



Januar 2018, Nr. 85

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Deutschland, wie es isst: BMEL veröffentlicht Ernährungsreport 2018
- DGE-Studie untersucht Kosten des Schulessens in Deutschland



TERMINE / FORTBILDUNGEN

- 15.02.2018 Landwirte-Seminar „Geschätzt und Vernetzt?! – Landwirtschaft & Gesellschaft“, Frankfurt-Niederursel
- 23.-25.02.2018 Messe Land & Genuss, Frankfurt/M.
- 02.-04.03.2018 Bundestagung Lernort Bauernhof, Oberelsbach (Bayern)
- 15.03.2018 Fachtagung des Ganztagschulverbandes – Landesverband Hessen, Brechen
- 14.05.2018 Lehrerfortbildung „Der Bauernhof als außerschulischer Lernort“, Eichenzell-Rönshausen



MATERIALIEN

- „Kompass Ernährung“



REZEPT-IDEE

- Pfannkuchen-Wrap mit Gemüse und Kräuter-Senf-Dip

AKTUELLES

Deutschland, wie es isst: BMEL veröffentlicht Ernährungsreport 2018

Das Thema Ernährung ist nach wie vor wichtig für die Menschen – das zeigt der aktuelle Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Verbraucher interessieren sich für Herkunft, Herstellung und Zusammensetzung ihrer Lebensmittel. Mehr als drei Viertel (78 %) legen Wert darauf, dass ihre Lebensmittel aus ihrer Region stammen. Die Regionalität ist Frauen (85 %) deutlich wichtiger als Männern (70 %) und auch Älteren wichtiger als Jüngeren: Bei den über 60-Jährigen spielt das Kriterium für 86 % eine Rolle, bei den 19- bis 29-Jährigen messen ihm nur 63 % Bedeutung zu. Die meisten Verbraucher in Deutschland legen Wert auf umfassende Informationen zu den angebotenen Produkten. Vier von fünf Personen (jeweils 79 %) finden Angaben zu enthaltenen Inhalts- und Zusatzstoffen, zur geografischen Herkunft der Waren sowie etwaige Warnhinweise wichtig oder sehr wichtig. Als Informationsquelle dient in erster Linie der Ort des Einkaufs: Etwa zwei Drittel (69 %) nutzen die Informationen im Geschäft und auf dem Markt. Doch wie in anderen Lebensbereichen ist auch hier das Internet auf dem Vormarsch: 42 % geben an, sich via Onlinerecherche über Lebensmittel zu informieren, 21 % besuchen Internetforen mit Produktbewertungen, 14 % nutzen hierzu soziale Medien. Hier überwiegen die Jüngeren deutlich: Soziale Medien nutzen 31 % der unter 30-Jährigen, bei den über 60-Jährigen sind es lediglich 4 %. So informiert die Menschen auch sind,



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



viele wünschen sich weitere Informationen: Bei tierischen Produkten möchten sie Angaben zu den Haltungsbedingungen (85 %), zudem interessieren sie sich, ob das Produkt fair (84 %) und umweltverträglich (82 %) erzeugt wurde und ob es gentechnikfrei ist (81 %). Vier von fünf Befragten (79 %) wünschen sich ein staatliches Tierwohllabel – und zwar über alle Altersgruppen hinweg. Der Ernährungsbildung messen die Menschen eine große Bedeutung zu: Neun von zehn Befragten (91 %) meinen, dass Kinder in der Schule die Grundlagen guter Ernährung erlernen sollten.

Die kompletten Ergebnisse des Ernährungsreports 2018 können Sie hier kostenlos herunterladen: https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Texte/Ernaehrungsreport2018.html;jsessionid=6A26B0334275FE73AE15E42A75181350.2_cid358.

