



Dezember 2019, Nr. 97

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Neues Vortragsthema: Herzhaft genießen mit Butter und Sahne



TERMINE / FORTBILDUNGEN

- 23.01.2020 Fortbildung „Landwirtschaft für Lehrkräfte 2.0“, Frankenberg / Diemelstadt / Rheda-Wiedenbrück
- 20.02.2020 Fachtagung „5. Tag der Ernährungsbildung“, Frankfurt/M.
- 21.02.2020 Landwirte-Fortbildung „Pädagogik in der Bildungsarbeit von Bauernhof als Klassenzimmer“, Bad Vilbel



INFORMATIONEN / MATERIALIEN

- Film „Fritten for future“
- Schülerwettbewerb „Echt kuh-ll!“



REZEPT-IDEE

- Rote-Bete-Carpaccio mit Linsen, Apfel und Ziegenkäse

AKTUELLES

Neues Vortragsthema: Herzhaft genießen mit Butter und Sahne

Sahne, Butter und Butterschmalz sind seit Jahrhunderten verwendete Milcherzeugnisse. Sie bereichern neben der süßen auch die herzhaften Küche, sind Geschmacksträger und praktische Helfer bei der Zubereitung. In unserer Ernährung sind sie aufgrund ihres Fettgehalts nicht unumstritten. Was ist dran an der Kritik? Darf man sich den Genuss dieser fettreichen Milchprodukte heute überhaupt noch leisten? Das neue Vortragsthema informiert über aktuelle Forschungsergebnisse, bietet einen Überblick über Herstellung und Eigenschaften von Sahne, Butter und Butterschmalz und gibt Tipps für die Verwendung in der herzhaften Küche.

Interessierte Vereine und Gruppen können das neue Vortragsthema bei der Landesvereinigung Milch Hessen buchen, Tel.: 06172 / 7106-291, E-Mail: info@milchhessen.de. Der anfragende Verein zahlt pauschal 25 Euro pro Vortrag sowie die Ausgaben für Lebensmittel. Alle weiteren Kosten übernimmt die Landesvereinigung. Die Mindestteilnehmerzahl liegt bei 15 Personen.

TERMINE / FORTBILDUNGEN

23.01.2020 Fortbildung „Landwirtschaft für Lehrkräfte 2.0“, Frankenberg / Diemelstadt / Rheda-Wiedenbrück

Jedes Jahr landen in Deutschland 6,7 Mio. Tonnen Lebensmittel auf dem Müll. Die Wertschätzung unserer Nahrungsmittel ist erschreckend gering. Im Verlauf von 100 Jahren hat sich der Anteil der Privatausgaben für Lebensmittel stark verringert, gleichzeitig ist der Konsum von Fleisch, Fisch und Eiern enorm gestiegen. Lag im Jahr 1900 der Anteil der Nahrungsmittelausgaben am Nettoeinkommen bei 57%, so waren



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 7106 – 291 • Fax: -296

E-Mail: info@milchhessen.de • Internet: www.milchhessen.de



es im Jahr 2013 nur noch 15%. Was bedeutet dies für die Produktion unserer Nahrungsmittel heutzutage?

Nachdem im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Agrarische Umweltbildung in der Schule“ in der ersten Fortbildung verschiedene Bauernhöfe besucht wurden, um einen Einblick in die Landwirtschaft zu erhalten, stehen nun vor- und nachgelagerte Bereiche landwirtschaftlicher Betriebe auf dem Programm. Die Fortbildung „Landwirtschaft für Lehrkräfte 2.0“ will einen realistischen Eindruck der modernen Nahrungsmittelproduktion vermitteln und ermöglicht deshalb, einen Betrieb mit Zuchtsauen und Ferkeln sowie einen der größten deutschen Schlachthöfe kennenzulernen. Neben den Exkursionen bieten ausgewählte Impulsvorträge und Materialien vielfältige Anreize, um den Fragen, welche Rolle Nachhaltigkeit und der Aspekt Tierwohl spielen, nachzugehen und gemeinsam nach möglichen Antworten zu suchen.

Die Fortbildung, die vom Fachbereich Biologie der Universität Marburg gemeinsam mit den Kreisbauernverbänden Waldeck und Frankenberg veranstaltet wird, findet in Kooperation mit der AG „Bauernhof als Klassenzimmer“ und dem Hessischen Bauernverband statt.

