

Regional in aller Munde?

Der BMEL-Ernährungsreport (2021) oder auch eine Umfrage des VZBV (2022) haben unlängst gezeigt, dass für jede:n siebente:n Verbraucher:in Lebensmittel aus der Region wichtig sind bzw. bei Obst und Gemüse zusätzlich die Saison.

Auch in den Thüringer Schulen wird dieser Wunsch häufig von Eltern oder Pädagog:innen geäußert, wenn es um die Mittagsverpflegung geht. Jedoch ist die Umsetzung beim Mittagessen schwieriger, vor allem dann, wenn nicht in der Schule oder durch sehr kleine Anbieter gekocht wird. Denn der Einkauf für die großen Küchen hat oft wenig mit dem zu tun wie privat eingekauft wird. Im Rahmen der Vergabe

kann die Herkunft in diesem Sinne so nicht gefordert werden. Da „Regional“ aber offenbar auf dem Weg ist, das „neue Bio“ zu werden, wollen wir diese Ausgabe von INFOOD auch dem Thema widmen. Was bedeutet der Begriff „Regionalität“ eigentlich oder was spricht für bzw. gegen regionalen Einkauf? Und wie ist das mit der krummen Gurke? Warum hat die Vernetzungsstelle Schulverpflegung ein Regionalmanagement aufgebaut und für wen? „Regional“, an vielen Stellen kann man es inzwischen antreffen.

Ihre Alexandra Lienig

Leiterin der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Thüringen

1/22

IN DIESEM HEFT:

Regionales Schulessen?

Was bedeutet regional und wie schafft man es heimische Produkte bei der Zubereitung von Schulessen zu berücksichtigen?

Seite 2

Krummes Gemüse im Trend

Obst und Gemüse außerhalb der Norm oder gängigen Schönheitsidealen, landet meist im Futtertrog oder sogar im Müll. Das muss nicht sein.

Seite 6

Unser Regionalmanagement

Erfahren Sie mehr über die Menschen in der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen. Den Anfang machen die Regionen Mittel-, West- und Ostthüringen.

Seite 8

HERAUSGEGEBEN VON:



IN TRÄGERSCHAFT VON:



GEFÖRDERT DURCH:



Regionale Lebensmittel in der Schulverpflegung



▲ Welche Lebensmittel haben gerade Saison und somit einen kürzeren Weg auf den Teller?
(Foto: Helene Souza / PIXELIO)

In Thüringen gibt es 970 Schulen. An nahezu allen allgemeinbildenden Schulen wird ein Verpflegungsangebot vorgehalten, das im Durchschnitt etwa die Hälfte der Schüler:innen nutzt. Dementsprechend groß ist die Chance, sie in den Genuss einer schmackhaften und ausgewogenen Mahlzeit kommen zu lassen und ganz nebenbei noch Ernährungsbildung zu betreiben – im Sinne der Herkunft von Lebensmitteln.

Auch der Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) setzt Schwerpunkte in Richtung Nachhaltigkeit. Dies fängt an bei der Lebensmittelauswahl und -herkunft und reicht über den Einkauf und Personalqualifikationen bis hin zu den Rahmenbedingungen in den Schulen.

Tatsächlich wünschen sich viele Eltern und Pädagog:innen in den Schulen eine Mittagsmahlzeit, die

mit Lebensmitteln aus der Region oder mit Obst und Gemüse passend zur Saison zubereitet wird. Auch Bio-Lebensmittel werden, vor allem in den Städten, mehr nachgefragt. Egal ob in Bio oder konventioneller Qualität: Die Verwendung einheimischer Produkte ist nach wie vor ein Trend, den Küchen für sich nutzen können. Der Einsatz ist gut machbar, weil die Kaufentscheidung vom Küchenteam mitbestimmt wird.

Ein paar Dinge sollte man dazu wissen: Zunächst sind die Begriffe „regional“ oder „regionale Lebensmittel“ nicht definiert. Vielmehr wird damit ein Gefühl verbunden oder eine bestimmte geografische Region. Das heißt, dass das, was darunter verstanden wird, individuell sehr verschieden sein kann. Deshalb ist es immer wichtig, klar zu kommunizieren, was als „regional“ angesehen wird.

