



März 2019, Nr. 92

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- „Die besten Milcherzeuger Hessens 2019 gesucht: Jetzt bewerben für den KALLSPREIS!



TERMINE / FORTBILDUNGEN

- Fortbildungen iKSP 2025 für Landwirte im Rahmen der Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ (BaK)
- 29.-30.03.2019 Gesundheitstage Nordhessen, Kassel
- 04.04.2019 Gesundheitssymposium „Einfach bewegender!“, Geisenheim



MATERIALIEN

- Nudging leicht gemacht: Praktische Handlungsempfehlungen für Schulmensen



INFORMATIONEN

- Erklärfilme zum Thema Milch für den Unterricht



REZEPT-IDEEN

- Pikante Quark-Brötchen

AKTUELLES

Die besten Milcherzeuger Hessens 2019 gesucht: Jetzt bewerben für den KALLSPREIS!

Seit dem Jahr 2009 zeichnet das Innovationsteam der Landesvereinigung Milch Hessen Betriebe, die für eine erfolgreiche, moderne Milchviehhaltung stehen, mit dem „KALLSPREIS – für hessische Milcherzeugerbetriebe“ aus. Der Preis ist ein Unternehmerpreis, mit dem das besondere Engagement der Betriebsleiterfamilien in und für die Milchviehhaltung geehrt wird.

Mittlerweile wird die Auszeichnung alle zwei Jahre verliehen - so auch wieder in diesem Jahr. Bevor die Betriebe auf dem Siegerpodest stehen, durchlaufen sie ein mehrstufiges Bewerbungsverfahren, bei dem es darum geht, eine Fachjury von der Qualität in den Bereichen Tierwohl, Ökonomie, Umweltwirkung und Soziales zu überzeugen. Jeder hessische Milcherzeuger (Vollerwerbsbetrieb) kann sich für den Preis bewerben. Die Bewerbungsfrist läuft noch bis 30. April. Weitere Informationen zum KALLSPREIS finden Sie auf unserer Homepage: <https://www.milchhessen.de/kallspreis-info>.

Wenn Sie sich um den Milcherzeugerpreis für erfolgreiche Milchviehbetriebe bewerben möchten, mailen wir Ihnen gerne die aktuellen Anmeldeunterlagen zu. Ansprechpartnerin ist Sibylle Möcklinghoff-Wicke vom Innovationsteam der Landesvereinigung, E-Mail: i-team@milchhessen.de, Tel.: 06172 / 7106-294.



TERMINE / FORTBILDUNGEN

Fortbildungen iKSP 2025 für Landwirte im Rahmen der Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ (BaK)



Im Rahmen des „Integrierten Klimaschutzplan Hessens 2025“ (iKSP) erhalten landwirtschaftliche Betriebe ab 2019 gesonderte Förderungen für Angebote im Rahmen von „Bauernhof als Klassenzimmer“ (BaK), wenn diese den Schwerpunkt „Klima und nachhaltiges Ernährungsverhalten“ umfassen. Voraussetzung für die Beantragung von Fördermitteln aus diesem Programm sind die Teilnahme an einer entsprechenden Fortbildung und das Erstellen eines Konzeptpapiers für die Umsetzung auf dem eigenen Betrieb. Bis zum Sommer sind hierfür weitere Fortbildungstermine am 11.05.2019 in Korbach-Helmscheid und 25.06.2019 in Nidda geplant. Die eintägige Fortbildung für Landwirte und Bauernhofbegleiter zeigt auf, wie Klimaschutz bei Hofführungen thematisiert werden kann. Die Teilnehmer erhalten Tipps und Anregungen, wie sie ihr bisheriges Angebot für „Bauernhof als Klassenzimmer“ entsprechend erweitern und umsetzen können. Die Teilnahme, inklusive der Verpflegung, ist kostenlos. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen je Fortbildung begrenzt, es entscheidet der Eingang der Anmeldungen. Anmeldung und weitere Informationen beim Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Bildungsseminar Rauischholzhausen und Akademie für den ländlichen Raum Hessen, E-Mail: bildungsseminar@llh.hessen.de, Tel.: 06424 / 301 104.