DGE-Studie untersucht Kosten des Schulessens in Deutschland

In Abstimmung mit dem Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) und im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft als Teil von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ befasst sich die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) in einer aktuellen Studie mit der Kosten- und Preisstruktur in der Schulverpflegung. Die KuPS-Studie soll die Datenlage zu diesem Thema verbessern und für mehr Transparenz sorgen. Ziel ist es, mit diesen Analysen eine fundierte Diskussionsgrundlage zu schaffen und Empfehlungen für Schul- und Sachaufwandsträger sowie Essensanbieter abzuleiten. Die Ergebnisse werden für Herbst 2018 erwartet.

Mehr zur KuPS-Studie: www.in-form.de/wissen/was-kostet-ein-essen-in-der-schule/

TERMINE / FORTBILDUNGEN

15.02.2018 Landwirte-Seminar „Geschätzt und Vernetzt?! – Landwirtschaft & Gesellschaft“, Frankfurt-Niederursel

Immer wieder kommt es zu Konflikten zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft. Kaum einer kennt heute noch die Zusammenhänge von Säen und Ernten, Tieren und Fleisch oder von Kulturlandschaft mit Erholungsfaktor und den Feldern als Arbeitsplätzen für die Landwirte.

Das Seminar „Geschätzt und Vernetzt?! – Landwirtschaft & Gesellschaft“, das vom Frankfurter Landwirtschaftlichen Verein zusammen mit dem Amt für den ländlichen Raum beim Hochtaunuskreis veranstaltet wird, zeigt auf, was die Gesellschaft von der Landwirtschaft erwartet, wie sie sie sieht und wo in der Kommunikation „Stolperfallen“ entstehen können. Die Teilnehmer erfahren, welche eigenen Maßnahmen und Ziele sich daraus für den Betrieb in der Kommunikation und zur Lösung von Konflikten rund um den Hof ergeben und wie wichtig Vernetzungen untereinander, mit Partnern, Mitstreitern und in sozialen Netzwerken sind.

Die Fortbildung findet am 15. Februar 2018 von 9.30 Uhr bis ca. 16.00 Uhr im Saal des Frankfurter Landwirtschaftlichen Vereins, Krautgartenweg 1 in 60439 Frankfurt-Niederursel statt. Die Teilnehmergebühr beträgt 50 Euro, Mitglieder des Frankfurter Landwirtschaftlichen Vereins zahlen 25 Euro.

Anmeldung (bis 01.02.2018) und weitere Informationen: Amt für den ländlichen Raum beim Hochtaunuskreis, Tel.: 06172 / 999-6120, E-Mail: christine.stamm-pippinger@hochtaunuskreis.de.



23.-25.02.2018 Messe Land & Genuss, Frankfurt/M.

Foto: DLG

„So schmeckt Hessen“: Unter diesem Motto präsentiert die Messe „Land & Genuss“ vom 23. bis 25. Februar in Frankfurt wieder zahlreiche regionale Spezialitäten. Auf einem kulinarischen Streifzug durch Hessen können die Besucher erfahren, was das Leben in Hessen so lecker und lebenswert macht. Unter anderem werden die Regionen Odenwald, Rhön, Taunus, Wetterau, Vogelsberg, Waldeck-Frankenberg und Marburg-Biedenkopf auf dem „Rastplatz der Hessischen Regionen“ ihre kulinarische und touristische Vielfalt präsentieren. Welche Gaumenfreuden Gourmets direkt vor den Türen Frankfurts erwarten, zeigt der „Regionale Marktplatz“ des Frankfurter Landwirtschaftlichen Vereins. Die Erlebniswelt „Raus aufs Land“ mit Landwirten, Tieren und Traktoren lädt dazu ein, das regionale Landleben und die heimische Landwirtschaft näher kennenzulernen. Die Landesvereinigung Milch

Hessen ist als Aussteller wieder mit von der Partie und informiert darüber, wo man in Hessen Milch, Käse & Co. erleben, einkaufen und genießen kann. Am Samstag wird die Hessische Milchkönigin Sarah I. zu Gast sein.

