



September 2015, Nr. 66

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



FORTBILDUNGEN

- 2. gesundekids Fachkongress „Mehr bewegen – nicht sitzen bleiben“ am 22.09.2015 in Frankfurt/M.
- „Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerkongress „Nachhaltige Landwirtschaft - regional und global“ am 07.10.2015 in Wächtersbach-Neudorf
- „Werkstatt Ernährung“: Basis-Workshop am 08.10.2015 in Schwalmstadt
- „Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerfortbildung „Lebensmittel regional einkaufen - welche Kennzeichnungen helfen mir dabei?“ am 04., 09. und 23.11.2015



MATERIALIEN

- So macht Essen Spaß: Entdeckerheft für Kitakinder und Erstklässler



REZEPT-IDEE

- Apfel-Grießkuchen

FORTBILDUNGEN

2. gesundekids Fachkongress „Mehr bewegen – nicht sitzen bleiben“ am 22.09.2015 in Frankfurt/M.

Die Initiative gesundekids hat es sich zum Ziel gesetzt, Kinder fit fürs Lernen und Leben zu machen mit gesunder Ernährung und viel Bewegung. Mit Informationsveranstaltungen und Aktionen bietet die Initiative Hilfen für Kinder, Eltern, Lehrkräfte und Erzieher/Innen.

Im Fokus des 2. gesundekids Fachkongresses, der am 22. September von 10 Uhr bis 17 Uhr im Haus am Dom in Frankfurt/M. stattfindet, steht die Bewegung. Neben zwei Hauptvorträgen, die das Thema „Einfluss der Bewegung und Ernährung auf das Lernen bei Kindern“ aus dem Blickwinkel von neurobiologischen Erkenntnissen und Initiativen in der Praxis beleuchten, wird auch das Thema „Spielraum von Kindern in Städten“ vorgestellt. In den vier Foren am Nachmittag stellen sich verschiedene Projekte und Programme zu den Themen gesunde Ernährung, Bewegtes Lernen in der Schule sowie Bewegungsprojekte für Kitas und im Alltag vor.

Der Fachkongress richtet sich insbesondere an Schulen, Familienzentren, Kitas, Lehrkräfte, Erzieher/innen, Eltern und interessierte Fachkräfte. Die Teilnahmegebühr beträgt 30 Euro pro Person. Anmeldungen sind bis zum 15.09.2015 zu richten an die HAGE, die die Veranstaltung organisiert:

Hage e.V.

Wildunger Str. 6/6A

60487 Frankfurt

Tel.: 069 / 713 76 78-11

E-Mail: info@hage.de

www.gesundekids.de/events/2-gesundekids-fachkongress-2015/



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



„Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerkongress „Nachhaltige Landwirtschaft - regional und global“ am 07.10.2015 in Wächtersbach-Neudorf

Alle zwei Jahre wird von der Arbeitsgruppe „Bauernhof als Klassenzimmer“ ein Lehrerkongress veranstaltet. Der diesjährige Kongress am 7. Oktober steht ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit: Experten aus Wissenschaft und Forschung gehen der Frage nach, was eine nachhaltige Landwirtschaft ausmacht, wie Landwirte in Hessen den Anspruch einer nachhaltigen Entwicklung umsetzen und wie wir alle durch unsere Ernährung eine nachhaltige Entwicklung mit unterstützen können. Neben Fachvorträgen steht am Nachmittag der eintägigen Fortbildungsveranstaltung auch landwirtschaftliche Praxis auf dem Programm. Am Beispiel des Weidenhofes erhalten Sie einen konkreten Einblick in einen nachhaltig arbeitenden Milchviehbetrieb, der sich der transparenten Produktion und dem Dialog mit dem Verbraucher verpflichtet fühlt. Als Partnerbetrieb der Hessischen Milch- und Käsestraße öffnet der Weidenhof seit Jahren seine Hofstore für alle Interessierten und zeigt Besuchern, wo die Milch herkommt und wie sie zu Joghurt, Quark oder Käse weiterverarbeitet wird. Im „WeidenHofLaden“ und im Bauernhofrestaurant „Weidenhof Q“ können die in der Hofmolkerei hergestellten Produkte probiert werden. Als zugelassener Schulmilchlieferant beliefert der Weidenhof Schulen und Kindergärten der Region mit der hofeigenen Milch.



Die Arbeitsgruppe „Bauernhof als Klassenzimmer“ lädt Lehrerinnen und Lehrer aller Schulstufen und Fachbereiche zu diesem Fachkongress, der von 9 bis 17 Uhr in Wächtersbach-Neudorf stattfindet, ein. Die Veranstaltung ist mit 1,0 Tagesveranstaltung akkreditiert. Die Teilnahmegebühr beträgt 15,- Euro, darin sind Verpflegung und Getränke enthalten. Informationen zum Programm finden Sie unter www.bauernhof-als-klassenzimmer.hessen.de.

