



April 2020, Nr. 99

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Landesvereinigung Milch Hessen weiter für Sie erreichbar



TERMINE

- Veranstaltungen der Landesvereinigung Milch Hessen abgesagt
- Ankündigung 4. Tagung der Ernährungs Umschau, Frankfurt



INFORMATIONEN / MATERIALIEN

- „Kuhle Beschäftigung“
- Aktionsideen für drinnen und draußen des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft
- Buch „Zum Glück gibt's Freunde“
- Online-Speiseplancheck für die Gemeinschaftsverpflegung
- Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) abgeschlossen
- Eltern engagieren sich für besseres Schulessen



REZEPT-IDEE

- Schinkenkartoffeln

AKTUELLES

Landesvereinigung Milch Hessen weiter für Sie erreichbar

Auch wenn unsere Geschäftsstelle in Friedrichsdorf aufgrund der Ausbreitung des Coronavirus derzeit nur montags und mittwochs besetzt ist, bleiben wir weiterhin an allen Tagen für Sie erreichbar. Wählen Sie einfach wie gewohnt die Durchwahlen „Ihrer“ Ansprechpartnerinnen oder schicken Sie uns eine Mail. Wenn wir nicht in der Geschäftsstelle sind, werden die Anrufe und der Mailverkehr ins Homeoffice weitergeleitet. Unsere jeweiligen Rufnummern und Mailadressen sowie aktuelle Hinweise zur Erreichbarkeit finden Sie auf unserer Homepage unter https://www.milchhessen.de/geschaeftsstelle_nicht-besetzt.

TERMINE

Veranstaltungen der Landesvereinigung Milch Hessen abgesagt

Im Hinblick auf die Corona-Pandemie hat die Landesvereinigung Milch Hessen bis Ende August alle Vortragsveranstaltungen für Verbraucherinnen und Verbraucher abgesagt. Es werden auch keine pädagogischen Aktionen in Schulen und vorschulischen Bildungseinrichtungen stattfinden.

Wegen der aktuellen Situation wird die für den 19. Mai geplante Krönung der im März gewählten neuen Milchkönigin, die im Rahmen des Hessischen Bauerntages hätte stattfinden sollen, verschoben.

Aufgrund der Corona-Pandemie kommt es auch bei vielen weiteren Veranstaltungen zu Absagen und Verschiebungen. Bitte beachten Sie hierzu die Terminübersicht auf unserer Homepage: <https://www.milchhessen.de/termine>.



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



Ankündigung 4. Tagung der Ernährungs Umschau, Frankfurt

Die Ernährungs Umschau plant, am 6. November ihre 4. Fachtagung für Ernährungsfachkräfte und Einsteiger*innen sowie Kooperationspartner*innen der Ernährungs- und Gesundheitsbranche durchzuführen. Die eintägige Fortbildung, die unter dem Motto „Zusammen arbeiten: kooperieren, positionieren, profitieren“ steht, soll in der Evangelischen Akademie in Frankfurt stattfinden.

Mit einem Mix aus Vorträgen, Coachings und Stationen-Talks will die Veranstaltung neue Impulse für die Team- und Netzwerkarbeit geben. Ernährungsfachkräfte erhalten Tipps, wie sie sich mit ihrem Wissen in Teams einbringen, sich mit anderen Berufsgruppen aber auch mit Kolleg*innen vernetzen, Kooperationspartner*innen gewinnen und eine erfolgreiche Zusammenarbeit starten.

Die Ernährungs Umschau hofft, dass im vierten Quartal 2020 wieder Veranstaltungen möglich sind. Sollte sich abzeichnen, dass der Termin nicht durchführbar ist, werden bereits gezahlte Teilnahmegebühren rückerstattet. Anmeldung und weitere Informationen: <https://tagungen.ernaehrungs-umschau.de/>.

