



März 2022, Nr. 111

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Hessische Milch- und Käsestraße: Faltblätter der Etappe Hessens Nordosten



TERMINE / VERANSTALTUNGEN

- 18.- 20.03.2022: Messe „Land & Genuss“, Gießen – ABGESAGT – Neuer Nermin
- 07.04.2022 Fachtagung „Die große Transformation im Kleinen – Klimabildung für nachhaltige Entwicklung in Hessen“ (online)
- 07.-08.04 2022: 12. Berliner Milchforum „Die Milch macht's – nachhaltig und erfolgreich?“
- 29.09.2022: 7. Hessischer Tag der Nachhaltigkeit „Nachhaltig. Bunt. Lebenswert. Aktiv Hessen gestalten.“: jetzt Veranstaltung anmelden



INFORMATIONEN / MATERIALIEN

- BZfE: Unterrichtsmodul Klassen 7 und 8: Nachhaltiger einkaufen – was geht?
- BLE: Erklärfilm „Welchen Einfluss hat die Landwirtschaft auf den Klimawandel?“
- DGE: neue Broschüren zur Verpflegung in der Schule
- Ökomodell-Land Hessen: neuer Podcast zur Lebensmittelerzeugung: Milchwirtschaft



REZEPT-IDEEN

- Räucherfisch-Frischkäse-Aufstrich

Der Newsletter ist im generischen Maskulinum verfasst, um den Lesefluss zu erleichtern. Es sind grundsätzlich Personen aller geschlechtlicher Ausrichtungen eingeschlossen.

AKTUELLES

Hessische Milch- und Käsestraße: Faltblätter der neuen Etappe in Hessens Nordosten



Sie sind da - die Faltblätter unserer neuen Etappe der Hessischen Milch- und Käsestraße durch Hessens Nordosten! Die ersten Kisten wurden bereits an die 26 Partnerbetriebe in den Landkreisen Hersfeld-Rotenburg, Kassel, Schwalm-Eder und Werra-Meißner versandt, die sie nun fleißig verteilen dürfen.

Auf unserer Homepage stellen wir Ihnen die Partner ebenfalls vor, hier kann auch das Faltblatt heruntergeladen werden: www.milchhessen.de/partnerbetriebe-etappe-nordosten.

Natürlich senden wir das Faltblatt auch gerne postalisch zu. Die Eröffnung der neuen Etappe, die durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert wurde, ist für den Frühsommer in Planung.

TERMINE / VERANSTALTUNGEN

Messe „Land & Genuss“ | 18.-20.03.2022 | Gießen | ABGESAGT

Die Messe „Land & Genuss“, die vom 18. bis 20.03.2022 nach zwei Jahren Pause wieder ihre Tore für Verbraucher öffnen sollte - und dies erstmals in den Hessenhallen der Messe Gießen - ist abgesagt worden. Neuer Termin für die Premiere der Messe in Gießen ist der 17. bis 19. März 2023.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung: Online-Fortbildungsreihe „Schulverpflegung im Ganzttag – dynamisch und individuell“ | 31.03. | 12.05. | 14.07. | 29.09.2022 | Online

Zur Online-Fortbildungsreihe „Schulverpflegung im Ganzttag – dynamisch und individuell“ lädt die Serviceagentur „Ganztägig lernen“ in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung auch in diesem Jahr wieder ein. Neben fachlichen Impulsen und Praxisbeispielen aus dem schulischen Kontext wird die Möglichkeit zur Interaktion und dem fachlichen Austausch unter Kollegen geboten. Jede Fortbildungseinheit über zweieinhalb Stunden findet nachmittags von 15.30 Uhr bis 18.00 Uhr statt. Termine: 31.03.2022, 12.05.2022, 14.07.2022 und 29.09.2022. Information und Anmeldung unter:

<http://www.hessen.ganztageig-lernen.de/schulverpflegung-im-ganzttag-dynamisch-und-individuell-eine-gemeinsame-online-veranstaltungsreihe-mit>

HMUKLV: Fachtagung „Die Große Transformation im Kleinen – Klimabildung für nachhaltige Entwicklung in Hessen“ | 07.04.2022 | online

Am 07.04.2022 veranstaltet das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) eine digitale Fachtagung über „Die Große Transformation im Kleinen – Klimabildung für nachhaltige Entwicklung in Hessen“. Vorgestellt werden

vielfältige Projekte zur Klima- und Ernährungsbildung in Hessen, vom Schuljahr der Nachhaltigkeit mit dem Schwerpunkt Klima über die Lernwerkstatt Klimawandel bis hin zu klimafreundlichen Kinderkochkursen. Mit der Fachtagung sollen Bewusstsein, Wissen, Kompetenz und Engagement für die Klimabildung als Basis für den Klimaschutz gebildet werden.

