



August 2018, Nr. 88

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- 11. Hessische Milchkönigin gekrönt: Laura I. löst Sarah I. ab
- Hessische Milch- und Käsestraße erweitert: Neue Partnerbetriebe auf der Etappe ‚Rhön & Vogelsberg‘



TERMINE / FORTBILDUNGEN

- 06.09.2018 5. Fachkongress „gesundekids“, Frankfurt/M.
- 13.09.2018 Informationsveranstaltung „Unser cleveres Esszimmer“, Gießen
- 19.09.2018 Hessischer Tag der Schulverpflegung
- 17.10.2018 Pausen- und Mittagskonzepte für ganztätig arbeitende Grundschulen, (Regionen Rhein-Main und Südhessen), Weiterstadt
- 19.10.2018 2. Fachtagung der Ernährungs Umschau, Frankfurt/M.



MATERIALIEN

- Schulmilchförderung für Schulen & vorschulische Bildungseinrichtungen in Hessen: Neuer Flyer informiert über das EU-Schulprogramm



REZEPT-IDEE

- Vegetarisches Moussaka mit Zaziki

AKTUELLES

11. Hessische Milchkönigin gekrönt: Laura I. löst Sarah I. ab



Laura Burger heißt die Hessische Milchkönigin für die Amtszeit 2018 bis 2020, die Ende Juni auf der Landesgartenschau in Bad Schwalbach in ihr Amt eingeführt wurde. Die 23-jährige Landwirtin kommt aus Trebur im Landkreis Groß-Gerau. Hier bewirtschaften ihre Eltern gemeinsam mit ihrem Bruder einen Bauernhof mit Milchviehhaltung. Laura I., die seit Beendigung ihrer Ausbildung auf einem Milchviehbetrieb in Nauheim arbeitet und hier für die Versorgung der 80 Fleckviehkühe zuständig ist, übernimmt das Amt von Sarah I. aus Gudensberg im Schwalm-Eder-Kreis. Karsten Schmal dankte als Vorsitzender der Landesvereinigung Milch Hessen, die im Jahr 2000 das Amt der Milchkönigin ins Leben gerufen hat, Sarah für ihren tatkräftigen Einsatz und wünschte Laura I. eine erfolgreiche Amtszeit.

Die Inthronisierung fand erstmals im Rahmen einer Landesgartenschau in Bad Schwalbach statt. Wie es sich für ein solches royales Ereignis gehört, gab es drumherum ein großes Fest - natürlich mit Aktionen rund um die Milch. Direkt im Anschluss an die Krönung konnten die Besucher die neue Milchkönigin in Aktion erleben: Gemeinsam mit ihrer Vorgängerin Sarah I. schwang sie in der Showküche den Kochlöffel und trat im Wettmelken gegen Hessens ehemalige Milchhoheiten an. Dabei zeigte Laura, dass sie Sarah, die in ihrer Amtszeit souverän das traditionelle Wettmelken auf dem Hessentag für sich entscheiden konnte, in nichts nachsteht. Beide hatten am Ende der 30-



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



sekündigen Melkzeit 420 Milliliter im Eimer, dicht gefolgt von Svenja Löw, Hessische Milchkönigin in den Jahren 2014-2016, mit 400 Millilitern. Bildergalerie und weitere Informationen: www.milchhessen.de/pm09-2018.

Hessische Milch- und Käsestraße erweitert: Neue Partnerbetriebe auf der Etappe 'Rhön & Vogelsberg'

Seit 2011 führt eine Etappe der Hessischen Milch- und Käsestraße durch den Landkreis Fulda und den Vogelsbergkreis. Nun konnte die Landesvereinigung Milch Hessen neun weitere Betriebe als neue Partner aufnehmen: Bei Familie Lein aus Homberg-Bleidenrod und auf dem Bieberhof der Familie Hartmann in Hofbieber-Wiesen kann man



