

Infobrief

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Saarland

Ausgabe 2-2012



Gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

LAGS

LandesArbeitsgemeinschaft
für Gesundheitsförderung
Saarland e.V.

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Liebe Infobrief-Leser,

Sie erhalten heute die zweite Ausgabe des Infobriefs der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Saarland – die erste Version als gut leserliche PDF-Datei. Darüber freuen wir uns ganz besonders.

Die zweite Ausgabe unseres Infobriefs

ist sehr umfangreich geworden. Sollten wir zukünftig weiterhin so viele Inhalte erzeugen, werden wir vielleicht doch auf eine monatliche Erscheinungsweise umsteigen.

In dieser Ausgabe setzen wir die Serie zu den verschiedenen Verpflegungssystemen und den Kosten, die sie ver-

ursachen, fort. Weitere feste Bestandteile des Infobriefes werden die Rubriken »Termine«, »Wettbewerbe & Aktionstage« und »Aktuelles« sein. Zwei neue Rubriken gibt es auch schon: »Lesenswerte Web-Funde« sowie »Neues Infomaterial«.

Viel Spaß beim Lesen!

Tag der Schulverpflegung

Der 2. Saarländische Tag der Schulverpflegung (TdSV) am 11. Oktober 2012 hat die Erwartungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung (VNS) übertroffen. Das Thema Schulverpflegung wurde von der Öffentlichkeit wahrgenommen. Die VNS konnte wichtige Impulse setzen, um die Qualitätsentwicklung in der Schulverpflegung voranzutreiben. Zahlreiche Schulen beteiligten sich am TdSV und an dem zuvor ausgerufenen Rezeptwettbewerb. Schülerinnen und Schüler saarländischer Schulen waren aufgefordert, ihre regionalen Lieblingsgerichte einzureichen. Unter den eingesendeten Rezepten sind beispielsweise Bohnensuppe, Nudelgerichte, aber auch Salate und typische saarländische Gerichte wie Dibbelabbes. Aus den insgesamt 113 eingereichten Rezepten hat die VNS einen nährstoffoptimierten Vierwochen-Speisenplan entwickelt, der allen Schulen und Speisenanbietern kostenlos zur Verfügung gestellt wird. Bisher gab es

zwar schon von der DGE nährstoffoptimierte Speisenpläne, diese enthielten jedoch keine saarländischen Gerichte. Das soll sich in Zukunft ändern.

Der TdSV 2012 stand unter der Schirmherrschaft von Anke Rehlinger, Ministerin für Umwelt und Verbraucherschutz. Sie besuchte am TdSV im Landkreis Merzig-Wadern die Grundschule Nunkirchen, die seit Beginn des EU-Schulobst-Programms daran teilnimmt, und bereitete mit den Kindern der ersten Klasse Obst zu. Anschließend ging es zur Grundschule in Weiskirchen, wo Ministerin Rehlinger den Preis des Umweltministeriums im Rahmen des Rezeptwettbewerbs an die Klasse 4C überreichte. Am Hauptstandort der Grundschule Weiskirchen in Konfeld aß sie dann noch gemeinsam mit den Kindern zu Mittag. Gesundheitsminister Andreas Storm besuchte die Förderschule am Webersberg in Homberg und bereitete dort mit den Kin-

dern einen Apfel-Joghurt zu. Er überreichte außerdem den Preis des Gesundheitsministeriums, einen Aktionstag Ernährung mit einer Oecotrophologin. Die Staatssekretärin des Bildungsministeriums, Andrea Becker, besuchte die ERS am Sonnenhügel in Völklingen und machte dort mit den Kindern der 5. Klasse gemeinsam einen Ernährungs-Parcours. Monica Bachmann, Ministerin für Inneres und Sport, besuchte das Stadtgarten-Gymnasium in Saarlouis und erfuhr dort von den Schülerinnen und Schülern, was sie in den vergangenen Wochen mit Natalie Sadik, Schulentwicklungsplanerin des Landkreises, im Rahmen einer Zukunftswerkstatt Ernährung erarbeitet hatten. Darüber hinaus gab es weitere Aktionen in Schulen, beispielsweise im Bereich des Fit-mit-Milch-Projekts. Die Ankündigung der Verbraucherschutzministerin und des Bildungsministers, die Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards verpflichtend



