

# Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Newsletter Juni 2024

## ■ Aktuelles Seite 2

Neuigkeiten rund um die VNS:

- Schulische Beispiele gelingender Praxis – Neues Interview online
- Vernetzungsstelle Kitaverpflegung in Hessen stellt sich vor

## ■ Veranstaltungen Seite 4

Wir freuen uns, Sie im in einer unserer vielfältigen Veranstaltungen begrüßen zu dürfen! Seien Sie gespannt, was wir für Sie vorbereitet haben und informieren Sie sich [hier](#), welche Themen Sie erwarten.

## ■ Angebote Seite 5

Aktuelle Angebote zur Unterstützung für Schulen:

- „Wirf mich nicht weg“
- Servicestelle für Ernährungsinitiativen in Hessen (SEI)
- „Bauernhof als Klassenzimmer“

## ■ Rezept Seite 8



© WavebreakmediaMicro / AdobeStock.com

## „Sättigender Frühstücks-Smoothie mit Beeren“

Zum Ausprobieren & Nachkochen!

## ■ LIEBE LESERINNEN UND LESER,

der Sommer ist da und auch wir begrüßen Sie zu unserem zweiten Newsletter des Jahres. In den kommenden vier Monaten wird unsere Arbeit durch Josephine Schulte im Rahmen ihres studentischen Praktikums unterstützt. Herzlich Willkommen und vielen Dank! ☺

Mit unserem Juni-Newsletter informieren wir Sie über die geplanten Veranstaltungen bis zu den Sommerferien und laden Sie herzlich zum Ausprobieren eines neuen Rezepts ein.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern.

**Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen**

# Aktuelles aus der VNS



© WavebreakmediaMicro / AdobeStock.com

## ■ SCHULISCHE BEISPIELE GELINGENDER PRAXIS – NEUES INTERVIEW ONLINE

Welche Akteurinnen und Akteure sind an einem Projekt wie einem Mensaneubau zu beteiligen? Welche Herausforderungen und Gelingensbedingungen gibt es bei einem Mensaneubau? Macht es einen Unterschied, ob von einer Mensa oder einem Bistro gesprochen wird?

Diese Fragen haben wir dem Schulleiter der Alexander-von-Humboldt-Schule gestellt und viele spannende Einblicke in die Planung, Ausgestaltung und Umsetzung des Pausen- und Mittagskonzepts erhalten.



Das Bistro der Alexander-von-Humboldt-Schule wurde im Jahr 2019 im Übergang der Schule in das Ganztagesprofil 2 neu ausgerichtet. Der Schulleiter Peter Schmidt gibt im Interview einen Einblick wie der Neubau des Bistros gelungen ist, welche Akteurinnen und Akteure beteiligt waren, was die Schule bei dem Raum- und Ausstattungskonzept berücksichtigt hat und wie die Pausen- und Mittagsverpflegung nun organisiert ist. Welche Herausforderungen und Gelingensbedingungen Herr Schmidt bei diesem großen Projekt begegnet sind lesen Sie in der Rubrik „[Beispiele gelingender Praxis](#)“.



© Alexander-von-Humboldt-Schule

„Die Idee hinter dem Bistro war, einen Raum zu schaffen, der nicht nur dafür da ist, dass sich die Schülerinnen und Schüler etwas zu Essen holen, sondern an dem sie sich gerne aufhalten und miteinander ins Gespräch kommen.“

Stehen Sie an Ihrer Schule ebenfalls vor der Herausforderung Ihren Mensaraum zu gestalten? Dann besuchen Sie die Online-Veranstaltung „Mensaraumgestaltung“ am **19.09.2024** der VNS und SAG und informieren Sie sich wie Pausen- und Mittagskonzepte im Schulalltag erfolgreich umgesetzt werden können. Weitere Information und Anmeldung unter: [Mensaraumgestaltung | Ganztägig lernen in Hessen \(ganzttag-hessen.de\)](#)

## ■ VERNETZUNGSSTELLE KITAVERPFLÉGUNG IN HESSEN STELLT SICH VOR

Die bei der Verbraucherzentrale Hessen angesiedelte **Vernetzungsstelle Kitaverpflégung** ist eine zentrale Anlaufstelle für alle Akteure der frühkindlichen Kindertagesbetreuung zu Fragen rund um qualitätsvolle Verpflégung und praxisnahe Ernährungsbildung.

