



## April 2021, Nr. 106

### TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

#### Inhalt



#### TERMINE / VERANSTALTUNGEN

- BaK-Online: Veranstaltungsreihe für Landwirt\*innen
- Nachhaltigkeit is(s)t... - Online-Fortbildungsreihe für Lehrkräfte und pädagogisch Tätige
- Web-Seminare zur Schulverpflegung
- Digitale Kochtreffen für Familien: Kinder kochen online



#### INFORMATIONEN / MATERIALIEN

- Interaktive Unterrichtseinheiten zum Thema Milchviehhaltung
- Saatpaket „Nachwachsende Rohstoffe“ für den (Schul-)Garten



#### REZEPT-IDEE

- Reste-Küche: Süßer Quark-Öl-Teig

### TERMINE / VERANSTALTUNGEN



**Bauernhof als  
Klassenzimmer**

#### **BaK-Online: Veranstaltungsreihe für Landwirt\*innen**

Die AG der hessenweiten Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ bietet in unregelmäßiger Folge Online-Veranstaltungen für alle auf landwirtschaftlichen Betrieben tätigen Personen an, die Landwirtschaft erlebbar machen oder vorhaben, dies zu tun. In den nächsten Wochen stehen folgende Themen auf dem Programm:

*Ich will bei „Bauernhof als Klassenzimmer“ mitmachen – was brauch' ich dazu?*

Landwirtschaftliche Betriebe, die ihre Hofstore für Schulen, Kindergärten und andere Besuchergruppen öffnen möchten, stellen sich zu Beginn viele Fragen. Diese Online-Veranstaltung zeigt auf, welche persönlichen und räumlichen Anforderungen erfüllt sein sollten und gibt Tipps zum Thema „Auf dem Bauernhof sicher lernen: Versicherung & Unfallschutz“.

Termine: 13. April 2021, 14.30-16.00 Uhr und alternativ 15. April 2021, 19.30-21.00 Uhr

#### *Bauernhof als Klassenzimmer und der integrierte Klimaschutzplan (iKSP) Hessen 2025*

Im Rahmen des integrierten Klimaschutzplans Hessen (IKSP) können hessische Bauernhöfe unter bestimmten Voraussetzungen eine Förderung für Hofbesuche erhalten. Diese Online-Veranstaltung informiert über die Fördermöglichkeiten, die sich aus dem IKSP für „Bauernhof als Klassenzimmer“-Anbieter ergeben, und stellt die erforderlichen Qualifizierungsmaßnahmen vor.

Termin: 27. April 2021, 14.30-16.00 Uhr

#### *Der Bauernhof als Bildungsort*

Was muss ich als Landwirt\*in über die Verknüpfung von Bauernhof und Schule wissen, damit ich ein passendes Lernangebot für Schüler\*innen anbieten kann? Diese Veranstaltung gibt einen Einblick in die Bildungsstandards, erklärt, in welchen Fächern das Thema Landwirtschaft eingebaut werden kann und zeigt Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit Schulen.

Termine: 26. April 2021, 19.30-21.00 Uhr und alternativ 29. April 2021, 14.30-16.00 Uhr



**Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.**

Lochmühlenweg 3  
61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 7106 – 291 • Fax: -296

E-Mail: [info@milchhessen.de](mailto:info@milchhessen.de) • Internet: [www.milchhessen.de](http://www.milchhessen.de)



## *Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) auf dem Bauernhof*

Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) stellt Fragen nach der Zukunftsfähigkeit unseres Handelns – sowohl im Hinblick auf nachfolgende Generationen als auch auf Menschen in anderen Teilen der Welt. Im Rahmen dieser Veranstaltung erfahren Sie, was BNE bedeutet und welche Anknüpfungspunkte es auf dem Bauernhof zu diesem Thema gibt.

Termine: 06. Mai 2021, 14.30-16.00 Uhr und alternativ 19. Mai 2021, 19.30-21.00 Uhr

Die Teilnahme an den o.g. Veranstaltungen, die über Zoom durchgeführt werden, ist kostenfrei. Die einzelnen Themen sind unabhängig voneinander buchbar. Weitere Informationen und Anmeldung: <https://www.landfrauen-bildung.de/veranstaltungen-einzeln/bauernhof-als-klassenzimmer/>.

## **Nachhaltigkeit is(s)t... - Online-Fortbildungsreihe für Lehrkräfte und pädagogisch Tätige**

Die Fortbildungsreihe „Nachhaltigkeit is(s)t...“ richtet sich an Lehrkräfte und pädagogisch Tätige, die Themen der Ernährungsbildung und der Schulverpflegung im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung in den Schulalltag und die Schulentwicklung integrieren und von einem kollegialen Erfahrungs- und Informationsaustausch profitieren möchten.

