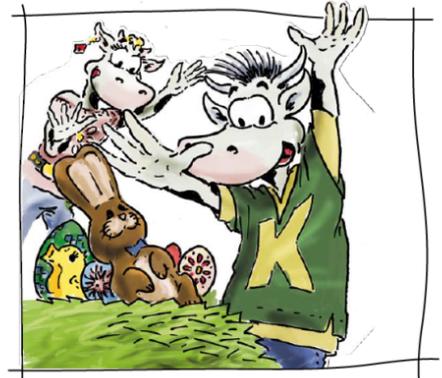




Aktuelle Informationen Nr. 15 vom 13.04.2017

An die Empfänger der Aktuellen Informationen



Frohe Ostern!

1. Hofschild für Silberne-Olga-Preisträger Rolfers in Herzlake
2. Neues EU-Schulprogramm | LVN unterstützt mit pädagogischen Begleitmaßnahmen
3. LVN intern: Dorothea Möhring heißt jetzt Böhme ☺
4. Verfütterungsverbot von tierischem Fett an Wiederkäuer soll fallen
5. Tierwohl beim Fleischeinkauf wichtiger als Umweltschutz
6. Kochlust nimmt weiter ab, aber junge Menschen haben Spaß am Kochen
7. Rezept der Woche: Donauwelle – der Klassiker mit Buttercreme

Anlage: Rohstoffwert und Marktbeobachtungen für März 2017

1. Hofschild für Silberne-Olga-Preisträger Rolfers in Herzlake



Großer Bahnhof in Herzlake im Emsland: Am 07. April 2017 wurde auf dem Betrieb der Familie Rolfers, die im Winter 2016 mit der Silbernen Olga im Milchlandpreis 2016 ausgezeichnet wurden, das attraktive Hofschild aufgehängt, welches vom Vorstand der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. (LVN) Herbert Heyen als Anerkennung der herausragenden Arbeit des Betriebes im Rahmen einer Feierstunde in Anwesenheit des Mitglieds des Europäischen Parlaments Jens Gieseke sowie des Mitglieds des Bundestags Albert Stegemann und weiterer zahlreicher Ehrengäste überreicht wurde und über diesen Erfolg informiert.

„Die Jury war auf dem Betrieb bei ihrem ganztägigen Audit von der sehr gut geführten Milchviehherde beeindruckt. Hier sind die Kühe die Nutznießer des Nachhaltigkeit-Gedankens des Betriebsleiters“, berichtete LVN-Vorstand Herbert Heyen vom Urteil der erfahrenen Jurymitglieder und von seinen eigenen Eindrücken des Hofes. Der Betrieb verfüge über sehr gute produktionstechnische Daten.

Jens Gieseke (MdE) würdigte die Auszeichnung und stellte fest: „Viel zu selten sagen wir unseren Landwirten DANKE. Viel zu selten gratulieren wir unseren Betrieben zu hervorragenden Leistungen. Deshalb ist der Milchlandpreis „Goldene Olga“ genau der richtige Rahmen, einen Glückwunsch an die Familie Rolfers aus Herzlake für eine fantastische unternehmerische Leistung zu richten.“

Alfons Kerfeld freute sich als Vorstandsmitglied der DMK Deutsches Milchkontor eG, an die Familie Rolfers ihre Milch liefert, dass mit dem Hof ein gut organisierter Familienbetrieb mit einer hohen Milchleistung und einer hervorragenden Milchqualität ausgezeichnet wurde.

Dorothee Renzelmann von der LVD Krone betonte in ihrem Grußwort, dass sie diesen Wettbewerb ganz bewusst bereits seit 17 Jahren fördere. Preisträger wie der Betrieb Rolfers zeigen, dass moderne Landwirtschaft und Nachhaltigkeit kein Gegensatz sind. Der Einsatz moderner Technik biete vielmehr die Möglichkeit, die Ressourceneffizienz zu steigern und somit einen positiven Beitrag für die Nachhaltigkeit zu leisten.