„Mit dem Aufbau einer Vernetzungsstelle Kitaverpflégung in Hessen möchten wir eine qualitativ hochwertige Verpflégung verknüpft mit gelebter Ernährungsbildung in der frühkindlichen Kindertagesbetreuung fördern“, so Bettina Meints-Korinth, Leiterin der Vernetzungsstelle Kitaverpflégung Hessen. „Im Fokus steht eine ausgewogene, kindgerechte Verpflégung in der Kindertagesbetreuung, die von den Kindern akzeptiert wird. Mit alltagsnaher Ernährungsbildung stärken wir Kompetenzen und wecken das kindliche Interesse an ausgewogener Ernährung. Wir wollen zentrale Ansprechpartnerinnen für Verpflégung und Ernährungsbildung in der hessischen Kindertagesbetreuung werden, indem wir dazu beraten, informieren und vernetzen.“

### Angebote online verfügbar

Die Angebote der Vernetzungsstelle Kitaverpflégung Hessen sind auf [www.verbraucherzentrale-hessen.de/kita-verpflégung](http://www.verbraucherzentrale-hessen.de/kita-verpflégung) veröffentlicht. Kindertagespflegepersonen (Tagesmütter und Tagesväter), pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte aus Kindertagesstätten, Eltern, Träger, Fachdienste und Fachberatungen, aber auch Essensanbieter finden dort Informationen zu den Angeboten, Inhalte zu Ernährung und Bildung und die Möglichkeit, Erfahrungen auszutauschen.

Der Aufbau wird als „IN FORM“-Projekt zwei Jahre lang vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.

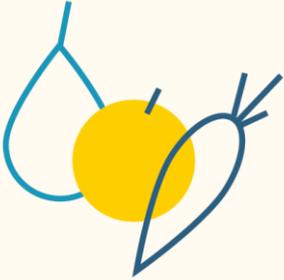


© Vernetzungsstelle Kitaverpflégung Hessen

Von links: Bettina Meints-Korinth und Johanna Kiehne von der Vernetzungsstelle Kitaverpflégung Hessen

# Veranstaltungen

## ■ SCHULVERPFLEGUNG IM GANZTAG ERFOLGREICH GESTALTEN



@ SAG

Hiermit laden wir herzlich ein zur Veranstaltung der Serviceagentur Ganzttag, die in Kooperation mit der VNS am **27.6. von 15:00 – 18:00 Uhr** online über **BigBlueButton** stattfindet.

### **Gut gepflegt – Ernährungsbildung gelebt: Rahmenbedingungen und Unterstützungsmöglichkeiten**

Die Gestaltung der Schulverpflegung ist aufgrund unterschiedlicher Rahmenbedingungen in Schulen sehr heterogen. Dennoch gibt es einige gemeinsame Grundlagen wie beispielsweise den Qualitätsrahmen gantztägig arbeitender Schulen in Hessen, der ein warmes Mittagessen vorsieht. Im Rahmen von Schule & Gesundheit wird außerdem eine Orientierung an dem DGE-Qualitätsstandard für Schulen empfohlen. Wie sich die Akzeptanz der Schulverpflegung gestaltet hängt dabei nicht nur von dem Verpflegungsangebot, sondern auch der Einbettung in ein ganzheitliches Konzept der Ernährungsbildung ab. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung thematisiert die erfolgreiche Gestaltung von Schulverpflegung und stellt Angebote und Unterstützungsmöglichkeiten für Schulen dar.

### **Einblick in die erfolgreiche Praxis der Waldbachschule Zell!**

Dieser Vortrag konzentriert sich auf das Ganztagskonzept der Waldbachschule Zell, insbesondere auf die Mittagverpflegung als zentrales Element. Die Schulleiterin Frau Böhme wird darauf eingehen, wie das Mittagessen nicht nur als Nahrungsquelle betrachtet wird, sondern auch als wichtiger sozialer und pädagogischer Aspekt des Schultags. Es wird erläutert, wie die Schule das Mittagessen in den Schulalltag integriert und ein positive Esskultur fördert. Des Weiteren wird die Bedeutung der Ganztagsbetreuung für Schülerinnen und Schüler beleuchtet, insbesondere auf die Unterstützung der Lernumgebung während der Hausaufgaben- und Lernzeit. Abschließend werden die vielfältigen Angebote vorgestellt, die im Rahmen des Ganztagskonzeptes angeboten werden und sowohl zur persönlichen Entwicklung der Kinder als auch zum Gemeinschaftsgefühl beitragen.

Weitere Informationen und Anmeldung unter: [Schulverpflegung im Ganzttag erfolgreich gestalten | Gantztägig lernen in Hessen \(ganzttag-hessen.de\)](https://www.ganzttag-hessen.de) - Wir freuen uns, sie begrüßen zu dürfen!