In insgesamt zwölf Online-Veranstaltungen geht es um verschiedene Aspekte der Bildung für nachhaltige Entwicklung und nachhaltige Ernährung. Neben der systemischen Gestaltung von Schulverpflegung sind Maßnahmen der schulischen und außerschulischen Ernährungsbildung Thema, so u.a. „Bauernhof als Klassenzimmer“: Am 09. und 15.06. können Sie die hessenweite Initiative kennenlernen und sich informieren, welche vielfältigen Möglichkeiten für Lernangebote Bauernhöfe durch ihre Multiperspektivität bieten.

Die Veranstaltungen, die über die Hessische Lehrkräfteakademie akkreditiert sind, können unabhängig voneinander gebucht werden. Für die Teilnahme fallen keine Kosten an. Nähere Hinweise zu den Themen, Terminen und zur Anmeldung:

[https://lehrkraefteakademie.hessen.de/sites/lehrkraefteakademie.hessen.de/files/20210310\\_Einladung\\_sflyer.pdf](https://lehrkraefteakademie.hessen.de/sites/lehrkraefteakademie.hessen.de/files/20210310_Einladung_sflyer.pdf).

## **Web-Seminare zur Schulverpflegung**

Das nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) bietet die Web-Seminarreihe-„Beschaffung von Schulverpflegung“ erneut an. Über das Jahr verteilt stehen in sechs Themenwochen je fünf Seminare zur Wahl, die von der Vorbereitung einer Ausschreibung, über das Erstellen einer Leistungsbeschreibung bis zur Zuschlagserteilung alle maßgeblichen Inhalte eines Beschaffungsverfahrens für Schulverpflegungsleistungen beinhalten. Die anderthalbstündigen Web-Seminare können auch einzeln besucht werden und bauen inhaltlich nicht aufeinander auf. Die ersten Termine starten bereits Ende April 2021.

Die Veranstaltungen richten sich an Verantwortliche in Kommunen, Gemeinden und Städten, die Schulverpflegung gestalten und beschaffen. Die Teilnahme ist kostenfrei, die Teilnehmeranzahl auf max. 25 Personen pro Web-Seminar beschränkt. Weitere Informationen und Anmeldung: <https://www.nqz.de/service/e-learning-angebot/beschaffung-von-schulverpflegung/>



## Digitale Kochtreffen für Familien: Kinder kochen online

Wie wäre es, sich mit anderen zum gemeinsamen Kochen online zu treffen? Der Landfrauenverband Hessen e.V. lädt im Rahmen des Projektes „Klimabewusste Ernährungsbildung für Kinder“ zum Online-Kochen ein. Lebensmittel ausprobieren, leckere Gerichte mit regionalen Produkten zubereiten und zusammen genießen: das sind die Zutaten für die digitalen Familien-Kochtreffen, die sich an 7- bis 11-jährige Kinder und ihre Familienmitglieder (Mutter, Vater, große Schwester, Oma...wer im Haushalt lebt) richten. Die Landfrauen übertragen das Kochen live über Zoom. Die Teilnehmenden können direkt mitkochen oder zuschauen und später nachkochen. Die Rezepte mit Zutatenlisten sowie der Link zur Teilnahme wird nach der Anmeldung zur Verfügung gestellt. Termine und kostenlose Anmeldung: <https://www.klimaschutz-anpacken.de/termine/digitales-familien-kochtreffen/>.

## INFORMATIONEN / MATERIALIEN

### Interaktive Unterrichtseinheiten zum Thema Milchviehhaltung



In Zeiten von Homeschooling sind Lernmodule gefragt, die sich für den digitalen Unterricht nutzen lassen. Zum Thema Milch hat die Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V. drei interaktive Lernbausteine für weiterführende Schulen entwickelt: „Was passiert mit dem Kuhmist?“, „Welchen Zusammenhang gibt es zwischen Milchwirtschaft und Klima?“ und „Welche Rolle spielt Grünland als Lebensraum und Landschaftselement?“. Mit den Lernbausteinen können Schüler\*innen eigenständig Lerninhalte zum Thema Milchviehhaltung, Klima und Lebensräume bearbeiten. Der eigene Lernstand kann abgespeichert und anschließend über einen Link mit anderen geteilt werden. So wird auf der Basis von Gruppen- oder Einzelergebnissen für eine große Teilnehmendengruppe der gleiche Wissens- bzw. Informationsstand erzielt. Die drei Lernmodule finden Sie hier:

