



Presse-Dienst

www.BayerischerBauernVerband.de



Bayerischer
BauernVerband

Nr. 39-40

München, 1. Oktober 2015

Unsere Themen

Alltagskompetenzen in den Lehrplan

Landfrauen begrüßen
Absichtserklärung von Bundes-
minister Christian Schmidt

2

Große Ausfälle bei Herbstgemüse

Bauern fordern höhere Preise

2

Von der Welt lernen

Bayerischer Bauernverband infor-
miert über Auslandspraktika

3

Herzgesund in den Herbst

Gesundheitsoffensive der
Landfrauen startet mit
Informationsveranstaltungen

4

DelikatEssen

**Kartoffeln – Danke, dass es
diese tolle Knolle gibt!**

Am ersten Oktobersonntag
ist Erntedankfest

5

Mit Shooting-Star „Egon“ durchs Schuljahr

Starke Nachfrage nach
i.m.a-Hausaufgabenheft

6

Frühstück steigert die Konzentration

Landesvereinigung der Bayerischen
Milchwirtschaft untersucht das Ess-
verhalten deutscher Schulkinder

7

„Farbe bekennen – Malerei 2005 – 2015“

Eine Ausstellung von Hajo Düchting

8

Alltagskompetenzen in den Lehrplan

Landfrauen begrüßen Absichtserklärung von Bundesminister Christian Schmidt

München (bbv) – Die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband begrüßen die Absicht von Bundesminister Schmidt, sich für ein Schulfach zur Ernährungs- oder Verbraucherbildung einzusetzen. Dass Ernährung Pflichtfach im Unterricht werden sollte, ist eine Forderung, die die BBV-Landfrauen bereits seit langer Zeit vertreten.

„Wir begrüßen die Aussage von Bundesminister Christian Schmidt, dass das Einmaleins der Ernährung ebenso in den Unterricht gehört wie der Satz des Pythagoras“, sagt Landesbäuerin Anneliese Göller. „Wir fordern seit Jahren, dass Schule umfassend aufs Leben vorbereitet und Kinder nicht nur lesen, schreiben und rechnen lernen, sondern auch Alltagskompetenzen. Wie man sich gesund ernährt, einen Haushalt führt und mit Geld richtig umgeht, sind Themen, die alle angehen“, sagt die Landesbäuerin. In den vergangenen drei Jahren hatten die bayerischen Landfrauen fast 95.000 Unterschriften dafür gesammelt, das Thema in den Schulen auf die Tagesordnung zu holen. „Die Forderung des Bundesministers nach einem Schulfach werten wir als Erfolg unserer Arbeit“, betont Göller.

Ernährungsbildung verstehen die Landfrauen dabei im umfassenden Sinn. Dazu gehört auch das Wissen, wie unsere Lebensmittel hergestellt und verarbeitet werden, welche Rolle unsere heimische Landwirtschaft dabei spielt und wie Verbraucher durch ihr Einkaufsverhalten die regionale Landwirtschaft fördern können. Auch die Praxis darf dabei nicht zu kurz kommen. „Deshalb hat auch die Nahrungszubereitung im Unterricht durchaus ihre Berechtigung“, so die Landesbäuerin, „denn viele Lebensmittel können nur gegart verzehrt werden.“

Die BBV-Landfrauen engagieren sich auch selbst seit mehr als zehn Jahren in der praktischen Ernährungsbildung mit Projekten wie „Landfrauen machen Schule“, „aid-Ernährungsführerschein“ und ganz aktuell „SchmeXperten“.

Große Ausfälle bei Herbstgemüse

Bauern fordern höhere Preise

München (bbv) – Die bayerischen Feldgemüsebauern können heuer nur eine kleine Ernte einfahren. Bei Herbstgemüse wie Weißkraut und Blaukraut, Sellerie und Rote Rüben fällt die Ernte bis zu 50 Prozent kleiner aus.

„Für diese Ernteaufälle ist das Wetter verantwortlich“, sagt Josef Apfelbeck, Vorsitzender des Landesverbandes bayerischer Feldgemüsebauer e.V. Die Kälte im Frühjahr und die Trockenheit im Sommer hätten den Aufwuchs stark ge-

schwächt. Natürlich gebe es regionale Unterschiede, aber bayernweit ist ein Ernteausschlag von 25 bis 50 Prozent zu verzeichnen.

Für die Bauern ist diese Missernte doppelt schmerzhaft. Denn hinzu kommen noch deutlich höhere Lohnkosten aufgrund des Mindestlohns. Einen Ausgleich über höhere Gemüsepreise gibt es bisher nicht. Bereits im Frühjahr hatten die Bauern höhere Preise gefordert, um die höheren Kosten abdecken zu können. Der Lebensmitteleinzelhandel hatte vielfach mit der Drohung reagiert, dann halt auf importierte Ware umzusteigen.