## ■ VERANSTALTUNGSPLANER



Zur **Informationen** und **Vernetzung** von Praktikerinnen und Praktikern bieten wir vielfältige Fortbildungsangebote, Fachtagungen, Workshops und Netzwerktreffen an. Unterstützt werden wir hierbei von unseren Kooperationspartnerinnen und -partnern. Seien Sie gespannt auf neue sowie vertiefende Themen und Impulse.

Wir laden Sie herzlich ein, sich in unserem [Veranstaltungsplaner](#) über unsere bevorstehende Veranstaltungen zu informieren. Wir freuen uns über Ihre Anmeldungen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

# Angebote

## LEBENSMITTEL WERTSCHÄTZEN LERNEN MIT DER INITIATIVE „WIRF MICH NICHT WEG“

Lebensmittelverschwendung ist nach wie vor ein Thema, das Kinder, Jugendliche und Erwachsene bewegt. Etwa ein Drittel aller Lebensmittel, die produziert werden, landet ungenutzt in der Tonne.

Bereits im Grundschulalter können Kinder sensibilisiert und über nachhaltige Handlungsalternativen aufgeklärt werden. Mit der Initiative „Wirf mich nicht weg!“ werden Grundschulen mit handlungsorientierten Materialien besucht und ein Workshop durchgeführt. Mehr als 10000 Kinder haben bereits teilgenommen und wurden dazu animiert, sich mit dem Problem auseinander zu setzen.



Wie lagert man Lebensmittel richtig? Wann und wieso kann man Milch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch trinken? Was kann ich persönlich tun, um Lebensmittel vor der Tonne zu retten?

Diesen und weiteren Fragen, wird im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung nachgegangen.

Im Anschluss an den Besuch wird gemeinsam ein Smoothie hergestellt. Außerdem dürfen die Schulen das Material kostenfrei behalten, um auch weitere Klassen zu informieren.

Wichtig ist der Spaß am Erleben und Umdenken.

Über die Website [www.wirf-mich-nicht-weg.de](http://www.wirf-mich-nicht-weg.de) kann der Workshop für 3. und 4. Klassen gebucht werden.

Über die eigentliche Zielgruppe hinaus werden Kochkurse, Workshops und Vorträge für Erwachsene angeboten. Auch unser Podcast zeigt kurzweilig, wie vielseitig das Thema ist. Für ältere Schulklassen gibt es neuerdings ein Escapespiel zum Ausleihen.

(Die Initiative wird von Toppits gefördert, die Schulmaterialien sind werbefrei.)



## ■ „BAUERNHOF ALS KLASSENZIMMER“

### Unterricht mal anders

Schülerinnen und Schülern ein realistisches Bild der täglichen Arbeit in der modernen Landwirtschaft zu vermitteln und ihnen den Ursprung sowie die Produktion von Lebensmitteln nahe zu bringen: Das sind die Kernziele des Projektes Bauernhof als Klassenzimmer (BaK), das vom Hessischen Landwirtschaftsministerium, dem Hessischen Kultusministerium und dem Hessischen Bauernverband vor über 20 Jahren ins Leben gerufen wurde. Seit einigen Jahren ist auch die Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen Projektpartner.



**Bauernhof als**  
Klassenzimmer

BaK bietet die Möglichkeit, Bauernhöfe als außerschulische Lernorte zu entdecken und praxisnah die Arbeit auf dem Hof, im Stall und auf dem Feld kennenzulernen. Schülerinnen und Schüler jeden Alters erfahren auf dem Bauernhof aus erster Hand, wie Tiere gehalten und wie Getreide, Kartoffeln oder Zuckerrüben angebaut werden – von der Saat bis zur Ernte. Auch die Abhängigkeit der Produktion von der Jahreszeit, also was zu welcher Zeit in welcher Qualität und zu welchen Bedingungen wächst, lässt sich auf einem Bauernhof unmittelbar begreifen. Zudem können schwierige Zusammenhänge wie z.B. Preisgestaltung, nachhaltiger Konsum, Agrarpolitik oder die Sicherstellung der Ernährung der Weltbevölkerung am Beispiel Bauernhof aufgegriffen und behandelt werden. Aber auch wissenschaftliche Inhalte aus der Biologie, der Sachkunde oder der Erdkunde können im landwirtschaftlichen Umfeld ansehnlich dargestellt werden. BaK bietet somit für fast jedes Schulfach und jede Jahrgangsstufe spannende Anknüpfungspunkte und verfügt über ideale Bedingungen für einen praxisorientierten, projektbezogenen Unterricht.

