

# Infobrief

## Vernetzungsstelle Schulverpflegung Saarland

Ausgabe 1-2013 (März)



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 dritte Ausgabe des Infobriefs der Vernetzungsstelle Schulverpflegung (VNS) Saarland. Auch diese ist wieder sehr umfangreich gewor-

den. Mit dieser Ausgabe schließen wir die Serie zu den verschiedenen Verpflegungssystemen ab. Darüberhinaus gibt es einen Rückblick auf den Fachtag »Kinder – Essen ist fertig!« Doch wo bleibt

der Kompetenzerwerb?« sowie die Veröffentlichung des ersten saarländischen Speisenplans für die Schulverpflegung. Wir wünschen Ihnen eine interessante und spannende Lektüre.

## Fachtag »Kinder – Essen ist fertig!« Doch wo bleibt der Kompetenzerwerb?«

Am 17. Oktober 2012 fand im Gustav-Adolf-Haus in Saarbrücken der Fachtag »Kinder – Essen ist fertig!« Doch wo bleibt der Kompetenzerwerb?« statt. Organisiert wurde dieser von der Landes-Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung Saarland e. V. (LAGS), der VNS und dem Stadtteilbüro und Kinderhaus Alt-Saarbrücken. 74 Teilnehmer aus dem Großraum Saarbrücken folgten der Einladung und erlebten eine spannende und abwechslungsreiche Veranstaltung. Nach dem Einstiegsvortrag »Wie wir alle Kinder und Jugendlichen zum Genuss abholen« durch Michael

Thun stellte Christoph Bier in seinem Vortrag die »Außer-Haus-Verpflegung als Chance für eine gesundheitsförderliche und genussorientierte Esskultur« dar. In der Pause konnten die Teilnehmer selbst erleben, wie eine unaufwändige abwechslungsreiche Verpflegung aussehen kann. Es gab Kürbissuppe, die mit 15 verschiedenen Toppings in ihrer Zusammensetzung und im Geschmack variiert werden konnte. Die Teilnehmer waren von der Abwechslung, den verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten und der Einfachheit sehr begeistert. Im Anschluss an die Pause stellten

sich die beiden Praxisbeispiele »Naschgarten Holzminden« und »Kinderhaus Alt-Saarbrücken« vor. Den Abschluss des Tages bildeten Workshops, in denen die Schulverpflegung in den Einrichtungen und Ernährungsbildung thematisiert wurden. Teilnehmer und Veranstalter waren sehr zufrieden mit dem Fachtag, an dem der Austausch aller Beteiligten untereinander einen großen Stellenwert einnahm. Der Tagungsreader wurde allen Teilnehmern per E-Mail zugesandt und ist auf der Webseite der Vernetzungsstelle verfügbar: <http://bit.ly/Tagungsreader>.

## Saarländischer Speisenplan veröffentlicht

Am 10. Januar 2013 wurde an der Gemeinschaftsschule Ludwigspark in Saar-

brücken der erste saarländische Vierwöchenspeisenplan für Schulen vorge-

stellt. Dieser ist aus Rezepten, die Schülerinnen und Schüler anlässlich des



2. Tags der Schulverpflegung bei der VNS eingereicht hatten, entstanden. Die Vernetzungsstelle hat aus den Rezepten nach den Vorgaben der DGE einen nährstoffoptimierten Speisenplan erstellt. Dieser wurden allen Schulen, Schulträgern, Trägern der Nachmittagsbetreuung und den Nachmittagsbetreuungen vor Ort vorab per Post zugesandt.

Die Bedeutung einer guten Schulverpflegung unterstrich die Teilnahme von drei saarländischen Ministerien bei der Vorstellung des Speisenplans. Da es sich beim Thema Schulverpflegung um ein Querschnittsthema handelt, ist die Zusammenarbeit der einzelnen Ministerien sehr wichtig. Sowohl das Bildungs-, als auch das Umwelt- und

Gesundheitsministerium unterstützen die Arbeit der VNS hinsichtlich einer guten Schulverpflegung. Anke Rehlinger, Ministerin für Umwelt und Verbraucherschutz, stellte die Ergebnisse einer kürzlich erfolgten Schwerpunktkontrolle der Lebensmittelüberwachung in Schulen und Kitas vor. Andrea Becker, Staatssekretärin des Bildungsministeriums, erläuterte die Änderungen im neuen Förderprogramm der Freiwilligen Ganztagschulen. Demnach muss ab dem kommenden Schuljahr das in Freiwilligen Ganztagschulen angebotene Mittagessen den Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards (DGE-QS) entsprechen. Für Gebundene Ganztagschulen war der DGE-QS bereits in den vergan-

genen Jahre verbindlich. Andreas Storm stellte abschließend das Projekt »Das Saarland lebt gesund!« vor. Es beschäftigt sich mit allen Bereichen von Gesundheit im Kontext der kommunalen Gesundheitsförderung. Im Anschluss an die Vorstellung konnten sich die Teilnehmer selbst ein Bild von dem neuen Speisenplan machen und in der Schule Dibbelabbes essen, eines der Gerichte des Vierwochenspeisenplans. Der Speisenplan ist seit Januar auf der Internetseite der Vernetzungsstelle verfügbar. Fotos von der Veröffentlichung sowie den Speisenplan finden Sie 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.