zu machen, kam passend zum Tag der Schulverpflegung. Das öffentliche Interesse war sehr groß. Christoph Bier, Leiter der VNS, war mehrfach im Rahmen von Radio- und Fernsehinterviews zu hören und zu sehen, darüber hinaus be-

richtete auch die Saarbrücker Zeitung in ihrer Ausgabe vom 12. Oktober sowohl regional als auch überregional. Auch die BILD-Saarland berichtete in ihrer Ausgabe vom 12. Oktober sowie der Wochenspiegel.

Fotos und die Übersicht der Gewinner finden Sie auf unserer Internetseite unter <http://bit.ly/TDSV-2012>.

Verpflegungssysteme

Es gibt verschiedene Verpflegungssysteme, die für die Schulverpflegung in Frage kommen. Insgesamt unterscheidet man fünf Verpflegungssysteme, wovon eines – das Frischkostsystem – in der Gemeinschaftsverpflegung praktisch nicht mehr vorkommt. Jedes der Systeme hat Vor- und Nachteile und stellt unterschiedliche Anforderungen an Personal, Ausstattung und andere Rahmenbedingungen. Man sollte sich keineswegs leichtfertig oder aus kurzfristigen Erwägungen für ein System entscheiden. Denn in der Regel legt man sich für längere Zeit fest. Eine genaue Prüfung der eigenen Anforderungen sollte deshalb der Entscheidung für ein Verpflegungssystem vorausgehen. Unterstützung bei der Auswahl des zu Ihrer Einrichtung passenden Verpflegungssystems erhalten Sie bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung. Wir informieren Sie gerne.

Durch die Magen-Darm-Erkrankungswelle Ende September wird vermehrt diskutiert, warum Schulen mit Essen beliefert werden und nicht mehr

vor Ort frisch gekocht wird. Deshalb möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe des Infobriefs das Frischkostsystem beziehungsweise die Mischküche vorstellen.

Frischkostsystem/Mischküche

Beim Frischkostsystem werden täglich frische Lebensmittel verarbeitet ohne die Verwendung vorgefertigter Komponenten (Convenience-Produkte; dazu zählen beispielsweise geputzter Salat oder Tiefkühlgemüse, aber auch entbeintes, zerlegtes Fleisch und Teigwaren wie Nudeln). Das Frischkostsystem findet man heute in der Gemeinschaftsverpflegung nur noch sehr selten. Wird vor Ort gekocht, handelt es sich üblicherweise um eine Mischküche, bei der neben frischen Komponenten auch Convenience-Produkte unterschiedlicher Grade zum Einsatz kommen. Bei diesem Verpflegungssystem muss die Küche mit allen Geräten zum Herstellen, Lagern und Ausgeben der Speisen ausgestattet sein. Zudem braucht es ver-

schiedenen Lagerräume und Bereiche. Deshalb sind der Platzbedarf sowie die Kosten für die Einrichtung sowie die laufenden Betriebskosten im Vergleich zu anderen Verpflegungssystemen sehr hoch.

Vorteile:

- sehr guter Nährstoffgehalt bei entsprechend qualifiziertem Personal
- durch Chargenproduktion oder just-in-time-Garen sind kurze Standzeiten möglich
- flexibel in der Komponentenauswahl
- direkte Kommunikation mit dem Koch möglich
- kurzfristige Berücksichtigung von Unverträglichkeiten möglich
- größtmögliche Abwechslung im Speiseplan möglich (andere Verpflegungssysteme schließen bestimmte Lebensmittel aus, beispielsweise Pommes Frites in der Warmverpflegung)

Nachteile:

- hoher Personaleinsatz
- hohe Anforderungen an die Qualifi-



- zierung des Personals
- hohe Anforderungen an die Hygienemaßnahmen
- Küche braucht viel Platz
- Einrichtungs- und Betriebskosten sind sehr hoch