Die Veranstaltung richtet sich an Lehrkräfte aller Schulformen. Der erste und der zweite Teil der Fortbildungsreihe können unabhängig voneinander besucht werden. Die Veranstaltungsgebühr beträgt 35 Euro. Darin sind die Fahrten zu den einzelnen Betrieben mit einem Shuttlebus enthalten. Weitere Informationen und Anmeldung bei Nina-Mareen Grenz, E-Mail: nina-mareen.grenz@biologie.uni-marburg.de, Tel.: 06421 / 2823345 oder 05631 / 7030.

20.02.2020 Fachtagung „5. Tag der Ernährungsbildung“, Frankfurt/M.

Unter dem Motto „Verantwortungsvoll gepflegt – Nachhaltigkeit gelebt“ veranstaltet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie in Kooperation mit der Landeskoordination hessische Umweltschulen den 5. Tag der Ernährungsbildung am 20. Februar in Frankfurt/M. Die eintägige Fachtagung informiert über Wege des Einsparens natürlicher Ressourcen in der Außer-Haus-Verpflegung, gibt Impulse für eine Ernährungs- und Klimabildung – sowohl in der Mensa als auch in Unterricht und Schulalltag und bietet Raum zum Fach- und Erfahrungsaustausch.

5. Tag der Ernährungsbildung – Verantwortungsvoll gepflegt – Nachhaltigkeit gelebt	
am Donnerstag, 20.02.2020 von 8:30 – 15:30 Uhr in der Evangelischen Akademie, Römerberg 9-10/311 Frankfurt am Main	
8:30 Uhr	Anmeldung und offener Anlauf mit Begrüßungskaffee
9:00 Uhr	Begrüßung Informationskoffer an schulischen Beteiligungsstellen Ulrich Stöckel, Heitzel 1, Schule & Gesundheit, HMK Marina Brödel de Lashay, Referat VIII 3, HMK/MLV Erika Schirmer-Davis, Vizepräsidentin der Hessischen Lehrkräfteakademie
9:30 Uhr	Einsparung natürlicher Ressourcen im Betriebskafeteria-Ernährung – Erkenntnisse aus dem Projekt Essen in Hessen Maria Eick, Referat 15, HMK/MLV
10:30 Uhr	Pause und Zeit für Austausch Kaffee und Tee, Wasserball, Obst Informationskoffer an schulischen Beteiligungsstellen
10:50 Uhr	KEKES – Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen: Schulische Praxisbeispiele Dr. Malena Spack und Lynn Wagner, Wuppertal Institut für Klima, Umwelt und Energie gGmbH Dietmar Eick und Kallweisse
11:45 Uhr	Workshopband I Praxisworkshops und Beispiele gelungener Praxis Mitgekommen, Zeit für Austausch und Netzwerken
12:15 Uhr	Informationskoffer an schulischen Beteiligungsstellen
14:15 Uhr	Workshopband II Praxisworkshops und Beispiele gelungener Praxis Globe der Verantwortung
14:45 Uhr	Praxisworkshops und Beispiele gelungener Praxis Moderation: Anika Kipf, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, Landeskoordination Ernährung & Konsum Stella Bick, Landeskoordination hessische Umweltschulen, Landesfachberatung Bildung für nachhaltige Entwicklung

Wie kann die (Schul-)Verpflegung einen Beitrag zum Klimaschutz leisten und dabei gleichzeitig gesund, kindgerecht, bezahlbar und qualitativ hochwertig sein? Wie können Lebensmittelabfälle vermieden und Klima- und Ernährungsbildung im Schulalltag erlebbar werden? Antworten auf diese und weitere Fragen geben die Fachvorträge am Vormittag. Im Anschluss zeigen zahlreiche Workshops wie die praktische Umsetzung aussehen kann. Angebote der Ernährungs- und Klimabildung sowie schulische Praxisbeispiele liefern Ideen und Anregungen und laden zur Nachahmung sowie zum Erfahrungsaustausch ein.

Für die Teilnahme an der Tagung in der Evangelischen Akademie in Frankfurt/M. fällt eine Tagungsgebühr in Höhe von 20 Euro an. Anmeldung: vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de.



21.02.2020 Landwirte-Fortbildung „Pädagogik in der Bildungsarbeit von Bauernhof als Klassenzimmer“, Bad Vilbel

Aufgrund des großen Interesses wird die Fortbildung „Pädagogik in der Bildungsarbeit von Bauernhof als Klassenzimmer“ im nächsten Jahr noch einmal am 21. Februar in Bad Vilbel auf dem Dottenfelderhof angeboten.