bei Hofführungen Landwirtschaft hautnah erleben und erfahren, wie Kühe in einem Laufstall leben. Auch bei Familie Baier in Petersberg-Melzdorf bekommen Gäste, die dort Urlaub in einer Ferienwohnung machen, die Möglichkeit, den Arbeitstag auf einem Bauernhof näher kennenzulernen. Familie Hilpert aus Eiterfeld und Familie Helfrich aus Poppenhausen haben auf ihrem Bauernhof einen Milchautomaten aufgestellt, an dem Verbraucher die frische Rohmilch ihrer Kühe direkt ab Hof erwerben können. Auf dem Brückenwiesenhof der Familie Löffler in Grebenhain-Ilbeshausen gibt es neben der Rohmilch aus dem Automaten auch Käse zu kaufen, der in Zusammenarbeit mit einer Mobilen Käserei hergestellt wird. Auf dem Hof von Familie Storch in Dietershausen macht die Mobile Käserei ebenfalls Station, um aus der hofeigenen Milch Käse herzustellen. Im Reiferaum auf dem Hof übernimmt Frau Storch neben der Pflege ihres eigenen ‚Giebelrainer Käses‘ auch die des Käses von anderen Betrieben wie dem Brückenwiesenhof. Und auch zu Familie Ziegler aus Tann-Neuswarts kommt eine Mobile Käserei und stellt ihren ‚Rohmilchkäse vom Bauernhof‘ her. Keine Kühe sondern Krainer Steinschafe liefern den Rohstoff, aus dem Kristina Hagen im Nebenerwerb in der ‚Kleinen Waldkäserei‘ in Schotten allerlei Leckerer erzeugt, den sie von Mai bis September ab Hof verkauft.

Damit die neuen Partner der Hessischen Milch- und Käsestraße für Besucher leicht zu erkennen sind, erhielten sie im Rahmen einer kleinen Feierstunde auf dem Hof der Familie Storch in Dietershausen ein Hofschild mit dem Logo der Hessischen Milch- und Käsestraße, das sie als mitmachenden Betrieb ausweist. Karten Schmal, Vorsitzender der Landesvereinigung Milch Hessen e.V., freute sich, die Schilder zu überreichen und das überarbeitete Faltblatt der Etappe vorstellen zu können, das gemeinsam mit den beiden Landkreisen Fulda und Vogelsberg sowie beiden Kreisbauernverbänden neu aufgelegt werden konnte. Weitere Informationen und kostenloser Download des aktualisierten Flyers ‚Rhön & Vogelsberg‘: www.hessische-milch-und-kaesestrasse.de.

TERMINE / FORTBILDUNGEN

06.09.2018 5. Fachkongress „gesundekids“, Frankfurt/M.



Richtiges Essen und Trinken sowie ausreichende Bewegung sind gut für unsere Kinder, damit sie gesund aufwachsen. Der 5. Fachkongress „gesundekids“, der am 6. September im Gesellschaftshaus im Palmengarten in Frankfurt unter dem Motto „gesund leben lernen lohnt sich“ stattfindet, macht auf die Wichtigkeit von gesunder Ernährung und Bewegung für Kinder aufmerksam. Beispielhafte Aktionen und Projekte für Schulen, Kindergärten und Familien werden vorgestellt. Der Fachkongress



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



versteht sich hierbei als Informationsplattform - nicht nur für die eigenen rotarischen gesundekids Aktionen, sondern auch für andere Institutionen. Die Landesvereinigung Milch Hessen beteiligt sich wie in den Vorjahren mit einem Stand, informiert über die pädagogischen Angebote der Landesvereinigung, klärt über das EU-Schulprogramm auf und hält für die TeilnehmerInnen kostenlose Unterrichtsmaterialien bereit.

Die Teilnahmegebühr für die Veranstaltung beträgt 30 Euro. Anmeldung und weitere Informationen zum Fachkongress: www.gesundekids.de.

13.09.2018 Informationsveranstaltung „Unser cleveres Esszimmer“, Gießen

Am 13. September bietet die Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ eine weitere Informationsveranstaltung an, dieses Mal von 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr in der Justus-Liebig-Universität in Gießen. Neben Impulsvorträgen und ersten Evaluationsergebnissen werden in interaktiven Workshops verschiedene Themen praktisch aufgearbeitet und diskutiert. Die Veranstaltung richtet sich an interessierte Schulleitungen, Lehrkräfte, Träger und Küchenpersonal. „Unser cleveres Esszimmer“ möchte hessische Schulen dabei unterstützen, die Schulverpflegung zu verbessern. Die Schulen haben die Möglichkeit, Förderanträge zu stellen, um eine kostenfreie Beratung durch Expertinnen und Experten zu erhalten.

Nähere Informationen: www.cleveres-esszimmer.de.