Die Vorteile einer Zubereitung vor Ort können nur durch entsprechend qualifiziertes Personal erzielt werden. Frische Zubereitung ist nicht per se ein Garant für ernährungsphysiologisch hoch-

wertige Speisen. Da im Vergleich zu den anderen Verpflegungssystemen die Personalkosten mit fast 50 Prozent einen sehr hohen Anteil an den Kosten darstellen, ist die Mischküche erst ab einer bestimmten Anzahl an Tischgästen rentabel. Bei den momentanen Preisen im Saarland, die um die 3 Euro liegen, wäre diese Anzahl bei etwa 500 Essen täglich erreicht. In den meisten Schulen essen jedoch bedeutend weniger Schülerinnen und Schüler zu Mit-

tag, selbst an Schulen mit bis zu 800 Kindern sind es häufig weniger als 100 Mittagsgäste. Wenn an solchen Schulen frisch vor Ort gekocht würde, wären die momentanen Preise ohne Subventionen bei weitem nicht haltbar.¹ Weitere Informationen finden Sie in den Broschüren DGE-Praxiswissen »Vollwertige Schulverpflegung« sowie »Kostenstrukturen in der Schulverpflegung« unter <http://bit.ly/dge-medien>.

Lesenswerte Web-Funde

Folgen Sie uns auch auf Twitter² und Google+³. Dort weisen wir auf aktuelle lesenswerte und kostenlose Web-Inhalte hin, die beim Erscheinen des Infobriefs häufig schon in die kostenpflichtigen Archive der entsprechenden Webseiten gewandert sind. Einige der unten genannten Links sind also möglicherweise nicht mehr frei zugänglich, wenn Sie unseren Infobrief lesen.

Aktuelles zum EU-Schulobstprogramm

Auch in diesem Schuljahr kommen wieder mehr als 13 000 Schülerinnen und Schüler saarländischer Grund-, Förder- und Waldorfschulen in den Genuss von drei kostenlosen Portionen Obst und Gemüse in der Woche. Mehr unter <http://bit.ly/sal-sop>.

Dickmacher im Griff

Um den Energiegehalt einiger Gerichte und Lebensmittel geht es bei dem Unterrichtsmaterial der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung. Das Material kann kostenlos unter <http://bit.ly/dickmacher> heruntergeladen werden.

Essen will gelernt sein

Ein Interview mit Christoph Bier in der Zeitschrift FORUM können Sie unter folgendem Link nachlesen <http://bit.ly/magazin-forum>.

Alte Regeln sind oft falsch

Viele altbekannte Regeln bezüglich des Essens sind falsch. So macht beispielsweise essen am Abend nicht grundsätzlich dick. Die über den gesamten Tag aufgenommene Energiemenge ist entschei-

dend. Den vollständigen Artikel können Sie hier nachlesen <http://bit.ly/essen-am-abend>.

Macht Schule dick?

Mainzer Forscher fanden jetzt heraus, dass Kinder vor allem nach der Einschulung an Pfunden zulegen. Den gesamten Artikel lesen Sie hier <http://bit.ly/macht-schule-dick>.

Klimabilanz von Tiefkühlprodukten

Mit der spannenden Frage der Klimabilanz von Tiefkühlprodukten haben sich das Öko-Institut e. V. und das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. befasst. Die erstaunlichen Ergebnisse können Sie hier nachlesen <http://bit.ly/klimabilanz-tk>.



¹ In der Praxis finden bereits indirekte Subventionen statt: Schulträger übernehmen beispielsweise in der Regel die Energie-, Wasser- und Reinigungskosten von Zubereitungsküchen in Schulen.

² http://twitter.com/VNS_Saarland

³ <http://bit.ly/vns-sal-gplu>

Masse statt Klasse – wie viel gutes Schulessen wert ist

Die Magen-Darm-Erkrankungswelle der vergangenen Wochen hat eine erneute Diskussion um die Qualität der Schulverpflegung entfacht. Den Artikel »Masse statt Klasse – wie viel gutes Schulessen wert ist« können Sie nachlesen unter <http://bit.ly/wert-schulessen>.