Bezogen auf die Schulverpflegung können verschiedene Bereiche der Dienstleistung „regional“ sein:

- die Lebensmittel und damit die Erzeuger- und / oder Lieferantenstruktur
- die Arbeitskräfte, die aus dem näheren Umkreis kommen
- oder auch der Küchenstandort.

Vieles davon wird von den Küchen in Thüringen bereits umgesetzt. Nur ein Beispiel ist der Einkauf. So werden gern Backwaren, Kartoffeln und Eier, aber auch Gemüse und Wurstwaren aus regionaler Erzeugung bezogen.

Die Verwendung „regional“ erzeugter Produkte kann jedoch nicht im Rahmen wettbewerblicher Vergabeverfahren gefordert werden, die bei der Organisation der Mittagsverpflegung für die Schulen durchlaufen werden. Grund dafür ist, dass es keine einheitliche Definition für das Kriterium „regional“ gibt und somit Essenanbieter benachteiligt werden könnten. Aber es gibt kleine Umwege, dies zu befördern. Eine Möglichkeit sind saisonale Lebensmittel. Schon dabei können nennenswerte Mengen an CO₂ eingespart werden. Auch die Warmhaltezeiten eröffnen eine Möglichkeit, regionalen Anbietern eine Chance zu geben. Hier gilt es, bei der Essensbelieferung eine Lieferzeit von maximal drei Stunden einzuhalten (DIN 10508), vom Zeitpunkt des Erreichens der Verzehrbarkeit bis zur Ausgabe an den letzten Tischgast. Damit können im Bereich der in Thüringen weit verbreiteten Warmverpflegung, Küchen, die vor Ort sind, durchaus einen Vorteil haben.

Selbst wenn in einer Vergabe „regionale Lebensmittel“ nicht direkt gefordert werden können, kann sich das Küchenteam eigenständig auf den Weg hin zu mehr Regionalität machen. Denn letztlich bedeutet der Einsatz dieser Produkte eine Stärkung der regionalen Wirtschaft, Transparenz und kurze Wege. Auch Frische, Saisonalität und Individualität können entscheidende Gründe für den Griff zu regional erzeugten Lebensmitteln sein. Allerdings erfordert die Umsetzung anfangs mehr Zeit, um Erzeugerstrukturen kennenzulernen oder geeignete Landwirte sowie Verarbeiter zu finden. Denn relevant sind oft erforderliche Mindestmengen, bestimmte Vorverarbeitungsgrade sowie die Logistik und letztlich auch der Preis. In puncto Preis bringen feste Lieferbeziehungen, ein saisonal orientierter Einkauf und Optimierungen im Speiseplan mit der Zeit Vorteile.

Betrachtet man die CO₂-Bilanz in der Gesamtheit, ist die Verwendung „regionaler Lebensmittel“ ein erster und wichtiger Schritt hin zu mehr Klimafreundlichkeit bei der Mittagsverpflegung. Die großen Vorteile liegen darüber hinaus an anderen Stellen. Deutlich relevanter für die Optimierung der CO₂-Bilanz sind die Vermeidung von Lebensmittelabfällen etwa durch passgenaue Zubereitung und Verwendung des gesamten Lebensmittels, der Einsatz ressourcenschonender Technik und ein geringerer Fleischanteil im Speisenangebot. Womit sich wieder der Kreis zu den Empfehlungen der DGE und einer zukunftsorientierten Verpflegung schließt. (AL)

Toolbox für mehr Qualität in der Kita- und Schulverpflegung

Von der Gründung eines Verpflegungsausschusses bis hin zu detaillierten Speisenplan-Checks finden Sie auf www.toolbox-verpflegung.de eine Vielzahl an Anleitungen und Instrumenten, mit denen Sie die Qualität der Kita- und Schulverpflegung überprüfen, nachhaltig verbessern und sichern können.

Regionale Einkaufsplattformen und Bezugsquellen

Milch „aus der Region“ oder Äpfel „von hier“: der BMEL-Ernährungsreport (2021) zeigt, dass 82 Prozent der Befragten beim Einkauf auf Regionalität und 78 Prozent auf Saisonalität beim Obst und Gemüse achten.