Der Betrieb Rolfers

Betriebsleiter Günter, Ehefrau Mechthild und ihr Sohn Florian bewirtschaften die 21 Hektar Grünland und Ackergras, sowie die 50 Hektar Ackerland als reiner Familienbetrieb. Florian arbeitet auf dem Betrieb, belegt jedoch momentan den Meisterkurs in Meppen und möchte anschließend in den Betrieb einsteigen. Auf dem Hof werden 85 Milchkühe mitsamt ihrer weiblichen Nachzucht und 40 Mastbullen gehalten. Die Milchleistung der Herde beträgt herausragende 11.130 Kilogramm pro Kuh und Jahr bei einem Fettgehalt von 4 Prozent und einem Eiweißgehalt von 3,35 Prozent. Der 1880 gekaufte Hof wird mittlerweile in der vierten Generation betrieben und wurde im Jahre 1965 zum jetzigen Standort ausgesiedelt.

Zur Teilnahme am Wettbewerb motiviert wurde Familie Rolfers jedoch nicht ausschließlich durch die Aussicht auf Preise und Anerkennung als durch die Möglichkeit, öffentlich auf ihre Situation aufmerksam zu machen. Was sie umtreibt, ist die Sorge, den Betrieb im Sinne der Hofnachfolge ihres Sohnes nicht weiterentwickeln zu können. Denn die Herzlaker würden gerne die Zahl ihrer Milchkühe auf 140 erhöhen, müssen jedoch eine Vergrößerung naturschutzverträglich gestalten, was aufgrund der Nähe zum Naturschutzgebiet Hahnenmoor kein leichtes Unterfangen ist. Auf diesen Umstand wies Günter Rolfers während der Feierstunde auf dem Hof nochmals hin. Eine aus Sicht der Familie hilfreiche, weil Emissionen sparende Technik, wäre ein Spaltenboden mit Gummidichtungen, wie er bereits in den Niederlanden Verwendung findet, von den Behörden hierzulande aber noch nicht anerkannt wird. „Daher die Bitte an die Politik, an der Lösung des Problems mitzuwirken“, sagte Rolfers.

Albert Stegemann (MdB) versprach daraufhin, zu prüfen, warum die emissionsreduzierenden Spaltenböden bis dato nicht installiert werden dürfen. Auch die stellvertretende Landrätin Margret Berentzen kündigte an, der Landkreis werde mit Blick auf den Zwiespalt Naturschutz ↔ Landwirtschaft versuchen, „für beides den richtigen Weg zu finden“.

LVN/Licher

2. Neues EU-Schulprogramm | LVN unterstützt mit pädagogischen Begleitmaßnahmen

Mit dem niedersächsischen Schulprogramm soll der Obst- und Gemüseverzehr sowie der Konsum von Milch bei Kindern erhöht werden. Die Ausgabe attraktiver Obst- und Gemüse- sowie Milchangebote direkt in den Schulen und Kindertageseinrichtungen hat das Ziel, die gewohnten Verzehrmuster der Kinder aufzubrechen und positiv im Sinne einer ausgewogeneren Ernährung auch außerhalb der Betreuungszeiten zu verändern. **In Kindertageseinrichtungen wird ausschließlich das Angebot von Milch gefördert.**

Zielgruppe des niedersächsischen Schulprogramms sind Kinder in:

- Kindertageseinrichtungen (Kinder im Alter von drei bis sechs Jahren)
- Schulkindergärten
- Grundschulen (Klasse 1-4),
- Förderschulen (Klasse 1-6) und
- Landesbildungszentren (Klasse 1-6).