»Unter drei Euro ist Qualität nicht zu haben«

Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevêdo gibt im Interview mit der Welt am Sonntag Antworten auf Fragen zum Thema Schulverpflegung. Das Interview können Sie unter <http://bit.ly/interview-aa> nachlesen.

Gesundes Essen darf auch mehr kosten

Eine Umfrage der »Apotheken-Umschau« ergab, dass knapp 43 Prozent der Befragten bereit wären, mehr Geld für Lebensmittel auszugeben, wenn sie wüssten, dass diese gesundheitlich absolut einwandfrei wären. Den vollständigen Artikel finden Sie unter <http://bit.ly/greenpeace-umfrage>.

Prävention statt Therapie

Eine Langzeitstudie der BZgA hat gezeigt, dass Therapieprogramme Defizite aufweisen und deshalb besser in Präventionsmaßnahmen investiert werden sollte. Die Ergebnisse finden Sie unter <http://bit.ly/bzga-praevention>.

Einfluss der Eltern auf Lebensmittelvorlieben

Ist Übergewicht anerzogen oder genetisch bedingt? Neueste Forschungser-

gebnisse sprechen dafür, dass Vorlieben für bestimmte Lebensmittel im Kleinkindalter mit einem erhöhten Risiko für Fettleibigkeit im späteren Leben zusammenhängen. Den kompletten Artikel können Sie hier nachlesen <http://bit.ly/einfluss-eltern>.

Kinder wollen in der Schule kochen lernen

Eine FORSA-Umfrage im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ergab, dass mehr als zwei Drittel der Schülerinnen und Schüler gerne in der Schule kochen lernen würden. Alle weiteren Ergebnisse finden Sie hier <http://bit.ly/forsa-kinder-kochen>.

Motivationshilfen fürs gesunde Essen

Wie man durch Verhaltensstüpsler, sogenannte Nudges, Übergewicht vermeidet, lesen Sie hier <http://bit.ly/faz-nudging>.

Warum ekeln sich die Deutschen vor Innereien?

Marian Trenk erforscht weltweit Esskulturen und gibt im Interview Antworten zu den verschiedenen Esskulturen. Den vollständigen Artikel finden Sie hier <http://bit.ly/esskultur-trends>.

Disney verbietet Werbung für Junk Food aus dem Kinderprogramm

Ab 2015 müssen alle Werbespots, die während des Disney-Kinderprogramms ausgestrahlt werden, bestimmten Anforderungen genügen. Mehr Informationen unter: <http://bit.ly/werbeverbot-disney>.

Essen mit Kindern könnte so schön sein

Katja Schnitzler berichtet über den ganz normalen Wahnsinn einer Mahlzeit mit Kindern hier <http://bit.ly/essen-mit-kindern>.

Bio nicht rundweg umweltfreundlicher

Zu diesem Ergebnis kommen Oxforder Forscher, die 71 Studien zum Thema Öko-Landbau betrachteten. Die Ergebnisse finden Sie unter: <http://bit.ly/bio-nicht-umweltfreundlicher>.

Modellprojekt zur Kennzeichnung regionaler Produkte

Umfragen zeigen, dass die Verbraucher großen Wert auf Produkte aus ihrer Region legen. Allerdings halten manche Produkte nicht, was die Verpackung verspricht. Ein Grund, weshalb die Bundesverbraucherministerin die Initiative »Klarheit und Wahrheit bei der Aufmachung von Lebensmitteln« gestartet hat. Den vollständigen Text finden Sie unter <http://bit.ly/regionale-vielfalt>.

Wege zur Qualität

Im Rahmen des Nationalen Aktionsplans »IN FORM« haben das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) gemeinsam mit Expertinnen und Experten das Internetangebot »Wege zur Qualität« zur Qualitätsentwicklung in Projekten der Gesundheitsförderung und Prävention konzipiert. Näheres dazu unter <http://bit.ly/wege-qualitaet>.