INFORMATIONEN / MATERIALIEN

„Kuhle Beschäftigung“



Das Biosphärenreservat Rhön hat in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsamt des Landkreises Fulda und der Landesvereinigung Milch Hessen eine Internetseite zum Thema „Kuhle Beschäftigung“ erstellt, um in der Corona-Krise ein bisschen Spaß und Abwechslung in das Zuhause zu bringen. Auf der Seite, die sich rund um das Thema Milch dreht, sind kuhle Bastelideen und Fitnessübungen, Rezeptvorschläge und Hinweise zum Einkauf sowie Informationen und Unterrichtsmaterialien zu finden. In den momentanen Zeiten, in denen pädagogische Aktionen auf dem Bauernhof nicht möglich sind, bietet diese Internetseite ein interessantes Angebot, sich daheim mit der Milcherzeugung zu befassen und mehr über Milch zu erfahren: <https://www.biosphaerenreservat-rhoen.de/wissen/ideen-fuer-zuhause/teil-9-kuhle-beschaefigung/>.

Auch auf unserer Homepage haben wir Bastelvorlagen, Spiel-Ideen und Bewegungs-Tipps zusammengestellt, um eventuell aufkommender Langeweile entgegen zu wirken: <https://www.milchhessen.de/kuhle-beschaefigung>.

Aktionsideen für drinnen und draußen des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft

Wie wäre es mit einer digitalen Schnitzeljagd? Oder einem Garten-Bingo? Oder einem Jahreszeiten-Puzzle, mit dem sich die Arbeitsabläufe auf einem Bauernhof ganz leicht auch von Zuhause nachvollziehen lassen?

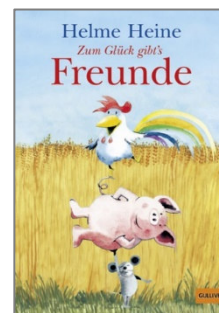
Es gibt viel zu entdecken – manchmal braucht es nur eine kleine Eingebung oder eine neue Inspiration. Das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) hat 15 Aktionsideen für drinnen und draußen ausgearbeitet. Kurze, verständliche Anleitungen beschreiben die Spiele und Experimente für Kinder vom Kindergartenalter bis hin zur siebten Klasse. So können Sie ohne viel Aufwand und lange Vorbereitung direkt durchstarten. Kostenloser Download:

<https://www.landwirtschaft.de/landwirtschaft-erleben/landwirtschaft-hautnah/in-der-stadt/aktionsideen-fuer-drinnen-und-draussen>



Buch „Zum Glück gibt's Freunde“

Die drei Freunde aus Mullewapp, Franz von Hahn, Johnny Mauser und der dicke Waldemar, zählen zu den unsterblichen Bilderbuchhelden dieser Welt. Sie zeigen uns, wie man zu dritt alle Höhen und Tiefen des Lebens meistert, denn richtige Freunde sind unbesiegbar. Der Sammelband enthält die sechs Bilderbuchgeschichten: Freunde – Der Rennwagen – Der Wecker – Der Besuch – Johnny Mausers Tagebuch – Mullewapp. Das Buch des Autors Helme Heine für Kinder im Kindergartenalter erhalten Sie z.B. bei Landmedia: www.landmedia.de.



Online-Speiseplancheck für die Gemeinschaftsverpflegung

Entspricht das Mittagessen in der Schule oder Kita den Kriterien der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die den Verantwortlichen dabei helfen sollen, ein ausgewogenes Verpflegungsangebot zu planen und umzusetzen? Der neue Online-Speiseplancheck bietet eine schnelle Orientierung, ob der Speiseplan z.B. genügend frisches oder tiefgekühltes Gemüse und Obst enthält. Der kostenlose Check des DGE-Projekts „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ ist je nach Lebenswelt für die Mittagsverpflegung (Kitas, Schulen, Betriebe, „Essen auf Rädern“) – oder für die Vollverpflegung (Kliniken, stationäre Senioreneinrichtungen) angelegt und beispielhaft für eine Woche ausgerichtet. Sind alle Mahlzeiten einer Woche vollständig in das Online-Tool eingegeben, werden die Einträge automatisch ausgewertet. Auf der Internetseite erscheinen danach optimierte Vorschläge, die auch zum Herunterladen bereit stehen:

<https://www.dge.de/presse/pm/passt-der-speiseplan-neuer-online-check-gibt-sofort-feedback/>

Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) abgeschlossen



Schulträger stehen vor der Herausforderung, ihren Schülern eine gesundheitsfördernde und qualitativ hochwertige Verpflegung anzubieten und dabei auch ihre Geschmacksvorlieben zu berücksichtigen. Darüber hinaus gilt es, Kosten und Preise effizient zu gestalten. Der Abschlussbericht der Studie zur Kosten- und Preisstruktur in der Schulverpflegung (KuPS), die die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt hat, bietet Entscheidern dazu eine geeignete Orientierungshilfe. Der Bericht zeigt auf, wo welche Kosten für die Schulverpflegung entstehen, wer dafür aufkommt und welchen Einfluss das Verpflegungsmodell und die Anforderungen an eine höhere Qualität auf die Kosten haben. Sie können die Ergebnisse der KuPS-Studie sowie eine Handreichung für Schul- und Sachaufwandsträger kostenlos auf den Internetseiten der DGE herunterladen: <https://www.dge.de/wir-ueber-uns/projekte/kups/>

Eltern engagieren sich für besseres Schulessen

Das gemeinsame Mittagessen in der Schule soll die Kinder stärken und zu ihrem Wohlbefinden beitragen. Doch was gehört auf den Teller? Dazu gibt es die unterschiedlichsten Meinungen, aber eines ist vielen Eltern wichtig, nämlich dass das Essen ausgewogen, gesund und lecker ist. Die Schulverpflegung hat sich in den vergangenen Jahren verbessert, aber es gibt immer noch Luft nach oben. Mit der Kampagne „Macht Dampf!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) wurde der Grundstein dafür gelegt, dass sich Eltern leichter für besseres Schulessen

engagieren können. Tipps und Strategien mit denen das ohne großen Aufwand gelingen kann, hat „IN FORM“ – Deutschlands Initiative für gesundes Essen und mehr Bewegung – zusammengestellt: <https://www.in-form.de/wissen/eltern-fuer-besseres-schulesen/>.

REZEPT-IDEE

Schinkenkartoffeln

RESTE
REZEPT

Schinkenkartoffeln
Ein Rezept von unserer Mitarbeiterin im Team Ernährung Petra Wül



Zutaten:
1 kg Kartoffeln oder (Pell)kartoffelreste* vom Vortag
1 Becher Saure Sahne oder Schmand
1/2 Becher Schlagsahne
2 Eier
100 g geriebener Käse
200 g gekochter Schinken
Salz
Pfeffer

* Bei Kartoffelresten die weiteren Zutatenmengen entsprechend anpassen

Zubereitung:
Kartoffeln waschen und in der Schale kochen. Etwas auskühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, den Schinken kleinschneiden. Saure Sahne, Sahne und Eier mit einer Gabel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Käse unterrühren. Abwechselnd Kartoffelscheiben und Schinken einschichten, dabei die Kartoffelschicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die letzte Schicht bilden Kartoffeln. Die Ei-Sahne-Käse-Mischung darüber gießen und den restlichen Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 30 – 40 Minuten backen bis der Käse goldbraun ist.
Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Zutaten:

1 kg Kartoffeln oder (Pell)kartoffelreste*
1 Becher saure Sahne oder Schmand
½ Becher Schlagsahne
2 Eier
100 g geriebener Käse
200 g gekochter Schinken
Salz, Pfeffer
etwas Butter für die Auflaufform

* bei weniger Kartoffelresten die weiteren Zutatenmengen entsprechend anpassen

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in der Schale kochen. Etwas auskühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, den Schinken kleinschneiden. Saure und süße Sahne sowie Eier mit einer Gabel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Käse unterrühren.

Abwechselnd Kartoffelscheiben und Schinken in eine gefettete Auflaufform einschichten, dabei die Kartoffelschicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die letzte Schicht bilden Kartoffeln. Die Ei-Sahne-Käse-Mischung darüber gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C auf mittlerer Schiene ca. 30-40 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Tipp:

Dieses Rezept entstammt unserer Sammlung „Reste-Rezepte“, die wir anlässlich der Corona-Krise zusammengestellt haben. Unsere Vorschläge geben Tipps, wie man die eigenen Vorräte sinnvoll verwerten und aus Resten noch etwas Leckeres auf den Tisch bringen kann.

Das Rezeptblatt für die Schinkenkartoffeln können Sie auf unserer Homepage unter <https://www.milchhessen.de/schinkenkartoffeln> herunterladen.

Weitere Reste-Rezepte finden Sie hier: <https://www.milchhessen.de/resterezepte>.

TERMINVORSCHAU:

01.06.2020 Internationaler Tag der Milch



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