Doch die Bauern hoffen, mit Qualität, Frische und kurzen Transportwegen gute Argumente gegen Importe zu haben. Auch reagieren die Verbraucher sehr zurückhaltend, wenn sie erfahren, dass z.B. die Essiggurken nicht aus Bayern, sondern aus Indien oder Vietnam kommen.

Ob die Verbraucher mehr fürs Sauerkraut oder für die Roten Rüben im Glas bezahlen müssen, hängt vom Lebensmittelhandel ab. Josef Apfelbeck befürchtet, dass die Schwierigkeiten für die bayerischen Feldgemüsebauern sogar noch größer werden: „Wenn bei den steigenden Lohnkosten der Lebensmittelhandel nicht mehr für das Gemüse bezahlt, wird der heimische Anbau zusammenbrechen.“

Von der Welt lernen

Bayerischer Bauernverband informiert über Auslandspraktika

München (bbv) – Wer über den Tellerrand schaut, sieht weiter! Mit einem Auslandspraktikum lassen sich Erfahrungen sammeln und Kompetenzen erweitern. Der Bayerische Bauernverband unterstützt junge Menschen aus den grünen Berufen dabei, einen Praktikumsplatz im Ausland zu finden.

Multiplikatoren, die mehr über die Möglichkeiten und Wege der jungen Agrarfachkräfte ins Ausland zu kommen, erfahren wollen, sollten sich den 20. Oktober im Kalender vormerken. Dann lädt der BBV zu einer Informationsveranstaltung an seine Geschäftsstelle in Ingolstadt ein.



Das Programm ist breit gefächert. Dr. Michael Karrer vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten spricht über das Auslandspraktikum als wichtigen Baustein der Berufsausbildung. Über die verschiedenen Wege, ins Ausland zu kommen, informiert Antje Bauch von der Schorlemer Stiftung des Deutschen Bauernverbandes. Die bayerische Anlaufstelle für ein Auslandspraktikum stellt Hermann Knall, Berufsbildungswerk des BBV vor. Die Beratung und Vermitt-

lung von Auslandspraktika ist eine Serviceleistung des Bayerischen Bauernverbandes für seine Mitglieder bzw. seine künftigen Mitglieder.

Zwei Praktikanten berichten über ihre Aufenthalte in Neuseeland und Irland. Die Veranstaltung bietet Raum für einen Informationsaustausch und Fragen.

Von der Welt lernen – Informationsveranstaltung für Multiplikatoren

Dienstag, 20.10.2015, 13:30 Uhr bis 16:30 Uhr, Geschäftsstelle des Bayerischen Bauernverbandes, Viehmarktplatz 7, 85055 Ingolstadt

Herzgesund in den Herbst

Gesundheitsoffensive der Landfrauen startet mit Informationsveranstaltungen

München (bbv) – Das Herz, der Motor unseres Körpers, stand beim Weltherztag am 29. September 2015 im Mittelpunkt. Mit ihrer fünften Gesundheitsoffensive unter dem Motto „Frauenherzen schlagen anders – Männerherzen auch!“ bringen die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband dieses Thema der ländlichen Bevölkerung nahe.

Derzeit starten in den sieben Regierungsbezirken in Bayern die Auftaktveranstaltungen zur neuen Gesundheitsoffensive. Dabei werden die Landfrauen von ihrem Kooperationspartner, der Deutschen Herzstiftung e.V., unterstützt.



Der Herzinfarkt ist die häufigste Todesursache. Dabei können die Vorzeichen eines drohenden Infarktes bei Frauen anders sein als bei Männern. Sie zu erkennen, richtig zu deuten und schnell zu handeln ist wichtig, denn jede Minute zählt.

Wie man mit seinem Lebensstil sein Herz gesund hält, darüber wollen die Landfrauen im Rahmen der Gesundheitsoffensive informieren. Dazu bietet das Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes entsprechende Kurs- und Vortragsangebote in den Regionen an.

„Nutzen Sie diese Informationsmöglichkeiten, denn Wissen und rasches Handeln retten Leben“, appelliert Landesbäuerin Anneliese Göller. Alle Veranstaltungsangebote sind unter www.bildung-beratung-bayern.de zu finden.

DelikatEssen

Kartoffeln – Danke, dass es diese tolle Knolle gibt!

Am ersten Oktobersonntag ist Erntedankfest

München (bbv) – Der Herbst liegt in der Luft. Die Früchte der Felder sind eingebracht und auf den Märkten locken nun rote Äpfel, gelbe Birnen und reife Früchte, Kohl und Kartoffeln. Am ersten Oktobersonntag feiern deshalb Christen das Erntedankfest. Es ist die Zeit der Besinnung und des Dankes für die eingebrachte Ernte.