29.-30.03.2019 Gesundheitstage Nordhessen, Kassel



In diesem Jahr stehen die Gesundheitstage Nordhessen, die vom 29. bis 30. März in Kassel stattfinden, unter dem Motto „Gesund und fit durch Ernährung und Bewegung“. Ein besonderes Highlight der Messe ist der Bereich Natur- und Landerlebnisse, in dem sich Naturparke, landwirtschaftliche Verbände und Direktvermarkter erstmals gemeinsam den Besuchern präsentieren. Auch die Landesvereinigung Milch Hessen ist vor Ort und informiert unter anderem darüber, wo man in Hessen Milch, Käse & Co. erleben, einkaufen und genießen kann. Sie finden unseren Stand im Vestibül des Kongress Palais-Stadthalle. Die Gesundheitstage Nordhessen sind an beiden Tagen jeweils von 9-17 Uhr geöffnet, am Freitag wird für Schüler ein Schulprogramm angeboten. Mehr zur Veranstaltung erfahren Sie unter www.gesundheitstage-nordhessen.de.

04.04.2019 Gesundheitssymposium „Einfach bewegender!“, Geisenheim

Das Gesundheitssymposium „Einfach bewegender! Gesundheitsbildung in der Schule“ ist eine Fortbildungsveranstaltung des Landesprogramms Schule & Gesundheit für Lehrkräfte und pädagogisches Personal, welche zum Rahmen der 8. Hessischen Gesundheitsspiele, die am 15. Mai 2019 ebenfalls in Geisenheim stattfinden, gehört. Inhaltlich greift das Symposium den Qualitätsrahmen Schule & Gesundheit auf, welcher auf drei zentralen Dimensionen (Lehren & Lernen, Arbeitsplatz & Lebensraum, Gesundheitsmanagement) basiert und sich in themenbezogenen Teilzertifikaten und einem Gesamtzertifikat abbildet. Die Beiträge des Symposiums fügen sich sowohl in diese Struktur als auch die des Hessischen Referenzrahmens ein und vertiefen fachlich-methodisch die Handlungsfelder zur



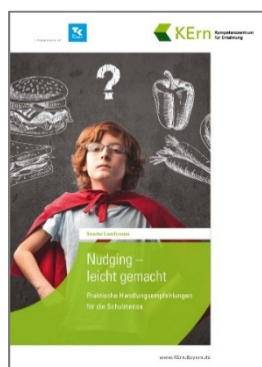
Entwicklung von bewegenden und gesunden Schulen. Die Veranstaltung findet von 8.15-15.15 Uhr in der Rheingauschule Geisenheim statt. Programmflyer:

https://zfs.bildung.hessen.de/bewegungsfoerdernde_schule/fobi/19-02-12_symposium-gesundheit.pdf

MATERIALIEN

Nudging leicht gemacht: Praktische Handlungsempfehlungen für Schulumens

Jeden Tag entscheiden wir uns aufs Neue, was, wann, wie viel und mit wem wir essen. Wie man aus der Verhaltensökonomie weiß, erfolgen diese Entscheidungen überwiegend unbewusst, automatisiert und hängen stark von der jeweiligen Situation ab. Zur Förderung einer gesünderen Speisenwahl wird im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung der aus der verhaltensökonomischen Forschung stammende Nudging-Ansatz diskutiert. Durch Anreize, sogenannte Nudges, können Menschen zwanglos zu bestimmten Verhaltensweisen oder Entscheidungen „angestupst“ werden. Zwang, Verbote und Bevormundung sind dabei tabu.