Neues Info-Material

Tiefkühlkost von A bis Z

Der aid-Infodienst hat eine neue Broschüre zum Thema Tiefkühlkost veröffentlicht. Die Broschüre befasst sich beispielsweise damit, welche Lebensmittel wie lange tiefgefroren gelagert werden können. Weitere Informationen finden Sie hier <http://bit.ly/Broschüre-tk>.

Wegweiser Schulverpflegung

Schul- und Kitaverpflegung ist eine anspruchsvolle Aufgabe, die neben der Fülle an anderen Aufgaben nicht vernachlässigt werden sollte. Der aid-Infodienst möchte mit seinem Heft »Wegweiser Schulverpflegung« alle Akteure in diesem Bereich unterstützen. Weitere Informationen fin-

den Sie unter <http://bit.ly/wegweiser-schulverpflegung>.

Die DGE hat einen Teil ihrer Broschüren überarbeitet. Die ehemaligen Broschüren der Rubrik »Infothek« erscheinen nun in neuem Layout als »DGE-Praxiswissen«. Die neuen Broschüren können Sie unter <http://bit.ly/dgemedien> herunterladen.

Termine 2012

12. Dezember 2012, 9–17 Uhr:

Modul 5 des Zertifikatskurses Schulverpflegung – »Einführung in die Er-

nährungslehre«. Weitere Informationen zum Zertifikatskurs finden Sie unter <http://bit.ly/zertifikatskurs>.

Wettbewerbe & Aktionstage

»Gesund leben – Gesund bleiben«

Das saarländische Ministerium für Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie lobt in diesem Herbst zum zweiten Mal den Wettbewerb »Gesund le-

ben – Gesund bleiben« im Rahmen der landesweiten Kampagne »Das Saarland lebt gesund!« aus. Weitere Informationen unter <http://bit.ly/gesund-leben-wettbewerb>.

Sonderpreis

Schülerzeitungswettbewerb 2012/2013

Die Kultusministerkonferenz und die Jugendpresse Deutschland veranstalten auch in diesem Schuljahr wie-



der einen Schülerzeitungswettbewerb. Es gibt neben den Hauptkategorien auch Sonderpreise, beispielsweise für ein spannendes Interview, eine Schülerzeitung, die auch online erscheint, oder einen aufschlussreichen Artikel zum Thema »Sicherheit und Gesundheit in der Schule«. Weitere Informationen sowie Teilnahmebedingungen finden Sie unter <http://bit.ly/wettbewerb-schülerzeitung>.

Seit dem 1. Oktober gibt es gleich mehrere Wettbewerbe, bei denen Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte oder Schulen Preise gewinnen können:

So schmeckt Bildung – Ernährungsbildung leicht gemacht!

So lautet das Motto des Wettbewerbs, an dem Lehrerinnen und Lehrer, Referendare und Referendarinnen teilnehmen können. Gewinnen können Lehrerinnen und Lehrer, Referendarinnen und Referendare für 3. und 4. Klassen den aid-Ernährungsführerschein und für die Klassen 5 bis 13 die Ess-Kult-Tour. Beide Ernährungsbildungskonzepte vermitteln Schülerinnen und Schülern altersgerecht und abwechslungsreich wichtige Kompetenzen in Sachen gesundheitsförderlicher Ernährung. Weitere Informationen finden Sie unter <https://verlosungsaktion.inform.de>.

Zeig deine Pausenbox!

Beim Fotowettbewerb für Schülerinnen und Schüler gibt es als Hauptpreis eine Klassenfahrt nach Berlin zu gewinnen – inklusive eines Blickes hinter die Kulissen des Bundesernährungsministeriums. Und wie geht's? Ganz einfach: Pausenbox aufklappen, Kamera zücken und das beste Foto schießen! Dann nur noch hochladen und abstimmen lassen. Das Foto mit den meisten Punkten gewinnt. Die Zweit- und Drittplatzierten erhalten moderne Kameras für die eigene Klasse. Weitere Informationen finden Sie unter <https://fotowettbewerb.inform.de>.

Klasse, Kochen!

