

Newsletter 51/05-2018

**(1) Die Rezepte für die landesweiten Herbstgerichte zum 10. Tag der Schulverpflegung sind fertig**



Die Rezeptentwicklung ist abgeschlossen! Unter Einbeziehung der Rückmeldung von Großküchen zur Praxistauglichkeit haben wir wieder drei Rezepte für im Herbst saisonale Hauptgerichte entwickelt, die den Vorgaben der DGE entsprechen und mit der Kultur im Ländle verknüpft sind. Ergänzt werden die Herbstgerichte durch einen Rezeptvorschlag für eine passende und leckere Vorspeise und Nachspeise.

Für das ebenfalls jährlich erscheinende Nachhaltigkeitsquiz stellen wir Ihnen anschaulich

ausgearbeitete Plakate zu den Quizfragen als Druckvorlagen zur Verfügung. Hängen Sie diese gerne einige Zeit vor dem Tag der Schulverpflegung in Ihrem Schulgebäude oder Ihrer Mensa aus, um die Schülerinnen und Schüler noch weiter ins Thema zu führen und die richtige Beantwortung der Fragen zu erleichtern.

Melden Sie sich jetzt mit Ihrer Schule, Mensa oder Ihrem Cateringunternehmen per Rückmeldebogen zum 10. Tag der Schulverpflegung an und stellen Sie die Schulverpflegung für einen Tag mit tollen Aktionen in den Mittelpunkt des Schullebens!

Zum Download des Rückmeldebogens, der Rezepte, Plakate und vielem mehr gelangen Sie hier: <http://www.dge-bw.de/tag-der-schulverpflegung.html>



Träger:  
Sektion Baden-Württemberg der  
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.  
Schelztorstraße 22  
73728 Esslingen

Geschäftsführer: Prof. Dr. Peter Grimm  
Vereinsregister Stuttgart: VR 720074  
Finanzamt Esslingen: St.Nr. 59338/15725  
www.dge-bw.de



## (2) **Aktuelle Veranstaltungen**

Anmeldung online unter <http://www.dge-bw.de/veranstaltungen-termine-anmeldungen.html>

Werkstattgespräche Kita:

**20.03.2018 Werkstattgespräch Kitaverpflegung in Schwäbisch Hall**

14.00 Uhr – 17.00 Uhr

Deutsche Rentenversicherung Schwäbisch Hall,  
Bahnhofsstraße 28, 74623 Schwäbisch Hall

**14.06.2018 Werkstattgespräch Kitaverpflegung in Amtzell**

14.00 Uhr – 17.00 Uhr

Ländliches Schulzentrum Amtzell,  
Schulstraße 14, 88279 Amtzell

**26.06.2018 Werkstattgespräch Kitaverpflegung in Karlsruhe**

14.00 Uhr – 17.00 Uhr

Landratsamt Karlsruhe,  
Beiertheimer Allee 2, 76137 Karlsruhe

**12.07.2018 Werkstattgespräch Kitaverpflegung in Emmendingen**

14.30 Uhr – 17.30 Uhr

Landwirtschaftliches Bildungszentrum Hochburg,  
Hochburg 7, 79312 Emmendingen

Download des Programmflyers: <http://www.dge-bw.de/files/dge-bw/uploads-files/PDFs-Veranstaltungen/Flyer%20WSG%20Kita%202018%20fuer%20Web.pdf>

Anmeldung online unter: <http://www.dge-bw.de/veranstaltungen-termine-anmeldungen.html>

Werkstattgespräche Schule:

**13.06.18 Karlsruhe**

15 Uhr - 18 Uhr

Mensa des Fichte-Gymnasiums,  
Sophienstr. 12-16, 76133 Karlsruhe

**27.06.18 Öhringen**

14:30 Uhr - 17:30 Uhr

Landratsamt Hohenlohekreis, Landwirtschaftsamt Öhringen,  
Hindenburgstraße 60, 1tes OG, 74613 Öhringen

**18.07.18 Rottweil**

14:30 Uhr - 17:30 Uhr

Mensa der Maximilian-Kolbe-Schule,  
Bollershofstr. 14, 78628 Rottweil

**11.10.18 Informationszentrum Nachhaltige Stadt im Bürgerbahnhof Leutkirch im Allgäu**

14 Uhr - 17 Uhr

Informationszentrum Nachhaltige Stadt im Bürgerbahnhof,  
Bahnhof 1, 88299 Leutkirch im Allgäu

Regionale Netzwerktreffen Kita- und Schulverpflegung:

