung auf biologische Landwirtschaft ergänzen das Programm. Nähere Infos zum Ablauf finden Sie im angehängten Flyer und auf unserer Homepage www.milchhessen.de/landwirte.



Die Veranstaltungsgebühr für die Fortbildung, die von 10 Uhr bis 16 Uhr in Witzenhausen stattfindet, beträgt 30,- Euro (inklusive Verpflegung) und ist vor Ort bar zu zahlen. Es besteht die Möglichkeit, auf eigene Rechnung in der DEULA zu übernachten. Anmeldungen für die Fortbildung nimmt die DEULA entgegen, Tel.: 05542 / 6003-0 oder 6003-11, E-Mail: info@deula-witzenhausen.de.

23.11.2017 13. Fachgespräch Ernährung zum Thema „Superfood“, Wiesbaden

Sie werden als wahre Wunderwaffen angepriesen: Chia-Samen, Smoothies, Acai-Beeren. Die Werbung vermarktet dieses sogenannte „Superfood“ als Heilsbringer für die Gesundheit. Doch stimmt das wirklich? Ist „Superfood“ wirklich so super oder reine Geschäftemacherei? Was verbirgt sich hinter dem gut klingenden Namen? Können heimische Heidelbeeren, Äpfel oder Grünkohl dem „Superfood“ Konkurrenz machen?

Antworten auf diese Fragen will das 13. Fachgespräch des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) zum Thema „Superfood“ geben. Neben Dr. Margareta Büning-Fesel vom Bundeszentrum für Ernährung konnten Prof. Dr. Achim Bub vom Max-Rubner-Institut und Dr. Sigrid Roechter von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen als Referenten gewonnen werden. Die Veranstaltung findet am Donnerstag, den 23. November 2017, ab 13.30 Uhr im H.B. Wagnitz-Seminar (Dienstleistungszentrum für den hessischen Justizvollzug) in Wiesbaden statt. Nähere Informationen und Anmeldung: simone.roth@umwelt.hessen.de.



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



Vorankündigung Landwirte-Fortbildungen: Landwirtschaft und Klimaschutz bei Hofführungen



Der Klimawandel ist für unsere heutige Gesellschaft eine wichtige Herausforderung. Er wirkt sich nicht nur auf uns und unsere Umwelt aus. Auch wir haben durch unsere Verhaltensweisen einen starken Einfluss auf den Klimawandel. Aus diesem Grund wurde im März 2017 von der Hessischen Landesregierung der „Integrierte Klimaschutzplan 2025“ auf den Weg gebracht. Ein wichtiger Aspekt des Klimaschutzplans sind Bildungsmaßnahmen. Dabei ist es wichtig, Zusammenhänge und Wirkungen des eigenen Handelns zu verdeutlichen, damit bereits bei Kindern und Jugendlichen ein Verantwortungsbewusstsein entsteht.

Besonders landwirtschaftliche Betriebe haben diesbezüglich als außerschulische Lernorte viel Potenzial, denn dort können Kinder und Jugendliche die Nahrungsmittelproduktion vor Ort erleben. Doch was genau hat das jetzt eigentlich mit dem Klimaschutz zu tun?

Im Rahmen des Klimaschutzplanes stellt das Land Hessen Fördergelder bereit. Diese ermöglichen der Arbeitsgruppe „Bauernhof als Klassenzimmer“ das Anbieten von drei Fortbildungen zum Thema „Klimaschutz und Landwirtschaft bei meinen Hofrundgängen“. Im November wird jeweils in Nord-, Mittel- und Südhessen eine Fortbildung für Landwirte stattfinden. Die Teilnahme ist kostenlos. Die Fortbildungen zeigen auf, wie Klimaschutz bei Hofführungen thematisiert werden kann. Dabei geht es nicht darum, das Thema hochwissenschaftlich zu behandeln. Die Teilnehmer erhalten Tipps und Anregungen, um Kindern und Jugendlichen, die auf dem Bauernhof zu Besuch sind, verständlich zu erklären, wie sie als zukünftige Verbraucher das Klima beeinflussen und welche Chancen sich hieraus ergeben. Stichworte wie Regionalität, Saisonalität und natürliche Standortbedingungen lassen sich vereinfacht schon den Kleinsten vermitteln.

Vorbehaltlich einer endgültigen Zusage durch die Landesregierung, wird es ab dem Jahr 2018 eine gesonderte Förderung von Veranstaltungen mit Kindergärten und Schulen auf den Höfen zum Thema Klimaschutz im Rahmen von „Bauernhof als Klassenzimmer“ geben. Die Teilnahme an einer der drei Fortbildungen im November oder an einem anderen zukünftigen Fortbildungstermin wird für die Beantragung von Fördermitteln aus diesem Programm vorausgesetzt. Die Fortbildungstermine und weitere Informationen finden Sie demnächst im Internetportal www.bauernhof-als-klassenzimmer.hessen.de.