Hessenweit beteiligen sich mittlerweile etwa 300 Bauernhöfe am Projekt und bieten halbtägige Führungen bis hin zu mehrtägigen Aufenthalten bzw. jahresbegleitende Projekte in ihren Betrieben an. Weitere Informationen zum Projekt und teilnehmende Bauernhöfe in Ihrer Nähe sind unter [Startseite | bak.hessen.de](https://www.bak.hessen.de) zu finden.

### Bericht aus der Praxis – Bauernhofbesuch auf dem Karlshof

Haben alle Kühe Hörner? Wann geben sie Milch? Und wie rau fühlt sich eigentlich eine Kuhzunge an? Das und vieles mehr konnten Schülerinnen und Schüler der Gutenbergschule kürzlich bei einem dreistündigen Rundgang auf dem Karlshof der Familie Dörr in Roßdorf bei Darmstadt erfahren.



Nachdem im Rahmen einer kurzen Einführung die Regeln für den Hofbesuch des Milchviehbetriebes besprochen wurden, ging es zur ersten Station der Hofführung – der Biogasanlage. Hier wurde die Funktionsweise gemeinsam erarbeitet und die Kinder konnten sich mit ihren Nasen selbst davon überzeugen, dass Gülle im Güllebehälter nicht mehr stinkt. Als nächstes stand dann der Besuch im großen Boxenlaufstall auf dem Programm. Hier hatten die Kinder viel Zeit, sich mit den Kühen vertraut zu machen und auch die Fütterung mit dem Futtermischwagen und das Melken mit den neuen Melkrobotern wurde mit großem Interesse verfolgt. Besonders begeistert waren die Schülerinnen und Schüler dann im nächsten Stall, wo sie ein neugeborenes Kälbchen erwartete. Den Weg in sein neues Zuhause – das Kälberiglu – durften sie direkt hautnah begleiten.



Nach all den Eindrücken wurde es Zeit für ein kräftigendes Frühstück bestehend aus Butterbroten. Die Besonderheit hierbei war, dass die Butter aus Sahne direkt vom Karlishof selbstgeschüttelt werden musste. Letzteres erforderte den Kindern einiges an Muskelkraft ab, belohnte sie im Anschluss aber mit einem besonders leckeren Butterbrot.

Nach der kleinen Stärkung folgte dann der zweite Teil des Hofrundgangs, der aus dem Füttern der Kühe und dem anschließenden Säubern des Stallgangs bestand. Der Besuch im Kälber-Kindergarten bildete schließlich den krönenden Abschluss der Hofführung.

Die Schülerinnen und Schüler der Gutenbergschule waren sich am Ende der dreistündigen Führung alle einig, dass die Zeit auf dem Karlishof wie im Flug vergangen ist, sie dort großen Spaß hatten und gleichzeitig „ganz viel gelernt haben, obwohl sie nicht in der Schule waren“.

## ■ SERVICESTELLE FÜR ERNÄHRUNGSINITIATIVEN IN HESSEN (SEI)

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frankfurt freut sich, Ihnen die Servicestelle für Ernährungsinitiativen in Hessen (SEI) vorzustellen. Mit dem Hessischen Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) wurde die SEI im April 2023 ins Leben gerufen und ist eine wertvolle Ressource für all jene, die sich aktiv für Fragen der nachhaltigen Ernährung einsetzen möchten.



Die SEI richtet sich an Menschen, die sich beispielsweise im Rahmen eines Ehrenamtes für nachhaltige Ernährung engagieren, über gesundheitsförderliche Ernährung aufklären oder die Ernährungsumgebung (z. B. Lebensmittelverschwendung oder nachhaltige Ernährung, ein eigenes Hochbeet in Schule und Kindergarten) in ihrer Region mitgestalten möchten. Als Ansprechpartner für bestehende Vereine und Organisationen ist die SEI darauf ausgerichtet, gemeinsam mit engagierten Menschen die Förderung qualitativ hochwertiger Lebensmittel und eine nachhaltigere Versorgung in der Region voranzutreiben.

Initiativen wie Kindergärten, Schulen und Tafeln, Ernährungsräte, Verbraucherinitiativen für solidarische Landwirtschaft und viele andere haben bereits die Möglichkeit genutzt, sich mit urbanen Gartenprojekten, Selbstversorgungsgärten und weiteren Projekten aktiv einzubringen.

Haben auch Sie eine Projektidee? Wir ermutigen Sie, Ihre Ideen einzubringen! Die Servicestelle für Ernährungsfragen steht Ihnen zur Seite und bietet Unterstützung bei der Umsetzung Ihrer Projekte an. Vom Beraten der Antragssteller bis hin zur Unterstützung bei formalen Themen wie Vereinsgründung und Fundraising - wir sind für Sie da.