**19.07.2018 Landkreise Ravensburg und Bodensee**

14.30 Uhr – ca. 16.30 Uhr

Mensa der Gemeinschaftsschule Horgenzell,  
Kornstraße 46, 88263 Horgenzell

**17.10.2018 Landkreise Rhein-Neckar, Heidelberg, Mannheim**

14.30 Uhr – ca. 16.30 Uhr

Mensa der Gerhart-Hauptmann-Schule,  
Wilhelm-Peters-Str. 76, 68219 Mannheim

### (3) Der 1. Tag der Kitaverpflegung in Baden-Württemberg am 19.04.2018

Für die 150 Teilnehmer startete der erste Tag der Kitaverpflegung unter dem Motto „Vielfalt schmecken + entdecken“ mit einem Lied, gesungen von den Kindern aus dem Haus für Kinder im Scharnhäuser Park. Frau Staatssekretärin Friedlinde Gurr Hirsch MdL wies auf den deutlichen Handlungsbedarf bezüglich der Qualität des Essens in den Kitas Baden-Württembergs hin. Professor Dr. Martin Wabitsch von der Universitätsklinik



Ulm berichtete, dass die Vorboten ernährungsmitbedingter Krankheiten sich bereits im Kleinkindalter abzeichnen: Die Kinder sind nicht nur dicker, die Muskelmasse nimmt auch ab. Katrin Eitel von der Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Baden-Württemberg zeigte die Bedeutung von hochwertigen Zutaten (Bewusstsein für das Essen, DGE-Qualitätsstandard und die Essatmosphäre), einer guten Zubereitung und allen beteiligten Personen für ein leckeres Kitaessen auf. Die Leitung des Kindergartens St. Nikolaus in Mühlhausen-Rettigheim, Heidi Meyer, brachte anschauliche Beispiele der Umsetzung von der Theorie in die Praxis mit. Besonders wurden Regionalität und Saisonalität betont. Dr. Anke Oeping vom Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule stellte gemäß dem Motto die ‚Risiken und Nebenwirkungen‘ eines Tags der Kitaverpflegung anhand einer Medikamenten-Packungsbeilage dar. Die Veranstaltung wurde mit fünf Workshops und einer Verlosung von 35 Kitaideenboxen, welche das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zur Verfügung stellte, abgerundet.

Zur ausführlichen Tagungsdokumentation: <http://www.dge-bw.de/tage-der-kitaverpflegung.html>

### (4) Rückblick auf den Fachtag „Tolle Mensa – Mehrwert für die Schulgemeinschaft“

Am 3. Mai konnte in der Evangelischen Akademie Bad Boll erlebt werden, welche Chancen und welcher Mehrwert aus einer „tollen“ Schulmensa entstehen.

Die Gastgeberin **Karin Uhlmann**, Wirtschafts- und Sozialpfarrerin, eröffnete den Fachtag mit der Verknüpfung, dass auch bei der Evangelischen Akademie Bad Boll gutes Essen an oberer Stelle stehe. **Prof. Dr. Peter Grimm**, Geschäftsführer der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE-BW), beschäftigt sich seit über 20 Jahren mit dem Thema Schulverpflegung. Ein großer Erfolg der Arbeit der DGE sei es, dass heute die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung als wissenschaftliche Grundlage für eine gute Verpflegung oft in Ausschreibungen vorausgesetzt werde. Als Vertreterin der Politik sprach anschließend Frau **Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL** aus dem Hause des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR). Das Thema Schulverpflegung würde mittlerweile viel intensiver in der Politik diskutiert.

Ihren Vortrag „Mensa macht Schule – Eine Investition die sich lohnt“ führte **Prof. Dr. Petra Lührmann** von der PH Schwäbisch Gmünd mit der wichtigen Aussage ein, dass Kinder sich nur dann zu ihrem vollen genetischen potential entwickeln, wenn sie über ihre ganze Kindheit und Jugend hinweg gut mit Nährstoffen versorgt seien. Was wir als Essverhalten erlernen, sei stark abhängig vom soziokulturellen Umfeld. Die Mensa sollte als Chance gesehen werden, Schülerinnen und Schüler aus allen soziokulturellen Hintergründen erreichen zu können.