MATERIALIEN

Zu gut für die Tonne: Schulmaterial zum Thema Lebensmittelverschwendung



Viele unserer Lebensmittel landen im Müll. Damit verschwenden wir Ressourcen und schaden der Umwelt. Diese Schulmaterialien sollen helfen, SchülerInnen auf den Wert von Lebensmitteln und die Folgen ihrer Verschwendung aufmerksam zu machen – und sie sollen zeigen, was SchülerInnen dagegen tun können. Im Mittelpunkt steht deshalb ihr Erfahrungs- und Aktionsbereich: der Umgang mit Lebensmitteln und Resten sowie ihre Aufbewahrung. Die Unterrichtsmaterialien gibt es für die Klassen 3 bis 6 und für die Klassen 7 bis 9. Lehrkräfte können die Materialien in Klassensatzstärke kostenfrei bestellen über kontakt@zugutfuertietonne.de oder herunterladen unter <https://www.zugutfuertietonne.de/initiative-material-und-aktionen/infomaterial/schulmaterial/>.

Starter-Kit Verbraucherschule

Seit Anfang September können Schulen das Starter-Kit Verbraucherschule nach unverbindlicher Anmeldung im Netzwerk Verbraucherschule kostenlos erhalten. Das Starter-Kit will Schulen helfen, Verbraucherbildung gezielt umzusetzen und enthält Anregungen für den Unterricht zu den vier Themenfeldern „Nachhaltiger Konsum & Globalisierung“, „Ernährung & Gesundheit“, „Finanzen, Marktgeschehen & Verbraucherrecht“ sowie „Medien & Information“. Auf insgesamt zwölf Seiten werden ausgewählte Impulse in Form von Unterrichts- oder Projektvorschlägen vorgestellt. Schulen, die Verbraucherbildung bereits aktiv umsetzen, können sich übrigens noch bis zum 31. Oktober um die Auszeichnung Verbraucherschule bewerben. Weitere Informationen: <http://www.verbraucherbildung.de/artikel/das-starter-kit-verbraucherschule-mit-konkreten-beispielen-fuer-den-unterricht>.



REZEPT-IDEE

Birnen-Schokoladen-Torte

Zutaten Kuchen:

150 g Butter	125 g Zucker
1 Prise Salz	3 Eier
300 g Mehl	3 TL Backpulver
100 g Zartbitter-Schokolade	1 EL Kakaopulver
75 g feine/zarte Haferflocken	1 Msp. Zimt
1 Prise Muskat	ca. ¼ l Milch
800 g weiche Birnen	

Zutaten Belag:

500 g süße Sahne	100 g Zartbitter-Schokolade
3 EL Johannisbeer-Gelee	

Zubereitung:

Butter (zimmerwarm), Zucker und Salz schaumig rühren, Eier einzeln dazu geben und verrühren. Schokolade fein reiben und mit Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Haferflocken, Zimt und Muskat vermischen und löffelweise unterrühren. Milch nach Bedarf hinzufügen. 2/3 des Teiges in eine gut gefettete runde Springform geben. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnen auf den Teig setzen und leicht eindrücken. Den restlichen Teig darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C auf der zweiten Einschubleiste von unten ca. 50 Minuten backen.

Wenn der Kuchen vollständig erkaltet ist, einen hohen Tortenring um den Kuchen legen. 400 g süße Sahne steif schlagen und gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen. Die Torte am besten über Nacht kalt stellen.

Für den Guss Zartbitter-Schokolade grob zerkleinern und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Johannisbeergelee unterrühren. Zum Schluss 100 g süße Sahne unterrühren und erwärmen, bis sich alles gut aufgelöst hat. Die flüssige Schokoladensauce etwas abkühlen lassen und dann löffelweise auf der Torte verteilen. Wenn die Schokoladensauce fest geworden ist, kann der Tortenring entfernt werden.

TERMINVORSCHAU:

17.09.2017	Käsefest, Wehrheim
19.09.2017	4. Fachkongress gesundekids, Frankfurt/M.
21.-23.09.2017	Erntefest, Frankfurt/M.
29.09.2017	4. Tag der Ernährungsbildung, Frankfurt/M.
30.09.-01.10.2017	Herbstfest mit Bauernmarkt im Tierpark Sababurg, Hofgeismar
01.10.2017	Tag der Regionen, Gladenbach
01.10.2017	Tag der Regionen, Hosenfeld-Hainzell
04.-13.10.2017	Studienreise für Milcherzeuger nach Südafrika
06.-08.10.2017	Odenwälder Bauernmarkt, Erbach
08.10.2017	Hoffest der Hofgemeinschaft Rönshausen, Eichenzell-Rönshausen (Partnerbetrieb der Hessischen Milch- & Käsestraße, Etappe „Rhön und Vogelsberg“)
04.11.2017	34. Rindergesundheitstag, Gießen
08.11.2017	Fortbildung „Milch direkt vermarkten“, Witzenhausen
Nov. 2017	Fortbildung „Klimaschutz und Landwirtschaft bei meinen Hofrundgängen“ in Nord-, Mittel- und Südhessen



Erntefest 2016 in Frankfurt mit der Hessischen Milchkönigin Sarah I. (2. von rechts)