Am häufigsten wird bei Lebensmitteln wie frischem Obst und Gemüse, Eiern, Brot und Backwaren auf die regionale Herkunft geschaut. Aber auch bei Fleisch und Wurstwaren sowie bei Milch und Milchprodukten ist es den Verbraucher:innen wichtig. Sollen diese Produkte aus der eigenen Region stammen, können dafür Wochenmärkte, Dorf- bzw. Hofläden oder (Bio-)Abo-Kisten von einheimischen Landwirten genutzt werden. Dennoch sollte auch hier immer nachgefragt werden, woher die Waren stammen. Denn zum Teil werden nicht nur selbst angebaute oder erzeugte Lebensmittel angeboten. Teilweise sind auch zugekaufte Waren dabei. Bei Obst oder Kartoffeln kann man mitunter selbst bei einem Landwirt in der Nähe ernten gehen.

Der Einzelhandel ist eine weitere Bezugsquelle für regionale Produkte. Allerdings ist der Begriff „regional“ oder „regionales Lebensmittel“ nicht klar definiert und so gibt es inzwischen viele Siegel und Werbeaussagen, die das Erkennen der Herkunft erschweren. Ein erster Schritt, um das zu erleichtern, ist das sogenannte „Regionalfenster“. Jedoch ist das blaue Siegel bisher nur auf wenigen Lebensmitteln zu finden.

Inzwischen gibt es auch erste digitale Plattformen, die wie ein „schwarzes Brett“ funktionieren. Dort können Erzeuger gefunden werden und zum Teil Waren vorbestellt werden. Beispiele dafür sind der **Bio-Einkaufsführer Thüringen**, das **Thüringer Regional Regal**, die sogenannten „Marktschwärmereien“ (deutschlandweit) oder die Plattform „Wirt sucht Bauer“ (Bayern). Auch in Thüringen soll demnächst eine vergleichbare Website an den Start gehen, die zukünftig für Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung interessant sein könnte. Denn gerade für Anbieter beispielsweise von Kita- und Schulessen oder Seniorenverpflegung ist es schwieriger, regionale Lebensmittel zu erhalten. Sie kaufen überwiegend im Großhandel ein, wo Lebensmittel aus dem unmittelbaren heimischen Um-

kreis häufig noch nicht gelistet sind.

Solange es keine Definition für „regional“ oder „regionale Lebensmittel“ gibt und somit keine gesetzlich festgelegten Mindestanforderungen, werden solche Lebensmittel in der Beschaffung der Gemeinschaftsverpflegung eher keine Rolle spielen. Hier ist momentan noch das Vertrauen in die Qualität der Lebensmittel wichtig. Im Gegensatz dazu können saisonale Lebensmittel in den Fokus gerückt werden. Anhand eines Saisonkalenders kann hier die Zeit mit einem hohen Angebot aus heimischem Anbau abgelesen werden. Das kann in der Gemeinschaftsverpflegung relativ leicht überprüft und umgesetzt werden, aber genauso gut auch in Privathaushalten. (AL)

Vermarktungsnormen für frisches Obst und Gemüse

In der Europäischen Union gelten für Obst und Gemüse Vermarktungsnormen und Kontrollvorschriften auf allen Handelsstufen. Bevor Avocados oder Äpfel aus Übersee in der Frischeabteilung des Supermarktes angeboten werden, nimmt der BLE-Prüfdienst sie unter die Lupe: Reif genug? Frei von Mängeln und Krankheiten? Richtig gekennzeichnet? Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) gewährt im Internationalen Jahr Obst und Gemüse 2021 auf ihrem **YouTube Kanal** Einblick in die Arbeit hinter den Kulissen – ob am Flughafen, Hafen oder Großmarkt.

Die wichtigsten Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse)
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 (EU-Standards für frisches Obst und Gemüse)
- Nationale Rechtsvorschriften

Deutschland, wie es isst - der BMEL Ernährungsreport 2021

Der Ernährungsreport 2021 vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung brachte ans Licht, dass für die meisten Verbraucher ein bewusster Einkauf sowie die Unterstützung regionaler Anbieter wichtiger denn je geworden ist. Die repräsentative forsa-Umfrage wird jährlich unter 1000 Verbraucher:innen erhoben und kann **hier** nachgelesen werden.

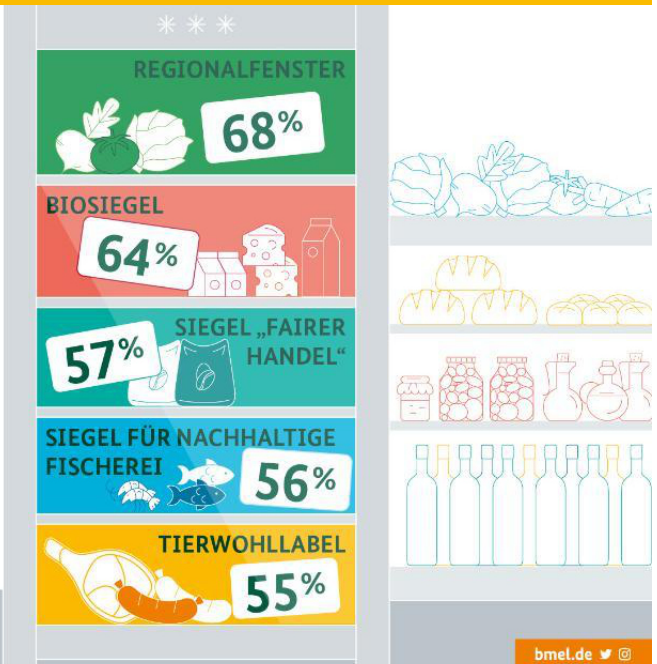
FÜR 82 PROZENT IST ES WICHTIG, DASS LEBENSMITTEL AUS IHRER REGION KOMMEN. JE NACH PRODUKT GIBT ES UNTERSCHIEDE:



Quelle: Ernährungsreport 2021 – eine forsa-Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft

bmel.de

SO VIELE BEFRAGTE ACHTEN BEIM EINKAUF IMMER ODER MEISTENS AUF:



Quelle: Ernährungsreport 2021 – eine forsa-Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft

bmel.de

Krummes Obst und Gemüse liegt im Trend



▲ Die Akzeptanz für krumm gewachsenes Gemüse steigt. (Foto: Werner - stock.adobe.com)

Dass gewisse Schönheitsideale mittlerweile auch für Obst und Gemüse gelten, ist hinlänglich bekannt. Allerdings lassen eine verdrehte Möhre oder eine etwas zu klein geratene Gurke nicht jedes Verbraucherherz höher schlagen. Somit verweilt solches Obst und Gemüse häufig länger in den Supermarktregalen oder wird erst gar nicht zum Verkauf angeboten.

Fakt ist, dass die Größe oder Form einer Frucht oder Gemüsesorte nichts über deren Nährstoffgehalt aussagt. Es gibt also zumindest keinen „inhaltlichen“ Grund, diese nicht zu kaufen oder anzubieten. Häufig stehen dem aber andere Gründe im Weg. Krummes Obst oder Gemüse ist nicht nur unbeliebter, sondern auch schwieriger zu stapeln und damit zu transportieren sowie zu lagern. Dies zieht einen höheren Verpackungsaufwand und mehr Transportvolumen nach sich. Unter Umständen ist die maschinelle Weiterverarbeitung deutlich aufwendiger.

Für gewöhnlich werden geltende EU-Vermarktungsnormen für das fehlende Angebot in Supermarktregalen sowie die Verschwendung von Lebensmitteln verantwortlich gemacht. Doch sind sie wirklich die Hauptursache für Lebensmittelverluste?

Die Einfuhr der Lebensmittel aus Drittländern wird durch den Bund (Bundesanstalt für Lebensmittel und Ernährung - BLE) kontrolliert, die Vermarktung im Groß- und Einzelhandel durch die Bundesländer selbst. Im Jahr 2021 lag der Anteil an Beanstandungen bei einem Prozent der kontrollierten Obst- und Gemüse-Einfuhr. Davon wiesen ein Drittel der Produkte physiologische Mängel auf, wozu auch ein falscher Reifegrad zählt. Lebensmittel, die beispielsweise aufgrund von Druckstellen schneller verderben, sind von der Aussortierung am häufigsten betroffen. Entsorgt werden muss davon nur der Anteil, der potentiell als gesundheitsgefährdend eingestuft wird

und nicht mehr anderweitig verarbeitet oder beispielsweise als Tierfutter verwendet werden kann. Die EU-Normen regeln damit ein Minimum, um die Verzehrbarekeit zu gewährleisten. Sie gelten nicht für Lebensmittel, die zur Verarbeitung, als Tierfutter oder ab Hofverkauf vorgesehen sind.

Die im Handel angebotenen Früchte können in verschiedene Handelsklassen eingeteilt werden, was eine Abstufung der Anforderungen ermöglicht, so dass auch nicht ganz perfekte Lebensmittel in den Verkauf gelangen. Das Paradebeispiel hierfür ist die krumme Gurke. Sie darf ebenso angeboten werden wie eine optisch perfekt gewachsene Gurke, muss aber als Klasse II gekennzeichnet sein. Allein der Verpackungs- und Transportaufwand ist etwas höher. Einige Handelsketten haben das Problem erkannt und verkaufen bereits Obst und Gemüse, welches äußerlich nicht mehr makellos erscheint, zu einem reduzierten Preis oder spenden diese.

Über die EU-Normen hinaus gibt es individuelle Produktvorgaben des Handels, die dazu führen können, dass Obst und Gemüse zweiter Klasse gar nicht erst angeboten wird. Begründet wird dies u.a. mit einer geringeren Nachfrage der Verbraucher nach entsprechenden Lebensmitteln mit optischen Mängeln und mit dem damit verbundenen Risiko, auf den Lebensmitteln sitzen zu bleiben.

Umso wichtiger ist es, Kinder von klein auf für dieses Thema zu sensibilisieren. Denn Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern ist genauso gesund und schmeckt nicht schlechter als die perfekten Geschwister. Die Form ist ebenso individuell wie der Geschmack, und in der Natur lässt sich Qualität nicht an optischer Perfektion messen.

Um Kinder an das Thema heranzuführen, bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen Aktionen für Schulklassen an. Die Kinder können in den Aktionen „Lebensmittelretter“ oder „Lebensmittelwertschätzung“ anhand von Beispielen diskutieren, ob ein Lebensmittel noch essbar ist oder verkosten krummes Obst oder Gemüse. (KB)

i Mehr Nachhaltigkeit in Küchenberufen

Neue Ausbildungsverordnung: Seit dem 1. August 2022 gilt eine neue Ausbildungsverordnung für Küchenberufe. Die Ausbildungsinhalte sind jetzt auch auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz ausgerichtet. Ziel der Reform der Ausbildungs- und Prüfungsverordnungen war, die Branche der Küchenberufe an gesellschaftliche Veränderungen anzupassen und damit zukunftsfähig zu machen. Zu den neuen Ausbildungsstandards gehören jetzt auch fachpraktische Kompetenzen und Hintergründe zur Nachhaltigkeit. Themen wie etwa die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Bezug und Verarbeitung regionaler und saisonaler Lebensmittel, Zubereitung vegetarischer und veganer Speisen oder die Energieeffizienz von Küchenequipment sind Schwerpunkte in den neuen Rahmenlehrplänen.

TIPP Klimaschule: „Dein Essen. Dein Klima“

Seit vielen Jahren wird es auf unserer Erde immer wärmer. Grund dafür sind zu viele Treibhausgase in unserer Atmosphäre. Dabei spielt die Landwirtschaft und die Ernährung, also das was am Ende auf unsere Teller kommt, eine große Rolle. Der Workshop der Verbraucherzentrale Thüringen richtet sich an Schüler:innen der Klassenstufe 7 bis 10. Nähere Informationen finden Sie [hier](#).

i BLE Medienservice: Neue kostenfreie Unterrichtsmaterialien als Download

Vegan, vegetarisch, flexitarisch – pflanzliche und pflanzenbetonte Essweisen liegen im Trend. Wie sinnvoll sind sie für Klima und Gesundheit? Das **Material** befähigt Jugendliche, sich objektiv zu informieren und verschiedene Ernährungsweisen und Kostformen zu bewerten. Lehrkräfte erhalten gut strukturierte Hintergrundinformationen, Impulse für vier bis fünf Unterrichtsstunden, drei Infografiken, vier Materialkarten und elf Arbeitsblätter mit Lösungsvorschlägen.

Unser Regionalmanagement stellt sich vor (Teil 1)

In der letzten Ausgabe haben wir Ihnen unser Regionalmanagement vorgestellt. Orientiert an den fünf Schulamtsbereichen Thüringens gibt es in jeder Region eine:n Ansprechpartner:in, der/die die Schulen, Eltern, Essenanbieter und/oder Schulträger begleitet und unterstützt. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen drei unserer längsten Mitarbeiter:innen genauer vor: Alexandra Lienig, Katharina Berg und Mike Ogorsolka.

Alexandra Lienig

Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung und Regionalmanagerin Mittelthüringen

Seit 2009 leite ich die Vernetzungsstelle Schulverpflegung und blicke auf eine erfolgreiche Zeit. Interessanter ist allerdings die Zukunft, bei der ich mich freue, weiterhin die kleinen und großen Herausforderungen mit einem kreativen und dynamischen Team anzugehen. Nach meinem Studium der Ernährungswissenschaften in Jena bin ich dem grünen Thüringen treu geblieben und war in der Ernährungsberatung und Erwachsenenbildung tätig.

Neues auszuprobieren, weil man auf bewährtes aufbauen und vertrauen kann, finde ich sehr bereichernd. Das trifft beim Essen ebenso zu, wie beim Reisen oder im Job. Eine meiner liebsten dänischen Inseln ist die Insel Mön, die scheinbar spielend leicht auf selbst erzeugte Lebensmittel setzt und die Liebe dazu lebt.



▲ Alexandra Lienig, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen (Foto: Th. Müller)

Katharina Berg

Regionalmanagerin Westthüringen

Ich arbeite seit 2017 in der Verbraucherzentrale Thüringen und bin seit 2018 Mitarbeiterin sowie stellvertretende Projektleitung im Landesprojekt der Vernetzungsstelle Schulverpflegung. Zuvor habe ich in Jena Ernährungswissenschaften studiert. Mich hat es nach dem Studium für acht Jahre nach Berlin verschlagen, wo ich am Bundesinstitut für Risikobewertung untersucht habe, was wir in Deutschland an (Schad-)Stoffen über den Verzehr von Lebensmitteln aufnehmen (nennt sich Expositionsschätzung).

Privat esse ich gern abwechslungsreich und probiere häufiger mal was Neues. Mich interessieren die Esskulturen anderer Länder, die ich auch gern auf Reisen selbst teste. Was ich über die Jahre schmerzlich feststellen musste - Ernährungskompetenzen lassen sich leichter fremden Kindern vermitteln als den Eigenen.



▲ Katharina Berg, Regionalmanagerin für Westthüringen (Foto: Th. Müller)

Mike Ogorsolka

Regionalmanager Ostthüringen

Seit Ostern 2017 bin ich in der Verbraucherzentrale Thüringen in der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen angestellt. Vorher habe ich in einem 4 Sterne superior Hotel den Beruf des Koches erlernt und anschließend

Ernährungswissenschaften (Bachelor) und Molecular Nutrition (Master) studiert. Während des Studiums habe ich als Restaurantfachmann gearbeitet. Meine Abschlussarbeit beschäftigte sich mit dem Thema der Portionsgrößen an Thüringer Schulen. Das Thema der Ernährung zieht sich wie ein roter Faden durch mein Leben.

Mein eigener Anspruch an Ernährung ist vielfältig und offen. Alles was ich nicht kenne, ist es mindestens wert ausprobiert zu werden. Persönlich mag ich traditionelle und aufwendige Gerichte gern, beispielsweise ein Beef Wellington oder eine Galantine vom Hähnchen. Besonders interessant finde ich jedoch die technischen und chemischen Prozesse des Kochens, denn am Ende ist eine Küche auch ein Experimentierlabor.

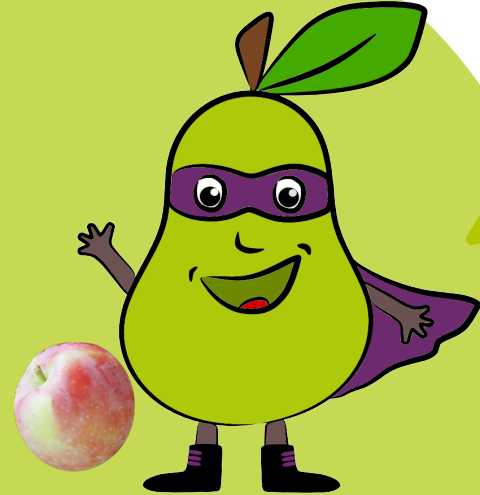
Im nächsten INFOOD-Magazin stellen wir Ihnen dann die Regionalmanagerinnen für die Regionen Südthüringen, Adrienne Neumann, und für Nordthüringen, Franziska Schattke, genauer vor.



▲ Mike Ogorsolka, Regionalmanager für Ostthüringen (Foto: M. Mertin)

Kontakt Daten der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen für die einzelnen Regionen

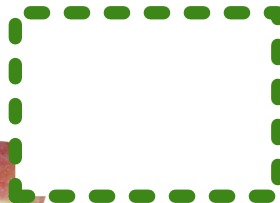
- **Region Mittelthüringen**
(Landkreis Sömmerda, kreisfreie Stadt Erfurt, kreisfreie Stadt Weimar, Landkreis Weimarer Land)
Alexandra Lienig | A.Lienig@vzth.de | 0361 5551423
- **Region Westthüringen**
(Kreisfreie Stadt Eisenach, Wartburgkreis, Landkreis Gotha, Ilmkreis)
Katharina Berg | K.Berg@vzth.de | 0361 5551424
- **Region Ostthüringen**
(Kreisfreie Stadt Jena, Saale-Holzland-Kreis, Saale-Orla-Kreis, kreisfreie Stadt Gera, Landkreis Greiz, Landkreis Altenburger Land)
Mike Ogorsolka | M.Ogorsolka@vzth.de | 0361 5551448
- **Region Nordthüringen**
(Landkreis Eichsfeld, Landkreis Nordhausen, Unstrut-Heinich-Kreis, Kyffhäuserkreis)
Franziska Schattke (in Elternzeit, Vertretung durch Alexandra Lienig)
- **Region Südthüringen**
(Landkreis Schmalkalden-Meiningen, kreisfreie Stadt Suhl, Landkreis Hildburghausen, Landkreis Sonneberg, Landkreis Saalfeld-Rudolstadt)
Adrienne Neumann | A.Neumann@vzth.de | 0361 5551446



Hallo Freunde,

meine liebste Jahreszeit ist die Erntezeit. Jetzt im Herbst gibt es immer noch eine große Auswahl an leckerem, regionalem Obst und Gemüse. Mögt ihr Äpfel auch so gern wie ich? Jede Sorte schmeckt ein bisschen anders. Macht doch mal eine Verkostung mit unterschiedlichen Apfelsorten und krönt eure Lieblingsapfelsorte.

Wie viele Äpfel zählst du auf der Kinder-Doppelseite? Schreibe die Zahl in das Kästchen.



6 x 6 Sudoku

In jeder Spalte, in jeder Zeile und in jedem Block müssen alle Zahlen von 1 bis 6 enthalten sein. Deshalb darf in keiner Spalte, keiner Zeile und keinem Block zwei oder mehr Felder mit derselben Zahl stehen. Schaffst du das?

1	6		5		2
5		3		1	4
	1	2		6	
3		6	2		1
6				2	
2	3	1	4		6



Hallo, wie Frieda finde ich Äpfel total lecker. Oft gibt es im Garten auf einmal so viele Äpfel, so dass man überlegen muss, was man damit macht. Neben Apfelmus, verschenken und im Keller einlagern, mache ich außerdem gern köstliche Apfelringe. Das geht super einfach! Ich zeig euch wie es geht, probiert es doch mal aus.

Euer Karl

Zuerst müsst ihr die Äpfel waschen und entkernen. Wenn ihr keine Apfelschälmaschine habt, die auch entkernt und schneidet, dann kann man das auch einfach mit einem Messer machen.

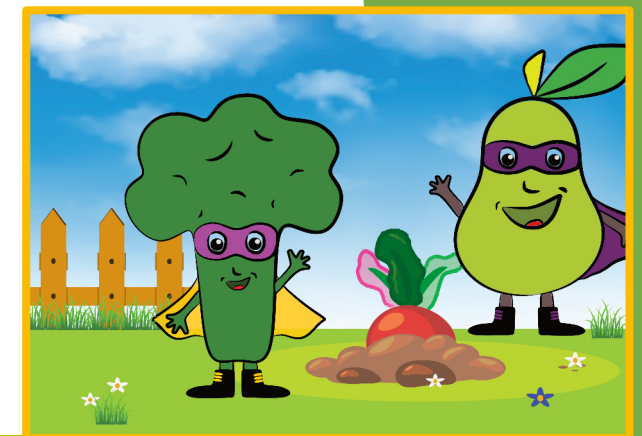
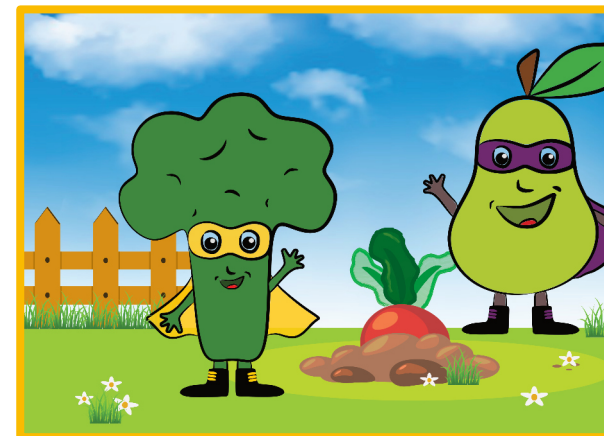


Nun einfach die Ringe auf eine Schnur auffädeln und an einem luftigen, warmen Ort aufhängen, nach 2 bis 4 Tagen sind die Apfelringe getrocknet und können in einer luftdichten Dose aufbewahrt werden. Wer mag, kann auch gern Zimt auf die Apfelringe geben, lecker!



Fehlersuchbild

Frieda und Karl freuen sich über Ihre erste eigene Ernte im Garten. Doch irgendetwas stimmt hier nicht. Kannst du im zweiten Bild die eingeschlichenen 7 Fehler finden?



INFOOD - DAS ONLINEMAGAZIN DER VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG THÜRINGEN HEFT 1 | OKTOBER 2022 | 3. JAHRGANG

IMPRESSUM

Herausgeber

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
c/o Verbraucherzentrale Thüringen e.V.
Eugen-Richter-Straße 45
99085 Erfurt
Tel.: (0361) 555 14 24
Fax: (0361) 555 14 40
www.schulverpflegung-thueringen.de | vernetzungsstelle@vzth.de

Texte:

Alexandra Lienig (AL)
Katharina Berg (KB)
Mike Ogorsolka (MO)
Alona Viets (AV)
Franziska Schattke (FS)

Lektorat:

Katrin Braun

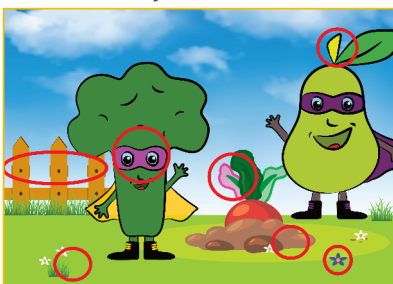
Bildnachweis:

Sofern nicht direkt am Bild gekennzeichnet, liegen sämtliche Bild- und Urheberrechte bei A. Neumann und F. Schattke, Verbraucherzentrale Thüringen e.V.

Gestaltung/Satz:

Adrienne Neumann, Franziska Schattke

Auflösung Fehlersuchbild



Auflösung Apfelsuche: Auf der Kinderseite befinden sich 27 Äpfel.