Die Teilnahme umfasst im Rahmen dieser Zielgruppe alle Kinder einer Einrichtung; eine Begrenzung auf einzelne Klassen ist beispielsweise nicht möglich. **Von Kindertageseinrichtungen kann nur Trinkmilch und kein Obst und Gemüse bezogen werden.**

Die Abgabe von Obst, Gemüse und Milch im Rahmen des EU-Schulprogramms wird zu 100 % aus EU-Mitteln finanziert. Die Ausgabe der Erzeugnisse an die Kinder erfolgt in beiden Programmkomponenten **kostenlos**.

Interessierte Bildungseinrichtungen können sich ausschließlich über das Online-Bewerbungsverfahren für eine Teilnahme im Schuljahr 2017/18 bewerben. Zum Online-Bewerbungsverfahren kommen Sie vom 24.4. bis 11.5.2017 auf www.schulprogramm.niedersachsen.de.

Zu den Bewerbungsbedingungen für die Einrichtungen gehört u.a. auch die Durchführung pädagogischer Maßnahmen. Hierzu zählen auch folgende Schulmilch-Maßnahmen der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. (LVN), z.B. die Frühstücksmaterialien „Gemeinsam schmausen in den Pausen“ für Kitas und Grund- und Förderschulen, das Projekt „Heute ist Milchtag“ für Kitas sowie Shakeseminare für Grund- und Förderschulen. Die Maßnahmen sind vom Niedersächsischen Kultusministerium anerkannt.



Staat: Allgemeine Informationen zum EU-Schulprogramm

Allgemeine Informationen zum EU-Schulprogramm

Zum Schuljahr 2017/18 wird das EU-Schulobst- und -gemüseprogramm mit dem EU-Schulmilchprogramm zum „EU-Schulprogramm“ zusammengeführt. Das EU-Schulprogramm wird in Niedersachsen mit den beiden Programmkomponenten „Schulmilch“ und „Schulobst- und -gemüse“ umgesetzt.

Ziele:

Mit dem niedersächsischen Schulprogramm soll der Obst- und Gemüseverzehr sowie der Konsum von Milch bei Kindern erhöht werden. Die Ausgabe attraktiver Obst- und Gemüse- sowie Milchangebote direkt in den Schulen und Kindertageseinrichtungen hat das Ziel, die gewohnten Verzehrmuster der Kinder aufzubrechen und positiv im Sinne einer ausgewogeneren Ernährung auch außerhalb der Betreuungszeiten zu verändern. **In Kindertageseinrichtungen wird ausschließlich das Angebot von Milch gefördert.** Da sich Geschmacksvorlieben und -abneigungen im frühen Kindesalter einstellen und maßgeblich durch die Familie und das soziale Umfeld (Kindertageseinrichtungen/Schule) geprägt werden, kann das Schulprogramm dazu beitragen.

1. die Verzehrmuster bei Kindern durch die Verfügbarkeit von frischem Obst und Gemüse sowie Milch nachhaltig positiv zu beeinflussen.
2. die Akzeptanz von Obst und Gemüse sowie Milch bei den Kindern im Rahmen einer abwechslungsreichen Zwischenverpflegung zu steigern (in der Schule, zu Hause).
3. einen Beitrag zum frühzeitigen Aufbau von gesundheitsförderlichen Verhaltensweisen und Handlungskompetenzen bei den Kindern zu leisten.
4. das Wissen zu Obst und Gemüse sowie Milch – insb. regionale und saisonale Aspekte und Geschmacksvielfalt – sowie das Lernen von Zubereitungstechniken zu fördern.

Die Kinder sollen regionale und saisonale Obst-, Gemüsearten (arten) und Milch sowie

Kontakt:
Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Referat 103.3 (Schulobst) | Calenberger Straße 2 | 30169 Hannover | Telefon: (0511) 120-2139 oder -2232 | E-Mail: schulprogramm@ml.niedersachsen.de

3. LVN intern: Dorothea Möhring heißt jetzt Böhme ☺

Dorothea Möhring, langjährige Mitarbeiterin der LVN-Geschäftsstelle Hannover und als Diplom-Ökotrophologin dort z.B. für die Schulmilchaktivitäten, Betreuung der Website sowie für „Landgemachtes“ zuständig, hat ihren Freund Michael Böhme am 29. März 2017 auf Hiddensee geheiratet.