Anmeldung bis zum 23. September 2015 an:

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Daniela Born-Schulze
Mainzer Straße 80, 65189 Wiesbaden
Tel.: 0611 / 815 1472, Fax: 0611 / 327 18 1499
E-Mail: daniela.born-schulze@umwelt.hessen.de

„Werkstatt Ernährung“: Basis-Workshop am 08.10.2015 in Schwalmstadt

Am 8. Oktober bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen in Kooperation mit dem Landfrauenverband Hessen e.V. einen weiteren Basis-Workshop zur „Werkstatt Ernährung“ an, um Lehrerinnen und Lehrer mit dem Bausteinkonzept vertraut zu machen und die Einbindung der Werkstatt in den Fachunterricht, AGs und Projekttag aufzuzeigen.

Ziel der „Werkstatt Ernährung“ ist, Schülerinnen und Schüler der Klassen 5 und 6 durch praxisorientierte Lerneinheiten für gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten zu sensibilisieren. Dabei wird die Essenzubereitung mit Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung verknüpft. In der Werkstatt erhalten die Kinder die Möglichkeit, die Welt der Lebensmittel und der Lebensmittelproduktion zu erkunden und Lebensmittel selbst zuzubereiten. Neben dem gemeinsamen Kochen stehen Sinnesschulungen, das Kennenlernen



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



regionaler und saisonaler Lebensmittelangebote, Supermarkterkundungen, Besuche auf dem Bauernhof, beim Metzger oder in einer Bäckerei auf dem Programm.

Die kostenfreie Veranstaltung, die von 14 bis 18 Uhr in den Beruflichen Schulen Schwalmstadt stattfindet, ist als Lehrerfortbildung akkreditiert. Weitere Informationen und Anmeldung (bis zum 28.09.2015) per E-Mail: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung@lsa.hessen.de.

„Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerfortbildung „Lebensmittel regional einkaufen - welche Kennzeichnungen helfen mir dabei?“ am 04., 09. und 23.11.2015

Regional erzeugte Lebensmittel erfreuen sich einer steigenden Beliebtheit. Umfragen zeigen, dass Verbraucher großen Wert auf Produkte aus ihrer Heimat legen. Die Gründe hierfür sind vielfältig: Durch den Kauf regionaler Lebensmittel wollen Verbraucher die Landwirtschaft vor Ort unterstützen und Arbeitsplätze sichern. Aber auch kurze Transportwege und die damit verbundene Frische sowie das Thema Klimaschutz spielen bei der Kaufentscheidung eine Rolle. Für viele Verbraucher stellt sich die Frage, wo sie Lebensmittel aus der Region kaufen können. Im Supermarkt sind regionale Lebensmittel nicht immer auf den ersten Blick zu erkennen.



Mit der Fortbildung „Lebensmittel regional einkaufen - welche Kennzeichnungen helfen mir dabei?“ möchten wir Lehrkräften einen Überblick über die verschiedenen Herkunftsangaben geben und Initiativen vorstellen, die sich zum Ziel gesetzt haben, die Vermarktung regionaler Lebensmittel in Hessen zu fördern. Ein kleiner Infomarkt bietet begleitend neben Unterlagen zu den diversen Siegeln und Informationen über regionale Projekte auch Unterrichtsmaterialien rund um das Themenfeld „Ernährung & Landwirtschaft“. Die Fortbildung wird vom Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen gemeinsam mit der Landesvereinigung Milch Hessen e.V. organisiert und im Rahmen der hessischen Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ (www.bauernhof-als-klassenzimmer.hessen.de) angeboten.

Die Lehrerfortbildung findet an drei Terminen im November an unterschiedlichen Standorten statt:

- 04.11.2015 im Landwirtschaftsamt des Landkreises Waldeck-Frankenberg in Korbach
- 09.11.2015 im Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen in Fulda-Petersberg
- 23.11.2015 im Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen in Griesheim

Die drei Fortbildungen sind bis auf einen regionalen Part identisch. Veranstaltungsbeginn ist jeweils um 13.30 Uhr, das Ende ist für 18 Uhr vorgesehen. Die Veranstaltung ist mit 0,5 Tagesveranstaltung als Fortbildungsmaßnahme akkreditiert. Die Veranstaltungsgebühr beträgt 15 Euro (inkl. Unterlagen und Tagungsgetränken). Die Veranstaltungsflyer mit dem Programm finden Sie in Kürze auf unserer Homepage unter <http://www.milchhessen.de/lehrer-erzieher>.