Bei »Klasse, Kochen!« wird die Brücke zwischen der oftmals grauen Theorie und der geschmackvollen Praxis geschlagen: Damit Schülerinnen und Schüler auch mal anschaulich zeigen können, was sie in Sachen gesundheitsförderlicher Ernährung und Essenszubereitung gelernt haben, gibt es bei dem bundesweiten Wettbewerb mit ein bisschen Einsatz und guten Ideen neue Schulküchen zu gewinnen. Das Thema des diesjährigen Wettbewerbs lautet »Total lokal – regionale Küche zum Ausprobieren«. Ob Film oder Fotoserie – der Fantasie und Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Wer unter den 25 besten Einsendungen die Jury anschließend noch mit einem Konzept überzeugen kann, wie den Schülern die Themen

Kochen und ausgewogene Ernährung vermittelt werden, hat gute Chancen auf eine der zehn Küchen. Hauptsache die Schülerinnen und Schüler zeigen uns: »Darum haben wir eine Küche verdient!«. Weitere Informationen finden Sie unter <http://bit.ly/klasse-kochen>.

ECHT KUH-L

Der Wettbewerb »ECHT KUH-L!« beschäftigt sich grundsätzlich mit nachhaltiger Landwirtschaft und Ernährung sowie dem Ökolandbau, setzt jedoch auch thematische Schwerpunkte: Im Schuljahr 2012/2013 steht die Wertschätzung von Lebensmitteln im Mittelpunkt. Gesucht werden wissenswerte und kreative Beiträge, die sich damit auseinandersetzen, warum wir eigentlich so viele Lebensmittel wegwerfen und was wir dagegen tun können. Mitmachen kann jeder, der die 3. bis 10. Klasse einer allgemeinbildenden Schule besucht. Wettbewerbsbeiträge können von Klassenverbänden kommen, von Schülergruppen, aber auch von einzelnen Kindern und Jugendlichen. Die Beitragsformen sind grundsätzlich offen. Denkbar wäre zum Beispiel die Entwicklung einer Schulstunde für jüngere Schüler, ein Kochbuch mit regionalen Reste-Rezepten oder eine Reportage über die eigene Schulkantine. Ein-sendeschluss ist der 28. März 2013. Weitere Informationen finden Sie unter <http://bit.ly/echt-kuh-l>.



Aktuelles

Referentinnen und Referenten gesucht!

Die Vernetzungsstelle sucht für ihren Referentenpool Oecotrophologinnen und Oecotrophologen, Diätassistentinnen und Diätassistenten. Die Tätigkeit umfasst Vorträge zum Bereich der Schulverpflegung sowie Durchführung von Aktionen und Projekten in Schulen. Die Vernetzungsstelle vermittelt die Kontaktdaten der Referenten

auf Anfrage an Schulen oder andere Organisationen. Sollten Sie Interesse haben, schicken Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail (vernetzungsstelle@lags.de).

Praktikumsstellen

Es besteht die Möglichkeit, bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung ein Praktikum zu absolvieren. Die Mindest-

dauer beträgt vier Wochen. Bei Interesse schreiben Sie uns per Post oder E-Mail (vernetzungsstelle@lags.de).

Abschlussarbeiten

Wenn Sie Interesse daran haben, eine Abschlussarbeit an einer Hochschule oder Universität in Kooperation mit der Vernetzungsstelle zu schreiben, melden Sie sich bei uns.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit, friedliche und besinnliche

Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

IMPRESSUM: LandesArbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung Saarland e. V. (LAGS), Martin-Luther-Straße 12, 66111 Saarbrücken, Telefon: 06 81 / 97 61 97-0, Telefax: 06 81 / 97 61 97-99, E-Mail: vernetzungsstelle@lags.de, Registergericht: Saarbrücken
Registernummer: VR 3691, Steuernummer: 040/140/20212, Finanzamt Saarbrücken. Redaktion: Christoph Bier. Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 55 Abs. 2 RStV: Franz J. Gigout, Anschrift wie oben. *Wenn Sie den Infobrief zukünftig nicht mehr erhalten möchten, schicken Sie uns bitte eine E-Mail an vernetzungsstelle@lags.de.*

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wurde mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) sowie mit Mitteln des Saarlandes gefördert.