Wegen der weiten Entfernung von den LVN-Dienststellen musste der eigentlich traditionelle milchwirtschaftliche Ehetest mit heißer Drahtkuh oder Melkkuh direkt nach der Trauung leider entfallen. Aufgeschoben ist in diesem Fall aber nicht aufgehoben!

Wir wünschen Dorothea und Michael Böhme hiermit alles Gute auf dem gemeinsamen Lebensweg! Falls jemand Glückwünsche senden möchte, kann er diese direkt per Mail an Boehme@milchwirtschaft.de senden. Dort ist Frau Böhme allerdings aufgrund des bevorstehenden Mutterschutzes nur noch bis Anfang Mai erreichbar.

LVN

4. Verfütterungsverbot von tierischem Fett an Wiederkäuer soll fallen

Das Verfütterungsverbot von tierischem Fett an Wiederkäuer soll aufgehoben werden. Eine entsprechende Formulierungshilfe für einen Gesetzentwurf zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) hat das Bundeskabinett am 12.04.2017 beschlossen. Grundlage ist eine Einigung der Koalitionsfraktionen zu mehreren bislang strittigen Gesetzesvorhaben.

Das Fettverfütterungsverbot war im Zuge des Auftretens der Bovinen Spongiformen Enzephalopathie (BSE) zu Beginn des vergangenen Jahrzehnts erlassen worden. Inzwischen hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine Neubewertung des BSE-Risikos vorgenommen. In einem gemeinsamen Papier kommen die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), das Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) sowie das BfR zum Ergebnis, dass mit der Verfütterung von tierischen Fetten an Wiederkäuer kein erhöhtes BSE-Risiko für die Verbraucher zu erwarten sei.

Neben der Änderung des LFGB hatten sich Union und SPD in der letzten Sitzungswoche im Grundsatz auf ein gesetzliches Verbot der Schlachtung trächtiger Tiere verständigt. Bei dem Verbot soll es eine Ausnahmeregelung für Schafe und Ziegen geben. Einvernehmen gibt es auch über ein grundsätzliches Verbot der Pelztierhaltung in Deutschland. Hier haben sich beide Seiten auf eine Untersagung mit Erlaubnisvorbehalt verständigt. Die Übergangszeit für bestehende Betriebe soll auf fünf Jahre verkürzt werden. Schließlich zeichnet sich ein Kompromiss bei der Novelle des Gentechnikgesetzes und der Umsetzung des angestrebten bundesweiten Anbauverbots für gentechnisch veränderte Pflanzen ab.

AgE

5. Tierwohl beim Fleischeinkauf wichtiger als Umweltschutz

Tierwohlargumente wären für die Bundesbürger beim Fleischeinkauf ein wichtigerer Grund für höhere Preise als Umweltaspekte. Das belegt zumindest die Umweltbewusstseinsstudie, die am 12.04.2017 von Bundesumweltministerin Dr. Barbara Hendricks und Dr. Harry Lehmann vom Umweltbundesamt (UBA) in Berlin vorgestellt wurde. Würde mehr Tierwohl garantiert als gesetzlich vorgeschrieben, wären gemäß der im Rahmen der Studie durchgeführten repräsentativen Umfrage 82 % bereit, deutlich mehr oder zumindest etwas mehr für das Fleisch zu zahlen.