Die „Land & Genuss“ ist am Freitag von 10-20 Uhr, am Samstag und Sonntag von 9-18 Uhr geöffnet. Wir lassen Ihnen gerne vergünstigte Eintrittskarten zukommen (solange der Vorrat reicht). Mit der ermäßigten Karte erhalten Sie beim Eintritt 25 % Rabatt (9 Euro statt 12 Euro). Mailen Sie uns lv-milch@agrinet.de oder rufen Sie uns an, Tel.: 06172 / 7106-291, wenn Sie Karten bestellen möchten. Mehr zur Messe erfahren Sie unter www.landundgenuss.de.

02.-04.03.2018 Bundestagung Lernort Bauernhof, Oberelsbach (Bayern)

Vom 02.-04. März findet die Bundestagung der Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof in der bayrischen Rhön statt. Hierbei werden aktuelle Konzepte, Projekte und Praxisbeispiele vorgestellt. Die Veranstaltung bietet die Möglichkeit, die regionale Vernetzung von Bildungsangeboten zu erfahren. Es werden der aktive Austausch und die Entwicklung der pädagogischen und landwirtschaftlichen Akteure angeregt und verdeutlicht, wie am Lernort Bauernhof Bildung für nachhaltige Entwicklung erfahrbar und handlungsorientiert gestaltet werden kann.

Anmeldung (bis 10.02.2018) und weitere Informationen zum Programm und zu den Kosten: www.baglob.de/bundestagung2018.

15.03.2018 Fachtagung des Ganztagschulverbandes – Landesverband Hessen, Brechen

Die diesjährige Fachtagung des Ganztagschulverbandes steht unter dem Motto „Lernen findet immer und überall statt. Innerhalb und außerhalb, neben und nach der Schule“ – „Die Kunst in der Ganztagschule formelles und informelles Lernen als Grundlage für die Persönlichkeitsentwicklung und schulischem Lernerfolg nachhaltig zu organisieren.“ Hauptreferent ist Prof. Dr. Olaf-Axel Burow von der Universität Kassel. Am Stand der Landesvereinigung Milch Hessen können sich die Teilnehmenden über die neuen Fördermöglichkeiten des EU-Schul(milch)programms sowie Unterrichtsmaterialien informieren.



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



Die Veranstaltung, die sich an SchulleiterInnen, LehrerInnen, Eltern, Studierende, Schulämter, sozialpädagogisches und weiteres pädagogisch tätiges Personal an (Ganztags-)Schulen richtet, findet von 8.30 Uhr bis 17.00 Uhr in der Schule im Emsbachtal in Brechen (Landkreis Limburg-Weilburg) statt.

Die Tagungsgebühr für die Fachtagung, die als Fortbildungsveranstaltung akkreditiert ist, beträgt 35 Euro. Mitglieder des Ganztagsschulverbandes, StudentInnen und Lehrkräfte in Ausbildung zahlen 25 Euro. Programm und Anmeldung: www.ganztagsschulverband-hessen.de.

14.05.2018 Lehrerfortbildung „Der Bauernhof als außerschulischer Lernort“, Eichenzell-Rönshausen

Der Biolandhof Rönshausen-Schulbauernhof e.V., Partnerbetrieb der Etappe Rhön & Vogelsberg unserer Hessischen Milch- und Käsestraße, bietet in Kooperation mit dem Biosphärenreservat Rhön und dem Umweltzentrum Fulda eine Lehrerfortbildung an, in deren Mittelpunkt das Thema „Bauernhof als Klassenzimmer“ steht.

Bei dem praxisbezogenen Exkurs auf dem Schulbauernhof erfahren die Lehrkräfte, wie Schulklassen, Kinder und Jugendliche entwicklungsgemäß an Umwelt und Tiere, Landwirtschaft und Ernährung herangeführt werden können. Das Seminar gibt zudem Ideen und Anregungen für die Vor- und Nachbereitung eines Bauernhof-Besuches im Unterricht und greift das Thema „Schule & Gesundheit“ auf.

Die Fortbildung findet am 14. Mai von 15-18 Uhr auf dem Biolandhof Rönshausen statt, ein weiterer Termin ist für November im Umweltzentrum Fulda geplant. Die Teilnehmergebühr beträgt 5 Euro pro Person.

Nähere Informationen und Anmeldung bei Helmut Schönberger, Biolandhof Rönshausen, Tel.: 06659 / 3287, E-Mail: hofgemeinschaft-roenshausen@t-online.de, www.biolandhof-roenshausen.de.

MATERIALIEN

„Kompass Ernährung“

Das IN FORM Magazin „Kompass Ernährung“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) bietet vielfältige Informationen über gesunde Ernährung und aktuelle Verbraucherthemen. Die jetzige Ausgabe gibt Tipps, damit aus guten Vorsätzen zum Jahreswechsel neue, alltägliche Gewohnheiten werden. Zum Beispiel verrät Dr. Eckart von Hirschhausen seine persönlichen Tricks, um besser zu essen. Das Magazin erscheint in der Regel dreimal pro Jahr. Alle Ausgaben finden Sie als PDF-Dateien zum Herunterladen unter www.in-form.de/kompass-ernaehrung. Die gedruckte Version des Magazins können Sie beim Referat 212 – Ernährungsinformation und Ernährungsprävention des BMEL bestellen. Bitte senden Sie dafür eine E-Mail an 212@bmel.bund.de.



REZEPT-IDEE**Pfannkuchen-Wrap mit Gemüse und Kräuter-Senf-Dip**Zutaten (für 5 Wraps):

120 g Weizenvollkornmehl
 80 g Maisstärke
 350 ml Milch, 1,5 % Fett
 Jodsalz
 1 Ei
 2 EL Rapsöl

Zutaten (Füllung):

200 g Quark
 150 g Naturjoghurt
 1 EL frische Kräuter, gehackt (z.B. Petersilie, Oregano)
 4 TL Senf
 2 EL Rapsöl
 Jodsalz
 200 g Rucola
 je 120 g Möhren, Kohlrabi, Lauchzwiebeln

Zubereitung:

Für den Wrap-Teig Mehl und Stärke mit Jodsalz und Milch glatt rühren, 10 Minuten quellen lassen. Anschließend das Ei unterrühren und aus dem Teig mit dem Öl in einer beschichteten Pfanne dünne Pfannkuchen backen.

Für die Füllung Quark, Joghurt, Senf, Öl und Kräuter glattrühren und mit Salz abschmecken. Rucola putzen und grob zerkleinern, Karotten und Kohlrabi raspeln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Die ausgekühlten Pfannkuchen mit dem Dip bestreichen. Geschnittenes Gemüse gleichmäßig darüber verteilen. Dann das untere Ende des Wraps einklappen und den Wrap von der Seite aus straff einrollen. Wer möchte, kann die Wraps vor dem Essen im Kühlschrank noch etwas durchziehen lassen.

Diese Rezept entstammt dem Magazin „Kompass Ernährung“ (s.o.), Ausgabe 01/2017.

TERMINVORSCHAU:

19.-28.01.2018	Internationale Grüne Woche, Berlin
23.-25.02.2018	Messe „Land & Genuss“, Frankfurt/M.
10.03.2018	35. Rindergesundheitstag „Betriebserfolg optimieren – Potentiale nutzen“, Gießen
15.03.2018	Fachtagung des Ganztagsschulverbandes Hessen, Brechen
25.05.-03.06.2018	Hessentag in Korbach
	01.06.2018 Wettmelken mit prominenten Ehrengästen
01.06.2018	INTERNATIONALER TAG DER MILCH
23.06.2018	Krönung der 11. Hessischen Milchkönigin 2018-2020 auf der Landesgartenschau, Bad Schwalbach