Kartoffeln spielen in unserer Ernährung seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle. Sie sind ein wahrer Schatz für unsere Küche, bereichern unseren Speiseplan vielseitig und sind aufgrund der guten Lagerfähigkeit über den Herbst und Winter verfügbar. Doch in der letzten Zeit wurde die Kartoffel in den Hintergrund gedrängt. Bei vielen Diäten kommen Kartoffeln schlecht weg, weil sie dick machen sollen und viele Kohlenhydrate enthalten. Die Knolle wird vom Küchenzettel verbannt – zu Unrecht, denn ihr Wert wird unterschätzt!

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt Kartoffeln ausdrücklich in ihren Verzehrsempfehlungen, denn sie stecken voller guter Inhaltsstoffe. Die Knollen enthalten den Mineralstoff Kalium, der wichtig für Muskulatur und Nerven ist. Zudem liefern sie wertvolles pflanzliches Eiweiß sowie ein wichtiges Vitamin zur Stärkung des Immunsystems. Der Anteil an Vitamin C entspricht dem eines Apfels.

Da Kartoffeln viel Wasser enthalten, sind sie kalorienarm und trotzdem gut sättigend. Mit 70 kcal pro 100 g liefern sie weniger Kalorien als andere stärkeiche Beilagen wie Nudeln oder Reis. Täglich gehören Getreide und Kartoffeln auf den Speisplan. Eine Kartoffelportion entspricht 200 g bis 250 g gegarte Kartoffeln.

Tipps für Einkauf, Lagerung und Zubereitung:

- Lagerfähige Kartoffeln ab Hof oder auf dem Wochenmarkt kaufen. Dort werden die Kartoffeln gereinigt, aber nicht gewaschen angeboten. So halten sie besonders gut. Vorräte am besten im Keller anlegen.
- Kartoffeln mögen es dunkel und Temperaturen zwischen 4 bis 6 °C. Wer keine entsprechende Lagermöglichkeit besitzt, kauft besser kleinere Gebinde. Den Folienbeutel bei verpackten Kartoffeln öffnen, damit sich kein Schwitzwasser bildet.
- Auf grüne und ausgekeimte Stellen achten! Diese großzügig entfernen, da sie Solanin enthalten.
- Kartoffeln schonend zubereiten, am besten in der Schale garen, dann bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe in der Knolle. Das Kochen im Schnellkochtopf ist besonders vitaminschonend.

Mit Shooting-Star „Egon“ durchs Schuljahr

Starke Nachfrage nach i.m.a-Hausaufgabenheft

München (bbv) – „Egon“ hat es geschafft: Der lustige Hahn, das Maskottchen des i.m.a-Hausaufgabenheftes, hat viele Fans unter den Grundschulern.

Mit dem Hausaufgabenheft lässt sich der Schulalltag leichter organisieren. Stundenplan, Wochenplaner, ein Terminplaner für Kassenarbeiten und Referate sowie ein „Reserve-Lineal“ helfen dabei, nichts zu vergessen und den Überblick zu behalten. Aber „Egon“ bietet noch mehr: Es gibt jede Menge „Futter fürs Gehirn“ mit viel Wissenswerten aus der Landwirtschaft. Zuckerrüben, Getreidesorten, Schweinisches Wissen, Nutztiere mit Geschichte, die Wunderwelt der Milch oder Kraftstoffe vom Acker: Grundwissen aus der Landwirtschaft wird in kleinen Kapiteln verpackt, oft ergänzt durch Anregungen zum eigenen Beobachten und Tun. Mit Spielen, Rätseln, Basteltipps und Rezepten enthält die Broschüre auch viel „Unterhaltungsstoff“, der zugleich informativ ist. Mit dieser Mischung aus praktischer Hilfestellung und nützlicher, sachlicher Information hat sich das i.m.a-Hausaufgabenheft zum Renner unter den Lehr- und Lernmaterialien entwickelt.



Gezielt an Pädagogen, aber auch an andere Akteure in der Agrarwelt richtet sich die i.m.a-Publikation „lebens.mittel.punkt“. Mit vier neuen Unterrichtsbausteinen ist jetzt eine weitere Ausgabe des Magazins erschienen, das den Lehrkräften kostenlos zur Verfügung gestellt wird. Titelthema ist im "Internationalen Jahr der Böden" die Kalkdüngung. Weiter wird in der neuen Ausgabe über den Lebensraum von Bienen, Schmetterlingen und anderen Nützlingen berichtet, Basiswissen zum Gemüse vermittelt und über die Kennzeichnung von Lebensmitteln aufgeklärt. Die jeweils damit verbundenen Unterrichtsbausteine sind für die Primar- oder Sekundarstufe aufbereitet. Die Arbeitsblätter enthalten neben Schüleraufgaben auch Anregungen zu Experimenten und, wie in diesem Heft, immer wieder mal Gewinnspiele.