Fast genauso viele, nämlich 80 % der Befragten, gaben bei der Erhebung an, bereit zu sein, einen höheren Preis zu zahlen, wenn das Fleisch nach den Kriterien der ökologischen Landwirtschaft produziert wurde. Für 78 % trifft dies zu, wenn mehr Umweltschutz als gesetzlich vorgeschrieben garantiert würde. Zudem wurde von den Befragten versichert, Obst und Gemüse kaufen zu wollen, was äußerlich „nicht dem Standard“ entspreche. Die Autoren der Studie räumen allerdings ein, dass die Angaben zur Zahlungsbereitschaft das tatsächliche Verhalten an der Ladentheke überschätzten und die Befragten sicherlich auch teilweise so antworteten, wie sie es für „sozial erwünscht“ hielten. Lehmann sieht die Ergebnisse dennoch als wichtigen Hinweis auf einen Bewusstseinswandel.

Hendricks stellte fest, dass die Idee der Nachhaltigkeit grundsätzlich „in der Mitte der Gesellschaft angekommen“ sei. Umweltschutz werde generell nicht mehr als isoliertes Politikfeld wahrgenommen, sondern als Teil der Lösung für „große ökonomische und soziale Herausforderungen“. Die Ministerin widersprach Vorwürfen, sich in andere Politikbereiche einzumischen, für die sie nicht zuständig sei. Die negativen Auswirkungen durch den Verkehr oder die Landwirtschaft fielen auf sie zurück; von daher habe sie natürlich Interesse an diesen Politikfeldern.

AgE

6. Kochlust nimmt weiter ab, aber junge Menschen haben Spaß am Kochen

9 von 10 Jugendlichen bekennen sich zur ihrer Kochlust, aber nur jeder Fünfte der Jugendlichen kocht täglich (19 %), fast jeder Dritte (30 %) kocht nie. Das unterstreicht einen Trend in allen Altersgruppen: In Deutschlands Küchen wir immer seltener gekocht.

Das ist das Ergebnis einer Umfrage zum Ernährungsreport 2017.

Während sich im Report 2016 auf die zentrale Frage „Wie isst Deutschland?“ folgendes Meinungsbild ergab: Deutschland isst und kocht gerne, oft fehlt aber die Zeit für das gemeinsame Essen und dafür, sich umfassend über Lebensmittel zu informieren, zeigt der Ernährungsreport 2017 vor allem, wie Deutschland im Bereich Essen sein will: gut und schnell informiert, mit hohem Qualitätsanspruch, verantwortungsbewusst gegenüber Umwelt und Tieren.



Die Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. (LVN) nutzt die Kochlust der Jugendlichen seit einigen Jahren in ihren Shake-Seminaren in weiterführenden Schulen. „Die meisten Schülerinnen und Schüler mögen das Mixen und Shaken mit Milch, Joghurt und frischen Früchten“, berichten Christina Nordemann und Sylvia Hernicke-Reinhard von der LVN, die regelmäßig in Schulen unterwegs sind. Mit einer Shakebroschüre für zuhause motivieren die beiden die Schüler, Rezepte auch zuhause auszuprobieren.

Infos zu den Seminaren finden Sie auf <http://milchwirtschaft.de/schulen-und-kitas/snack-shakeseminare.php>

AgE/LVN/Licher

7. Rezept der Woche: Donauwelle – der Klassiker mit Buttercreme

www.landgemachtes.de



Ein weiterer Klassiker auf dem österlichen Kuchenbuffet: die Donauwelle. Übereinander gestrichen vereinigen sich ein heller und ein dunkler Rührteig auf einem Backblech, gespickt mit Kirschen kommt das Dreiergespann in das Backrohr und wird nach dem Erkalten mit einer Buttercreme bestrichen. Für die Schokofans gibt es zur Krönung ein Schokoladengitter.

Zu diesem Rezept mit den wichtigsten Nährwerten gelangen Sie über <http://milchwirtschaft.de/verbraucher/landgemachtes-rezepte.php>. Guten Appetit!

LVN



Ein frohes Osterfest wünscht das LVN-Milch-Team allen Lesern der Aktuellen Informationen!

Wenn Sie noch Anregungen für Ihr Ostermenü suchen, schauen Sie doch einfach bei unseren Landköchinnen von www.landgemachtes.de vorbei!