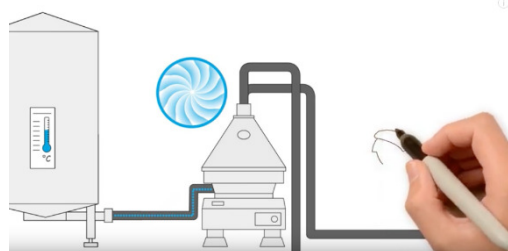
Die Broschüre „Nudging leicht gemacht: Praktische Handlungsempfehlungen für Schulumens“ des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) gibt Tipps, wie es gelingt, Anreize zu schaffen, damit sich Schüler für gesünderes Essen und Trinken entscheiden. Ziel ist, das Ernährungsverhalten durch sanftes „Anstupsen“ im Sinne von „Make the healthier choice the easier choice“ in die gewünschte Richtung zu lenken. Anhand zahlreicher Praxisbeispiele zeigt die Broschüre auf, wie gesundheitsförderliche Speisen und Getränke nach dem Nudging-Prinzip in der Schulverpflegung angeordnet und präsentiert werden können. Download: <http://www.kern.bayern.de/wissenschaft/168220/index.php>.

INFORMATIONEN

Erklärfilme zum Thema Milch für den Unterricht

Welchen Weg geht die Milch von der Kuh bis ins Glas? Wie wird Milch kontrolliert? Und wie entstehen die verschiedenen Milchsorten? Im You Tube-Video „Der Weg der Milch“ werden diese Fragen aufgegriffen und auf einfache und verständliche Weise erklärt:

<https://www.youtube.com/watch?v=OQ4JLHo-yy0>



Das Video „Wie entsteht der Milchpreis?“ widmet sich dem Thema Milchpreis und erläutert, warum nur ein Teil des Preises, den Verbraucher im Supermarkt für Trinkmilch bezahlen, beim Milchbauern ankommt. Der Film veranschaulicht den komplexen Sachverhalt und zeigt, welche Rolle dabei das Wetter, gesellschaftliche Faktoren und der Export spielen:

https://www.youtube.com/watch?v=MOB3L5QuG6M&list=PLZ5v_57IILaRv3IID68Vgin6at6vo-ys&index=2

Mit einer Länge von 3 bis 3,5 Minuten lassen sich die beiden Filme der Initiative DIALOG MILCH gut für den Unterricht nutzen. Weitere Filme rund um das Thema Milch finden Sie auf unserer Homepage: https://www.milchhessen.de/filme_schule.

REZEPT-IDEE

Pikante Quark-Brötchen

Zutaten (für 20-25 Stck.):

600 g Mehl	120 ml Öl
2 Pck. Backpulver	1 Knoblauchzehe
2 EL Zucker	150 g Käse
1 TL Salz	150 g Schinken
500 g Quark	50 g Röstzwiebeln
240 ml Milch	2 TL italienische Kräutermischung (getrocknet)

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz vermischen und mit Quark, Milch und Öl verkneten. Knoblauchzehe schälen und fein hacken, Käse und Schinken würfeln. Zusammen mit Röstzwiebeln und Kräutern zu der Masse geben und unterkneten.

Den Teig zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und diese in etwa 20-25 Teile schneiden. Die Teigstücke in der Hand zu Brötchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten backen.

Quelle: Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V.

TERMINVORSCHAU:

29.-30.03.2019	Gesundheitstage Nordhessen, Kassel
15.04.2019	Austauschforum Milchautomaten, Griesheim
05.05.2019	Frühlingsfest, Glauberg
11.05.2019	BaK-Landwirtefortbildung iKSP, Korbach-Helmscheid
12.05.2019	Markt am Schloss, Bad Arolsen
01.06.2019	INTERNATIONALER TAG DER MILCH
02.06.2019	1.000-Jahr-Feier, Herleshausen
07.-16.06.2019	Hessentag, Bad Hersfeld
11.06.	13.30 Uhr Wettmelken mit der Hessischen Milchkönigin und Ehrengästen
25.06.2019	BaK-Landwirtefortbildung iKSP, Nidda



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