<https://lernbausteine.wegedermilch.de>

### Saatpaket „Nachwachsende Rohstoffe“ für den (Schul-)Garten

(Schul-)Gärten bieten einen idealen Ort zum Lernen in und über die Natur. Der Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH) hat gemeinsam mit dem Verein information.medien.agrar e.V. das Saatpaket „Nachwachsende Rohstoffe“ entwickelt. Es handelt sich hierbei um heimische Pflanzen, die als Faser-, Färber-, Arznei-, Energie- und Stärkepflanzen Verwendung finden. Mit ihren Blüten sind sie auch für viele Insekten als Nahrungsquelle interessant. Der Anbau nachwachsender Rohstoffe im Schulgarten eignet sich hervorragend, um Themenfelder wie z.B. Ressourcen, Fossile Rohstoffe, Klima oder Landwirtschaft im Unterricht aufzugreifen. Natürlich kann man die Pflanzen auch im heimischen Beet oder im Topf ansäen. Das Saatpaket ist für 7,50 € (zzgl. Versand) erhältlich. Neben den Samen enthält die Box Informationsmaterialien sowie Experimentier- und Aktionsanleitungen, was man alles Tolles mit den Pflanzen machen kann. Bestellung beim LLH, E-Mail: [hero.bs@llh.hessen.de](mailto:hero.bs@llh.hessen.de). Weitere Infos:



<https://llh.hessen.de/umwelt/biorohstoffnutzung/umweltbildung/das-neue-gartenjahr-steht-vor-der-schul-tuer/>.

## REZEPT-IDEE

### Reste-Küche: Süßer Quark-Öl-Teig

#### Zutaten:

150 g Magerquark  
1 Ei  
300 g Vollkorn-Weizenmehl  
1 Packung Backpulver  
50 g Zucker  
40 g Öl  
1 Prise Salz  
100 ml Milch

#### Zubereitung:

Alle flüssigen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen vermischen. Dann alle trockenen Zutaten hinzufügen und den Teig mit den Händen kurz (!) kneten. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Form (24 cm Durchmesser) geben und nach Wunsch mit (TK-)Obst, Nüssen und/oder Schokolade belegen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

#### Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung:

Milchprodukte, die das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht haben, werden oftmals weggeworfen. Dabei sind sie meist noch genießbar: Was noch gut aussieht, riecht und schmeckt (= Augen-Nase-Mund-Check), kann verzehrt werden!

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) hat ein paar Ideen, wie z.B. dieses Rezept für einen süßen Quark-Öl-Teig, zusammengestellt, um zu zeigen, wie sich Milchprodukte clever verwerten lassen:

[https://www.bzfe.de/was-wir-essen-blog/blog-archiv/blog-archiv-2021/maerz-2021/restekueche-milchprodukte/?fbclid=IwAR0Rp\\_9IbjWSgv2ZvMCu5IJ-8CNvZLZQFvsHZNxMTsBjbYzjOJnC0-Qw-P4](https://www.bzfe.de/was-wir-essen-blog/blog-archiv/blog-archiv-2021/maerz-2021/restekueche-milchprodukte/?fbclid=IwAR0Rp_9IbjWSgv2ZvMCu5IJ-8CNvZLZQFvsHZNxMTsBjbYzjOJnC0-Qw-P4)

## TERMINVORSCHAU:

13.04.2021	BaK-Online: „Ich will bei BaK mitmachen – was brauch' ich dazu?“
13.04.2021	Stallgeflüster Online: „Das Vertrauen der Verbraucher zurückgewinnen – die Herausforderung“
15.04.2021	BaK-Online: „Ich will bei BaK mitmachen – was brauch' ich dazu?“
26.04.2021	BaK-Online: „Der Bauernhof als Bildungsort“
27.04.2021	BaK-Online: „Bauernhof als Klassenzimmer und der iKSP Hessen 2025“
29.04.2021	BaK-Online: „Der Bauernhof als Bildungsort“
06.05.2021	BaK-Online: „Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) auf dem Bauernhof“
19.05.2021	BaK-Online: „Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) auf dem Bauernhof“
01.06.2021	Internationaler Tag der Milch
09.06.2021	Nachhaltigkeit is(s)t... - Bauernhof als Klassenzimmer im Kontext Klima und Landwirtschaft nutzen (1)
15.06.2021	Nachhaltigkeit is(s)t... - Bauernhof als Klassenzimmer im Kontext Klima und Landwirtschaft nutzen (2)