19.09.2018 Hessischer Tag der Schulverpflegung

Die Tage der Schulverpflegung finden bundesweit 2018 bereits zum achten Mal statt, in diesem Jahr wieder unter dem Motto „Vielfalt schmecken und entdecken“. Vom Kochevent über Rätselangebote bis hin zum Mensa-Check: zahlreiche Schulen führen auch dieses Jahr wieder von Anfang September bis Ende November Aktionen rund um die Schulverpflegung durch. Ziel ist es, Kinder und Jugendliche durch unterschiedliche Mitmachangebote an einen gesunden Lebensstil und eine ausgewogene Ernährung heranzuführen.

In Hessen findet der Tag der Schulverpflegung am 19. September statt. Wie jedes Jahr sind Schulen, Caterer und Betreuungsinstitutionen eingeladen, das Essen in der Schule an und um diesen Tag in den Mittelpunkt zu stellen. Auch in diesem Jahr können Sie wieder Postkarten, Poster und Buttons zur Unterstützung ihrer Aktionen bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen bestellen: <https://lehrkraefteakademie.hessen.de/service/vernetzungsstelle-schulverpflegung>.

17.10.2018 Pausen- und Mittagskonzepte für ganztägig arbeitende Grundschulen (Regionen Rhein-Main und Südhessen), Weiterstadt

Am 17. Oktober veranstaltet die Serviceagentur ‚Ganztägig Lernen‘ Hessen in Kooperation mit dem Hessischen Kultusministerium und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen von 9.00 Uhr bis 15.30 Uhr in der Schloss-Schule-Gräfenhausen in Weiterstadt eine Fortbildung zum Thema Schulverpflegung. Die Veranstaltung, die sich an ganztägig arbeitende Grundschulen in den Regionen Rhein-Main und Südhessen richtet, zeigt auf, wie Pausen- und Mittagskonzepte im Schulalltag erfolgreich umgesetzt werden können.

Weitere Informationen und Anmeldung:

www.hessen.ganztaegig-lernen.de/veranstaltungen/17.10.2018



19.10.2018 2. Fachtagung der Ernährungs Umschau, Frankfurt/M.

Die zweite Tagung der Ernährungs Umschau, die am 19. Oktober von 9.00 Uhr bis 17.30 Uhr in Frankfurt stattfindet, steht unter dem Motto „sichtbar! hörbar! vernetzt! Ernährungskompetenz mitteilen“. Die Fortbildung zeigt auf, wie Ernährungsprofis mehr aus ihrem Fachwissen machen können, um als Experten nicht abgehängt zu werden und gibt Tipps, wie Fachleute für Ernährungsfragen sich als solche präsentieren und z.B. in Medienkanälen wie Print, Online, TV/Radio, Social Media etc. verstärkt einbringen. Auch das Thema Vernetzen – untereinander und mit anderen Berufsgruppen – wird Thema sein.

Weitere Informationen und Anmeldung:

<https://tagungen.ernaehrungs-umschau.de>

MATERIALIEN

Schulmilchförderung für Schulen & vorschulische Bildungseinrichtungen in Hessen: Neuer Flyer informiert über das EU-Schulprogramm

In Zusammenarbeit mit dem Land Hessen hat die Landesvereinigung einen Flyer zur Schulmilchförderung in Hessen erstellt. Der Flyer „Fit mit Milch“ informiert über das neue EU-Schulprogramm und die geänderten Fördermöglichkeiten.

Seit August 2017 gelten für die Schulmilchförderung neue Regelungen: Neben den Milchprodukten werden ab diesem Schuljahr auch Anschaffung und Leasing von Kühlgeräten sowie bestimmte pädagogische Begleitmaßnahmen gefördert. Das neue EU-Schulprogramm – Teil Milch sieht begleitende pädagogische Maßnahmen vor, um gesunde Ernährungsgewohnheiten zu fördern und um Kindern die Landwirtschaft und die Vielfalt der landwirtschaftlichen Erzeugnisse wieder näherzubringen.

Schulen und vorschulische Bildungseinrichtungen, die am EU-Schulprogramm – Teil Milch teilnehmen und ihren Kindern beihilfegestützte Schulmilchprodukte anbieten, können beispielsweise die Übernahme der Fahrtkosten für einen Besuch auf einem landwirtschaftlichen Betrieb im Rahmen der hessenweiten Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ beantragen.