Weitere Informationen zu bereits geförderten Initiativen sowie Adressen zur Vernetzung finden Sie unter [Servicestelle für Ernährungsinitiativen \(sei-hessen.de\)](https://sei-hessen.de) oder kontaktieren Sie uns gerne unter [kontakt@sei-hessen.de](mailto:kontakt@sei-hessen.de)

# Rezept im Juni

„Getreideflocken,  
Joghurt, Beerenobst –  
klingt im ersten  
Moment wie ein  
klassisches Müsli zum  
Frühstück.

In diesem Rezept  
landen die Zutaten  
jedoch im Mixer und  
werden zu einem  
cremigen Smoothie.“

*Im Auftrag der Vernetzungsstelle  
Schulverpflegung Hessen:  
Simonetta Zieger*

## ■ MINI-WARENKUNDE – BEERENOBST

Beeren begleiten uns den ganzen Sommer über – je nach Monat haben unterschiedliche Sorten Saison. Los geht's im Mai mit den ersten regionalen Erdbeeren. Im Juni folgen Johannis-, Him-, Brom-, und Stachelbeeren. Etwas später – circa ab Juli – sind auch Heidelbeeren aus Deutschland erhältlich. Der Beerenkauf während der Saison hat zwei große Vorteile.

Zum einen den Geschmack: Da regionale Beeren ohne lange Transportwege direkt zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern gelangen, spielt bei der Sortenwahl die Transportfähigkeit kaum eine Rolle und die Landwirtinnen und Landwirte können den Fokus auf Geschmack setzen. Zudem werden sie voll reif geerntet und sind so am aromareichsten.

Zum anderen ist die Ökobilanz heimischer Beeren um ein Vielfaches besser als die von importierter Ware, weil sie weder weit transportiert noch stark bewässert werden müssen. Aber Achtung: Das gilt vordergründig für Beeren aus dem Freiland – und hier insbesondere Erdbeeren. Solche aus Gewächshausanbau sind auch in Deutschland nicht immer eine gute Wahl, da sie energieintensiv beheizt werden müssen, was die Ökobilanz negativ beeinflusst.

Zuletzt ein Blick auf die inneren Werte: Hier hängen Beeren viele andere Obstsorten ab. Sie sind ballaststoffreicher, enthalten mehr Antioxidantien und sind gleichzeitig kalorienarm. Mit diesen schlagenden Argumenten im Hinterkopf können Sie in den Sommermonaten mit gutem Gewissen bei den (klima)gesunden Früchtchen zugreifen. Übrigens: Eine detaillierte Warenkunde über Erdbeeren (inkl. Konservierungstipps) [finden Sie hier](#).

## ■ SÄTTIGENDER FRÜHSTÜCKSMOOTHIE MIT BEEREN



@ Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Getreideflocken, Joghurt, Beerenobst – klingt im ersten Moment wie ein klassisches Müsli zum Frühstück. In diesem Rezept landen die Zutaten jedoch im Mixer und werden zu einem cremigen Smoothie, der nicht nur lecker schmeckt, sondern auch langanhaltend satt macht. Minze sorgt zusätzlich für Aroma, während geschrotete Leinsamen sättigende Ballaststoffe in den Drink bringen.  
**Guten Appetit!**



@ Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

## ■ ZUTATEN

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Zutaten für 1-2 Portionen:**

- 1 Handvoll Beerenobst (ca. 100 g)
- 5 Blättchen frische Minze (optional)
- 100 g Joghurt (1,5 % Fett)
- 200 ml Milch (1,5 % Fett)
- 2 EL kernige Vollkorn-Getreideflocken (z. B. Hafer oder Dinkel)
- 1 EL geschrotete Leinsamen
- 1 TL Honig (optional)

## ■ ZUBEREITUNG

1. Beeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Je nach Beerenart (wie z. B. bei Erdbeeren) Stielansätze entfernen. Minze abbrausen und trockenschütteln.
2. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß bzw. Mixtopf füllen und solange pürieren bzw. mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Je nach gewünschter Konsistenz und Süße noch mehr Milch und/oder Honig untermixen.
3. Smoothie entweder direkt trinken oder bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

**Tipp:** Dieser Frühstücks-Smoothie lässt sich ganz einfach zur Smoothie-Bowl pimpen. Dafür einfach die Milchmenge reduzieren bzw. komplett weglassen und den Smoothie in eine tiefe Schale füllen. Smoothie-Bowl mit frischem Obst sowie Getreideflocken, Kernen und Nüssen nach Wahl toppen und mit einem Löffel genießen.

**Viel Spaß beim Nachkochen und Ausprobieren!**

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

*Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB) und das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert und unterstützt.*