Anmeldung:

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



MATERIALIEN

So macht Essen Spaß: Entdeckerheft für Kitakinder und Erstklässler

Passend zum Schulstart ist der aid-Klassiker „So macht Essen Spaß“ mit 22 neuen Aufgaben erschienen. Die bunten Bilder und lustigen Sticker begeistern Kitakinder und Leseanfänger. Wohin gehören Banane, Möhre, Gurke und Weintrauben? Was hat es mit Schneebesen auf sich? Die piffigen Aufgaben wecken die Lust, neue Lebensmittel zu probieren, die Natur zu entdecken und draußen zu spielen. Da alle Aufgaben ohne Lesen und Schreiben funktionieren, können Vorschulkinder und Erstklässler sie ohne Hilfe selbstständig bearbeiten. Die erläuternden Begriffe in kleiner Schrift sind nur für die Erwachsenen gedacht. Die bebilderten Seiten im Kinderheft bieten Erziehern und Lehrern viele Ansatzpunkte für ihre Bildungsarbeit. Ergänzend gibt es im Internet einen kostenfreier Leitfaden mit kurzen Erläuterungen zu den Bildern, Ideen für Aktionen und zusätzlichen Arbeitsmaterialien.



Heft (24 Seiten), Preis: 2,50 Euro, Bestellung unter www.aid.de/shop/shop_detail.php?bestellnr=1317

REZEPT-IDEE



Apfel-Grießkuchen

Zutaten:

- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 200 g Hartweizengrieß
- 200 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 500 g Naturjoghurt
- 5 große Äpfel

Für den Guss:

- ¼ l Apfelsaft
- 2 EL weißes Johannisbeergelee oder Apfelgelee

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt schaumig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen und verrühren. Grieß, Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Joghurt nach und nach unter rühren. Boden einer eckigen Springform (40x30 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand fetten. Teig gleichmäßig in der Backform verteilen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel auf der runden Seite längs ca. ½ cm tief einschneiden. Apfelviertel mit den Einschnitten nach oben auf den Teig setzen und leicht eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C auf der mittleren Schiene ca. 35-40 Minuten backen. Den Kuchen sofort nach dem Backen mit einem Zahnstocher mehrfach einstechen. Apfelsaft zusammen mit dem Gelee kurz aufkochen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen.

Tipp:

Für die Herstellung von Joghurt werden Joghurtkulturen zur Milch gegeben. Bei warmen Temperaturen (42° C bis 45° C) legen diese die Milch dick. Dabei verwandeln die Milchsäurebakterien den Milchzucker in Milchsäure, die dann wiederum das Milcheiweiß zum Gerinnen bringt. Stichtester Joghurt ist im Becher gereift, während Rühr- und Trinkjoghurt in großen Behältern säuern, gerührt und dann abgefüllt werden. Für „Joghurt mild“ werden bei der Herstellung bestimmte Bakterienstämme, die weniger Milchsäure produzieren, verwendet. Das ergibt einen Joghurt, der weniger sauer schmeckt.

TERMINVORSCHAU:

06.09.2015	Erntedank- und Hoffest des RBV Wetterau-Frankfurt auf dem Betrieb Hartmann, Bad Nauheim
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
16.09.2015	Auszeichnungsfeier Umweltschulen, Hanau
22.09.2015	2. gesundekids Fachkongress „Mehr bewegen – nicht sitzen bleiben“, Frankfurt/M.
30.09.2015	Weltschulmilchtag
04.10.2015	Tag der Regionen, Bad Salzschlirf
04.10.2015	Tag der Regionen in und um das Dorfgemeinschaftshaus, Steffenberg-Niedereisenhausen
07.10.2015	„Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerkongress, Wächtersbach-Neudorf
18.10.2015	Tag des offenen Hofes auf dem Biolandhof Rönshausen, Eichenzell
19.-24.10.2015	Studienreise des Innovationsteams für Milcherzeuger nach Polen
04.11.2015	„Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerfortbildung „Lebensmittel regional einkaufen - welche Kennzeichnungen helfen mir dabei?“, Korbach
09.11.2015	„Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerfortbildung „Lebensmittel regional einkaufen - welche Kennzeichnungen helfen mir dabei?“, Fulda-Petersberg
23.11.2015	„Bauernhof als Klassenzimmer“: Lehrerfortbildung „Lebensmittel regional einkaufen - welche Kennzeichnungen helfen mir dabei?“, Griesheim
28.11.2015	30. Rindergesundheitstag, Gießen