Informationen zu Programm und Anmeldemodalitäten: <https://www.klimabildung-hessen.de/fachtagung.html>

DBV: 12. Berliner Milchforum „Die Milch macht's – nachhaltig und erfolgreich?“ | 07.-08.04.2022 | hybrid

Der Deutsche Bauernverband und der Milchindustrie-Verband richten am 07. und 08. April in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Raiffeisenverband und der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft das 12. Berliner Milchforum aus. Bei der in hybrider Form geplanten Veranstaltung bieten Podiumsdiskussionen, Fachveranstaltungen und ein Abendtreff den Teilnehmern die Gelegenheit für Diskussion und Austausch über die Machbarkeit und Finanzierbarkeit der Agenda der Ampelregierung. Darin werden unter anderem mehr Klima- und Umweltschutz, ein Umbau der Nutztierhaltung, die Haltungskennzeichnung sowie nachhaltiges Wirtschaften angestrebt. Diese Zukunftsfragen der Milcherzeugung gilt es, gemeinsam in enger Zusammenarbeit von Milchbranche und Politik zu erörtern. Im Rahmen des Begrüßungsempfangs wird die Landesvereinigung Milch Hessen e. V. die Hessische Milch- und Käsestraße vorstellen und die Vielfalt hessischer Milcherzeugnisse mit Kostproben erlebbar machen. Anmeldung und Information unter

<https://www.berliner-milchforum.de/>

<https://www.berliner-milchforum.de/>



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



Veranstaltung anmelden zum 7. Hessischen Tag der Nachhaltigkeit: „Nachhaltig. Bunt. Lebenswert. Aktiv Hessen gestalten.“ | 29.09.2022



Die Geschäftsstelle Nachhaltigkeitsstrategie Hessen im Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ruft alle Hessen, die sich für ein nachhaltiges Leben engagieren, dazu auf, am Aktionstag am 29.09.2022 mit vielfältige Aktionen und Veranstaltungen zum Nachahmen zu inspirieren. Ob in der Freizeitgestaltung, dem Mobilitäts-, Ess- oder Konsumverhalten - zeigen Sie mit Aktionen vor Ort oder virtuell, wo und wie nachhaltiges Handeln möglich ist. Angebote können im interaktiven Aktivitätenkompass eingestellt und Materialien für Presse- und

Öffentlichkeitsarbeit aus dem Mitgliederbereich der Webseite zur Bewerbung der Veranstaltung genutzt werden. Informationen und Anmeldungen unter: <https://www.tag-der-nachhaltigkeit.de>

INFORMATIONEN / MATERIALIEN

BZfE: Unterrichtsmodul für die Klassen 7 und 8: „Nachhaltiger einkaufen - was geht?“



Ob Supermarkt oder Discounter, Bio- und Hofläden, Online-Handel, Lebensmittelautomaten oder Wochenmarkt – wie unterscheiden sich die Einkaufsorte und worauf legen die Schüler*innen Wert? Kann Einkaufen bequem sein und gleichzeitig regional und nachhaltig? Das finden die Schüler heraus, wenn

sie verschiedene Einkaufsorte in ihrem Umfeld nach bestimmten Kriterien vergleichen und erforschen. Das Unterrichtsmodul „Nachhaltiger Einkaufen“ des Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) gibt Anregungen, um die heute vielfältigen Einkaufsmöglichkeiten zu entdecken. Die Schüler erfahren dabei, was in ihrem Umfeld möglich ist. Zu dem Unterrichtsmodul finden auch regelmäßig Fortbildungsveranstaltungen statt.

Nähere Infos und Download: <https://www.bzfe.de/bildung/unterrichtsmaterial/sekundarstufe/nachhaltiger-einkaufen-was-geht/>

BZL: Erklärfilm: Welchen Einfluss hat die Landwirtschaft auf den Klimawandel?