Der neue Flyer „Fit mit Milch“ steht auf unserer Homepage unter www.milchhessen.de/schumi_foerderung zum Herunterladen bereit. Dort gibt es auch ausführliche Informationen zum neuen EU-Schulprogramm – Teil Milch und zur Schulmilchförderung in Hessen.

Wer Fragen zum Thema Schulmilch hat, kann sich an das Schulmilchbüro der Landesvereinigung wenden, das als Koordinationsstelle in Hessen Ansprechpartner für vorschulische Bildungseinrichtungen, Schulen und alle Interessierten ist. Kontakt:

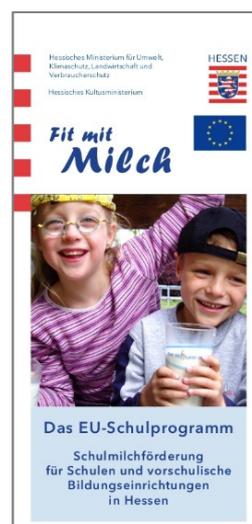
Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

- Schulmilchbüro -

Tanja Lotz

Tel.: 06663 / 918185

E-Mail: t.lotz.lv-milch@agrinet.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



REZEPT-IDEE

Vegetarisches Moussaka mit Zaziki

Zutaten Moussaka (für 4 Personen):

480 g Kartoffeln, geschält
 280 g Aubergine
 200 g Zucchini
 120 g rote Paprika
 200 g Zwiebeln, fein gewürfelt
 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 40 g Tomatenmark
 200 g passierte Tomaten (Konserven)
 20 ml Rapsöl
 Jodsalz
 Pfeffer, gemahlen
 Oregano, getrocknet
 Rosmarin, frisch oder getrocknet
 Thymian, getrocknet
 Zucker

Zutaten Soße:

320 ml Milch
 40 g Schmelzkäse
 Jodsalz
 Pfeffer, gemahlen
 Muskat, gemahlen
 20 g Mehl
 40 g Parmesan, gerieben

Zutaten Zaziki:

48 g Salatgurke
 160 g Naturjoghurt
 Knoblauch, fein gewürfelt
 Pfeffer, gemahlen

Zubereitung:

Für die Moussaka die Kartoffeln, Auberginen, Zucchini und Paprika in ca. ½ cm dicke Scheiben bzw. Stücke schneiden. 10 ml Öl erhitzen und das Gemüse darin anbraten, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Das Gemüse in eine Auflaufform schichten. Restliches Öl erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten, Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Passierte Tomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Zucker abschmecken. Die Masse auf dem Gemüse verteilen. Für die Soße Milch erhitzen und den Schmelzkäse darin auflösen. Abschmecken mit Salz, Muskat und Pfeffer. Mehl anrühren, die Milch damit abbinden und aufkochen lassen. Die Soße über den Auflauf gießen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Die Moussaka bei 200°C ca. 10 Minuten überbacken. Für das Zaziki die Salatgurke raspeln und mit Joghurt und Knoblauch vermischen, abschmecken. Zusammen mit Fladenbrot servieren.

Dieses Rezept entstammt der JOB&FIT – Rezeptdatenbank. Die Rezepte lassen sich für beliebig viele Personen – auch für größere Mengen – berechnen: <https://www.jobundfit.de/rezepte/rezeptdatenbank>

TERMINVORSCHAU:

21.08.2018	Bezirkstierschau auf dem Vilbeler Markt, Bad Vilbel
02.09.2018	Hoffest der Familie Möbus, Gemünden-Wohra <i>(Partnerbetrieb der Hessischen Milch- & Käsestraße, Etappe „Waldeck-Frankenberg“)</i>
06.09.2018	5. Fachkongress „gesundekids“, Frankfurt/M.
08.-09.09.2018	Umstädter Bauernmarkt, Groß-Umstadt
09.-10.09.2018	Laurentiusmarkt, Usingen
16.09.2018	12. Direktvermarktermesse Waldeck-Frankenberg, Edersee-Hemfurth
20.-22.09.2018	Erntefest, Frankfurt/M.
26.09.2018	Weltschulmilchtag
22.-26.10.2018	Studienreise für Milcherzeuger nach Tschechien
01.12.2018	36. Rindergesundheitstag, Gießen



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