Das i.m.a-Hausaufgabenheft sowie weiteres Informationsmaterial der i.m.a, information.medien.agrar e.V., kann im Internet auf der Seite www.ima-shop angefordert werden.

Frühstück steigert die Konzentration

Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft untersucht das Essverhalten deutscher Schulkinder

München (bbv) – Der Großteil der jüngeren Kinder in Deutschland frühstückt – dies ergab eine repräsentative Umfrage von iconKIDS im Auftrag der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft (LVBM). Insgesamt 693 Sechs- bis Zwölfjährige gaben Auskunft zu ihren Essgewohnheiten am Morgen. Demnach frühstücken rund 80 Prozent der Schulkinder bis 12 Jahre. Dies begrüßt Dr. Maria Linderer, Geschäftsführerin der LVBM: „Ein gutes Frühstück zuhause und die richtige Zwischenmahlzeit in der Pause sorgen für ausreichend Kraft und Konzentration und beugen einem Durchhänger im Laufe des Vormittags vor.“

Energie- und abwechslungsreicher Start in den Tag

Um die Energiereserven nach dem Schlaf wieder aufzufüllen, muss das Frühstück nicht üppig sein. Auf die Nährstoffkombination kommt es an. Laut dem Forschungsinstitut für



Kinderernährung in Dortmund ist das mengenmäßig wichtigste Lebensmittel der ersten Mahlzeit des Tages ein Milchprodukt. Dazu kommen Obst (oder Gemüse) sowie Getreide (als Müsli oder Brot). Drei Viertel der Befragten der Studie trinken morgens ein Glas Milch oder Kakao. Rund 80 Prozent der Kinder essen regelmäßig ein belegtes Brot zum Frühstück.

Am beliebtesten sind süße Aufstriche, etwa 36 Prozent belegen ihr Brot mit Käse. Zudem startet fast jedes zweite Kind mit Müsli oder Cornflakes in den Tag und jedes vierte Kind mit Joghurt oder Quark. Vor allem Mädchen greifen lieber zu Joghurt und Cornflakes. Die Ergebnisse unterstreichen die Vielfalt von Milch und Milchprodukten – und zeigen, dass diese bei Kindern beliebt sind. „Erfreulicherweise sind Milchprodukte bei den meisten Befragten fester Bestandteil des Frühstücks“, so Maria Linderer: „Denn Milchprodukte bieten Abwechslung, schmecken gut und sind Teil einer ausgewogenen Ernährung: Neben hochwertigem Eiweiß liefern sie leicht verdauliches Fett, schnell verfügbare Kohlenhydrate sowie Mineralstoffe und Vitamine.“

Gut gerüstet mit Milch und Co.

Gemäß der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) rät die LVBM, über den Tag verteilt drei Portionen Milchprodukte zu verzehren. Als eine Portion gilt ein Glas Milch (200 Milliliter), ein Becher Joghurt (150 Gramm) oder eine Scheibe Käse (30 Gramm). Die ideale Pausenmahlzeit enthält Brot, Obst, ein Milcherzeugnis und ein Getränk. Bestenfalls sollten sich Frühstück und Pausensnack ergänzen. Fiel die erste Mahlzeit üppig aus, reichen Obst, Rohkost oder ein Milchgetränk. Ein großes zweites Frühstück würde nur den Appetit aufs Mittagessen nehmen.

„Farbe bekennen – Malerei 2005 – 2015“**Eine Ausstellung von Hajo Düchting**

München (bbv) – Der Dießener Maler und Kunsthistoriker Hajo Düchting zeigt eine Auswahl seiner Bilder in der Galerie des Hauses der bayerischen Landwirtschaft Herrsching.

Düchting geht es um die Ausstrahlung und Ausdruckskraft der Farbe, der er in zahlreichen experimentellen und vielseitig angelegten Serien nachgeht. Neben großformatigen Farb-Segeln entstehen Reihen zu Rhythmus und Musikalität der Farbe, neben Bildern, die dem Color



Hajo Düchting

Field Painting nahestehen, gibt es stärker expressiv wirkende Arbeiten in der Tradition des Blauen Reiters. Eine neue Serie (Pappenheimer) beschäftigt sich mit der Technik der Collage und erfasst auch poetische, philosophische und tagesaktuelle Themen.

Die Ausstellung ist vom 3. Oktober bis zum 27. November montags bis freitags von 7.30 Uhr bis 19 Uhr geöffnet, samstags und sonntags nach Absprache. Die Vernissage findet am 2. Oktober um 19 Uhr statt.