„Speiseabfälle in der Schulverpflegung – Möglichkeiten, Potentiale und erste, einfache Maßnahmen zur Vermeidung“ lautete der Titel des Vortrags, in dem **Christiane Manthey** von der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg die Ergebnisse einer Studie der Verbraucherzentrale NRW zur Lebensmittelabfallvermeidung vorstellte. Das Ziel 10 der UNO Nachhaltigkeitsziele sieht vor, dass die Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette bis 2030 halbiert werden sollen. Alle EU-Staaten haben dieses Ziel übernommen. In der Schülerbefragung kam zutage, dass das Essen meist nicht aufgegessen werde, da es nicht schmecke und warum es nicht schmecke wird am häufigsten mit einer nicht ansprechenden Optik begründet. Es sollten regelmäßig Abfallmessungen durchgeführt werden. Unter [www.kuechenmonitor.de](http://www.kuechenmonitor.de) finden Sie ein Online-Tool zur Auswertung von Messdaten.

Das Schülerprojekt „Teller statt Tonne“ wurde von Andreas Berns, Praxisbegleiter Kita- und Schulverpflegung BW und Verwaltungsleiter der St. Josefspflege in Mulfingen, vorgestellt. Schülerinnen beschäftigten sich mit der Lebensmittelwertschöpfungskette und kochten als Abschluss des Projekts aus gespendeten Lebensmitteln verschiedene Gerichte. Bei Slow Food können kostenlose Unterrichts-Materialien angefordert werden.



## Informationen zu Veranstaltungen unseres Projektträgers, der DGE-BW:

### (5) Nachbericht zum DGE-BW-Forum „Superfoods“ am 15.03.2018



Am 15. März 2018 drehte sich im Rahmen des 17. Forums der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE-BW e.V.) alles rund um das Thema Superfoods. Mit 350 Teilnehmern war die Tagung ausgebucht. Der Begriff Superfood ist zwar positiv besetzt, aber keiner weiß so richtig, worum es sich eigentlich handelt, so Sigrid Waibel in ihrer Begrüßung stellvertretend für das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg. Dem Begriff

Superfood liegt keine rechtliche Definition vor. Er wird als Marketinginstrument in allen Bereichen inflationär eingesetzt. Da innerhalb eines gewissen Rechtsrahmens die Darstellung von Superfood weitgehend dem Hersteller überlassen bleibt, kommt es häufig zu grenzwertigen bis gesetzeswidrigen Werbeversprechen, vor allem im Internet. Prof. Dr. Lutz Graeve, Vorstandsvorsitzender der DGE-BW e.V. erklärte, dass aus Sicht der Forschung zwar vielversprechende Ansätze vorliegen und in der Zellkultur positive Effekte der Lebensmittelinhaltsstoffe gezeigt werden können, sich jedoch in vivo vieles nicht belegen lässt. Zudem häufen sich Berichte zu toxischen Inhaltsstoffen, mikrobieller Belastung, Schwermetallbelastung, Allergien oder anderen negativen Effekten. Der Grundtenor bestand darin, dass der Begriff „Super“ im Hinblick auf fundierte Forschungsergebnisse, potentielle negative Effekte und Verbrauchertäuschung mit einem Fragezeichen versehen werden muss. Einzelne Lebensmittel – oder gar nur Inhaltsstoffe – ersetzen keine ausgewogene Ernährung sowie ausreichend Bewegung für einen gesunden Lebensstil. Dennoch kann der Hype um die Superfoods im Zuge eines generell in der Gesellschaft zu beobachtenden Wertewandels positiv gesehen werden, um „heimische Superfoods“ wieder bewusst in den Vordergrund zu rücken.



Zum Download des Dokumentationsbandes zur Tagung: <http://www.dge-bw.de/dge-bw-forum.html>

## **Für Sie gefunden:**

### **(6) Veranstaltungen der Akademie Ländlicher Raum (ALR):**

#### **„Regionale Schulverpflegung – Wie geht das?“**

Im Rahmen der Veranstaltungen der Akademie Ländlicher Raum in Kooperation mit dem Gemeindetag Baden-Württemberg und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg soll gemeinsam erörtert werden, wie die Verpflegung in der Mensa durch die Integrierung von frischen, regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln verbessert werden kann und welche Chancen und Herausforderungen dies bei der Speisenplangestaltung mit sich bringt. Weiterhin werden die Kriterien für eine Zertifizierung durch sowie der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) vorgestellt und Rahmenbedingungen für die gelungene Planung einer nutzerorientierten Mensa betrachtet.

Termine:

[11.06.2018 in Freiburg im Breisgau](#)

[18.06.2018 in Biberach an der Riß](#)

Jeweils von 13:30 bis 17:30 Uhr

Die vollständige Terminübersicht der ALR mit Online-Anmeldeformular finden Sie unter:

<http://www.lrl-bw.de/pb/Lde/Startseite/Akademie+Laendlicher+Raum/Veranstaltungen>

V.i.S.d.P.

Prof. Dr. Peter Grimm, DGE-BW e.V.,

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg