



ELEKTRONISCHER BRIEF

An

[REDACTED]

Kaiser-Friedrich-Straße 1
55116 Mainz
Telefon 06131 16-0
Poststelle@mueef.rlp.de
<http://www.mueef.rlp.de>

14.09.2018

Mein Aktenzeichen

104-95 10/2017-1#60
Referat 10413

Ihr Schreiben vom

Ansprechpartner/-in / E-Mail

[REDACTED]

Telefon/Fax

06131 16- [REDACTED]
06131 16-175354

EU-Schulprogramm / Milch

Sehr geehrte Frau [REDACTED]

vielen Dank für Ihre E-Mail vom 11.09.2018. Gerne beantworten wir Ihre Anmerkungen zum EU-Schulprogramm.

Die Europäische Union gewährleistet eine Unionsbeihilfe zur Abgabe ausgewählter landwirtschaftlicher Erzeugnisse an Kinder in Bildungseinrichtungen. Der Schwerpunkt des EU-Schulprogramms soll laut EU auf frischem Obst und Gemüse sowie frischer Milch liegen. Zuschüsse werden bei der Programmkomponente Milch nur für Produkte mit einem Milchbestandteil gewährt.

In Rheinland-Pfalz erhalten zurzeit teilnehmende Einrichtungen eine Extraportion von 250 ml Trinkmilch (fettarme Variante) pro Kind in der Woche. Der Anteil an gelieferter Bio-Milch soll im Schuljahresdurchschnitt einen Anteil von 20 % erreichen. Auf gesüßte Milchmischgetränke wird verzichtet.

1/3

Verkehrsanbindung

☺ Sie erreichen uns ab Hbf. mit den Linien 6/6A (Richtung Wiesbaden), 64 (Richtung Laubenheim), 65 (Richtung Weisenau), 68 (Richtung Hochheim), Ausstieg Haltestelle „Bahnhofstraße“ ☞ Zufahrt über Kaiser-Friedrich-Str. oder Bahnhofstraße

Parkmöglichkeiten

Parkplatz am Schlossplatz
(Einfahrt Ernst-Ludwig-Straße).
Tiefgarage am Rheinufer
(Einfahrt Peter-Altmeyer-Allee)



Kinder sollen lernen, Geschmack an Obst, Gemüse und auch Milch zu entwickeln und diese Produktgruppen nachhaltig in ihrem Speisenplan und angemessen nach den Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu berücksichtigen.

Milch und Milchprodukte sind per se nicht für Kinder und Erwachsene gesundheitsschädlich. In mäßigen Mengen (etwa 3 Portionen am Tag) können sie täglich einen ausgewogenen Speiseplan bereichern. Sie zählen mengenmäßig zu den wichtigsten Calciumlieferanten und liefern darüber hinaus hochwertiges Protein, Vitamine und weitere Mengen- und Spurenelemente. Eine Menge von 250 ml Milch liefert ca. 300 mg Calcium. Besonders das Kindes- und Jugendalter ist die Zeit des stärksten Knochenwachstums, in der eine ausreichende Calciumversorgung wichtig ist.

Ein [Bericht zur ernährungsphysiologischen Bewertung der Milch vom Max-Rubner-Institut](#) bekräftigt, dass der übliche Verzehr von Milch und Milchprodukten entweder neutral ist bezüglich dem Risiko für verschiedene Krankheiten oder mit einem geringeren Erkrankungsrisiko assoziiert ist. Auch hier wird der Mythos der verschleimenden Milch widerlegt.

Milch und Milchprodukte tragen zur Aufnahme an Fett und Cholesterin bei. Das ist richtig. MilCHFett besteht aber anders als das Fett aus Fleisch oder Wurstwaren zu etwa einem Drittel aus kurz- und mittelkettigen Fettsäuren. Milch und Milchprodukte enthalten ebenfalls die sogenannte zweifach ungesättigte konjugierte Linolsäure (CLA). Ein positiver Einfluss dieser Fettsäure auf entzündliche Prozesse ist wissenschaftlich untermauert.

Durch die Teilnahme von Bildungseinrichtungen am EU-Schulprogramm bekommen Kinder gesundheitsförderliche Ernährungsgewohnheiten vermittelt. Begleitende Ernährungsbildungsmaßnahmen sollen gleichzeitig das Wissen über die Produkte und



deren Herkunft sowie die Kompetenzen der Kinder im Umgang mit den Produkten fördern.

In allen unseren Lebensbereichen verbrauchen wir täglich Ressourcen. So hat auch die Produktion, Verarbeitung und der Konsum von Milch Auswirkungen auf die Umwelt. Aber es gibt auch Wege zur klimaschonenden Milcherzeugung. Im Schulunterricht kann dieses Thema mit Schülern aufgegriffen werden. Beispielsweise stellt die milag e.V. kostenlos [Unterrichtsmaterialien](#) dafür bereit und bietet auch ein [Projekt](#) zum Thema Milch für Schulen an.

Haben Sie weitere Fragen?

Mit freundlichen Grüßen

gez. [Redacted Signature]