Landwirtschaft ist doppelt vom Klimawandel betroffen: als Leidtragende der Auswirkungen auf die Nahrungsmittelerzeugung sowie als Verursacherin. Das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) hat einen Erklärfilm erstellt, der

bildhaft zeigt, in welchem Maße durch Ackerbau und Tierhaltung Treibhausgase freigesetzt werden, welche Rolle Methan- und Lachgasemissionen dabei spielen und wie Landwirte klimaverträglich wirtschaften sowie aktiv zum Klimaschutz beitragen können. Interessierte finden den Erklärfilm auf dem BZL-YouTube-Kanal: www.youtube.com/watch?v=wgh3BKM0tw

DGE Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ – aktualisierte Broschüren



Aktuelle Informationen zur Verpflegung in der Schule bieten drei neu aufgelegte Broschüren aus der Reihe DGE-Praxiswissen für den Bereich Gemeinschaftsverpflegung. Die inhaltlich aktualisierten und optisch neu

gestalteten Broschüren: „Trinken in der Schule“, „Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung“ und „HACCP“ enthalten praxisnahe Tipps, Hintergrundwissen, Fakten aus der Forschung und Checklisten zur Selbstüberprüfung. Erhältlich sind die Broschüren als kostenloser Download über die Webseite „Schule + Essen=Note 1“ sowie als Druckversion gegen eine Versandpauschale über den Medienshop der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Download: <https://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/medien/#c1426>

Medienschop: <https://www.dge-medien-service.de/gemeinschaftsverpflegung.html?p=3>



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



Ökomodellregion Hessen: Neuer Podcast aus der Landwirtschaft: Milcherzeugung



In ihrer Podcast-Reihe „Bio essen. Regional einkaufen. Nachhaltig leben.“ lässt das Ökomodell-Land Hessen Landwirte, Verarbeiter und Vermarkter, die mit ihrer täglichen Arbeit für unsere Lebensmittel sorgen, zu Wort kommen und gibt so authentische Einblicke in die Landwirtschaft. Neu hinzugekommen ist ein Podcast aus der Milcherzeugung. Johanna Wien, die mit ihrer Dairy Farm Wien in Friedrichsdorf

auch Partner der Hessischen Milch- und Käsestraße ist, stellt in der Folge „Kuhguckfenster, Latte Macchiato, Kakao – hinter den Kulissen des Milchviehbetriebes Wien“ nicht nur den eigenen Betrieb und das Angebot für wissenshungrige Verbraucher und Liebhaber regional erzeugter Lebensmittel vor, der Zuhörer erfährt zudem, wie nachhaltige Landwirtschaft in einem konventionellen Betrieb gelingt.

Zum Podcast: <https://player.captivate.fm/episode/5774d30f-a5f7-44d7-ab3b-56cfea921a82>

REZEPT-IDEE

Räucherfisch Frischkäse-Aufstrich



Zutaten:

- 150 g geräucherter Fisch (bspw. Lachs oder Forelle)
- 250 g Frischkäse
- 1-2 TL Meerrettich aus dem Glas
- gemahlener Pfeffer
- 1-2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Dill

Zubereitung:

Den Fisch, den Frischkäse und den Meerrettich mit einem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Masse pürieren. Die Frühlingszwiebeln und den Dill waschen und trockenschütteln. Die Frühlingszwiebeln in sehr feine Ringe schneiden, den Dill fein hacken. Frühlingszwiebeln und Dill unter die Fisch-Käse-Masse rühren und den Aufstrich mit Pfeffer würzen.

Der Aufstrich passt gut zu herzhaftem Bauernbrot oder Pumpernickel.

TERMINVORSCHAU:

- 18.-20.03.2022** Land & Genuss, Gießen - ABGESAGT
- 31.03.2022** Fortbildung Schulverpflegung im Ganztage
- 07.04.2022** Fachtagung Klimabildung für nachhaltige Entwicklung
- 07.-08.04.2022** 12. Berliner Milchforum
- 25.05.2022** Hessischer Bauerntag
- 01.06.2022** Internationaler Tag der Milch
- 10.-19.06.2022** Hessentag, Haiger – ABGESAGT
- 12.06.2022** Schöneberger Milchtag, Hofgeismar
- 24.-26.06.2022** Jubiläum des Landkreises Fulda
- 22.09.2022** Tag der Schulverpflegung
- 29.09.2022** 7. Hessischer Tag der Nachhaltigkeit