Die Veranstaltung richtet sich an Landwirt*innen und Bauernhofbegleiter*innen, die auf landwirtschaftlichen Betrieben Aktionen für Schulklassen und Kindergärten anbieten oder zukünftig anbieten möchten. Die Fortbildung gibt den Teilnehmer*innen Hilfestellung, wie Bildungsarbeit auf einem Bauernhof gestaltet werden kann. Im Rahmen des eintägigen Seminars erhalten die Anwesenden einen Überblick zu den Lerninhalten, die aktuell in den Curricula der hessischen Schulen aufgelistet sind und Anknüpfungspunkte für die Umweltbildung auf Bauernhöfen als außerschulischen Lernorten bieten. Didaktische Prinzipien und Methoden zur Gestaltung eines Hoferkundungstages auf dem landwirtschaftlichen Betrieb werden vorgestellt. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, bereits konzipierte Lernmaterialien zu sichten.

Die Seminargebühr beträgt 25 Euro pro Person. Anmeldung und weitere Informationen beim Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, der die Fortbildung in Kooperation mit der Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ durchführt, Tel.: 06424 / 301-104, E-Mail: bildungsseminar@llh.hessen.de.



INFORMATIONEN / MATERIALIEN

Film „Fritten for future“

Das, was wir essen, hat neben vielen anderen Faktoren auch einen Einfluss auf den Klimawandel. Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) hat einen Film für Jugendliche und junge Erwachsene produziert, der Lehrerinnen und Lehrern Einstiegsmöglichkeiten in das Thema bietet. Der fantasievoll gezeichnete Comic „Fritten for future“ ist vielseitig verwendbar und kann auch in einzelne Sequenzen aufgeteilt werden: <http://www.bzfe.de/inhalt/fritten-for-future-34725.html>.



Schülerwettbewerb „Echt kuh-!“

„Echt kuh-!“, der bundesweite Schülerwettbewerb des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, startet in eine neue Runde. Im Schuljahr 2019/2020 geht's um Klimawandel und Klimaschutz in der Landwirtschaft. Unter dem Motto „Klima. Wandel. Landwirtschaft. – Du entscheidest!“ sollen Kinder und Jugendliche die Zusammenhänge von Klimaveränderungen, Landwirtschaft und Ernährung verstehen.

Alle Schülerinnen und Schüler von Klasse 3 bis 10 aller Schulformen können teilnehmen, egal, ob im Klassenverband (bis 30 Personen), in der Kleingruppe oder allein. Auch außerschulische Gruppen sind herzlich eingeladen, mitzumachen. Einsendeschluss ist der 3. April 2020. Teilnahmebedingungen und weitere Infos: www.ECHTKUH-L.de.

Wer im Rahmen des Wettbewerbs einen Bauernhof besuchen möchte, findet im Internetportal der Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ Adressen von landwirtschaftlichen Betrieben in Hessen, die Schulklassen und anderen Gruppen Einblicke in die Landwirtschaft geben: www.bak.hessen.de.



REZEPT-IDEE

Rote-Bete-Carpaccio mit Linsen, Apfel und Ziegenkäse

Zutaten (für 4 Portionen):

80 g grüne Linsen oder Berglinsen	1 kleiner, säuerlicher Apfel
1 TL Thymian, getrocknet oder frisch	2-3 EL Apfelsaft
Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
1 EL Apelessig	60 g Ziegenfrischkäse (alternativ Frischkäse)
300 g rohe Rote Bete, möglichst mit Blattgrün	40 g Buchweizen

Zubereitung:

Linsen in der doppelten Menge Wasser mit $\frac{1}{2}$ TL Thymian kochen. Dann salzen und mit Apelessig aromatisieren. Rote Bete waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln, vier große Teller damit auslegen. 3 bis 4 der Blätter in feine Streifen schneiden. (Anstatt der rohen können Sie auch vorgekochte Rote Bete verwenden. Dann Rucola anstatt dem Blattgrün nehmen.) Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und mit Schale in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte mit den Linsen, Apfelsaft, Olivenöl und etwas Salz mischen, auf den Rote-Bete-Scheiben verteilen, mit Pfeffer übermahlen. Die zweite Hälfte des Apfels mit Ziegenkäse, Thymian, etwas von den gehackten Rote-Bete-Blättern mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buchweizen in einer beschichteten Pfanne rösten, heiß auf dem Carpaccio verteilen. Ziegenkäsemischung in die Mitte setzen, übrige Blattstreifen rundum streuen.

Rezept aus Magazin „Kompass Ernährung“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, Ausgabe 03/2019

TERMINVORSCHAU:

- 17.-26.01.2020 Internationale Grüne Woche, Berlin
- 20.-22.03.2020 Messe „Land & Genuss“, Frankfurt/M.
- 20.02.2020 Fachtagung „5. Tag der Ernährungsbildung“, Frankfurt/M.