### Cook & Freeze/Cook & Chill

In der heutigen Ausgabe erfahren Sie mehr über die beiden Kühlsysteme Cook & Freeze und Cook & Chill. Beim Tiefkühlsystem (Cook & Freeze) werden tiefgekühlte Speisen von einem professionellen Anbieter geliefert, die in der

Einrichtung aufgewärmt (»regeneriert«) werden. Beim Kühlkostsystem (Cook & Chill) werden die Speisen gekühlt (aber nicht tiefgekühlt) angeliefert. Diese beiden Systeme sind gerade für Einrichtungen interessant, die in Gebieten liegen, die von Speisenanbietern mit Warmverpflegung nicht beliefert werden. Sie haben darüber hinaus weitere Vorteile:

### Vorteile:

- wenige Arbeitsschritte in der Küche
- Küche braucht wenig Platz
- sehr guter Nährstoffgehalt, wenn bestimmte Rahmenbedingungen einge-



- halten werden
- flexibles und kurzfristiges Reagieren auf veränderte Teilnehmerzahlen möglich
- kurze Standzeiten durch chargenweises Regenerieren

### Nachteile:

- Ergänzung durch frische Komponenten aus ernährungsphysiologischer Sicht notwendig
- hoher Energieaufwand in der Produktionskette
- teilweise Einschränkungen in der Speisenplangestaltung, da nicht alle Speisenkomponenten für diese Systeme geeignet sind
- Konsistenz bestimmter Speisenkomponenten wird nach dem Regenerie-

- ren schlechter bewertet als bei frisch gegarten Komponenten
- im Vergleich zur Warmverpflegung höherer Personalaufwand in der Einrichtung

Der Platzbedarf für die Küche beläuft sich bei beiden Systemen auf etwa 0,8 m<sup>2</sup> je Tischgast. Um die Müllmenge so gering wie möglich zu halten, sollte auf Mehrportionsgebilde geachtet werden. Die Speisen werden dann entweder direkt auf Teller portioniert oder in Buffetform angeboten.

Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, muss in den Einrichtungen geschultes Personal sein, dass darüber hinaus auch Fachkenntnisse im Bereich Hygiene besitzt. Werden die Komponenten

falsch regeneriert, leidet das Essen sensorisch und auch bezüglich seines Nährwertgehaltes. Der Einsatz von geschultem Personal spiegelt sich auch in den Kostenstrukturen wider. Liegt der Anteil der Personalkosten in den Einrichtungen bei der Warmverpflegung bei der Ausgabe von 100 Essen bei etwa 12,3 Prozent, so sind dies bei Cook & Chill 31,5 und bei Cook & Freeze sogar 38,8 Prozent. Lediglich bei der Mischküche liegt dieser Anteil mit knapp 50 Prozent noch höher.

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 Twitter<sup>1</sup> und Google+<sup>2</sup>. 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.

### Coaching-Projekt geht in nächste Runde

Das Coaching-Projekt der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern geht in

die nächste Runde. Alle Informationen dazu finden Sie unter folgendem Link: <http://bit.ly/XRpThT>.

### Jodversorgung hat sich verschlechtert

Ergebnisse der DONALD-Studie zeigen, dass sich die Jodversorgung bei Kindern in den letzten Jahren wieder verschlechtert hat. Den vollständigen Artikel dazu können Sie hier lesen: <http://bit.ly/W77Tzp>.

### Essen ist reden mit anderen Mitteln

Das Forschungsprojekt »Kulinarische Diskurse als Indikatoren sich wandelnder Gesellschaften« befasst sich intensiv mit der kommunikativen Dimension des Essens. Lesen Sie hier mehr zum Thema: <http://bit.ly/11RXqzQ>.

### Übergewicht beginnt im Mutterleib

Eine Auswertung internationaler Studien zeigt, dass kindliches Übergewicht bereits im Mutterleib beginnt. Alle Studienergebnisse können Sie hier nachlesen: <http://bit.ly/XNSdmN>.



## **Zu viel Fastfood macht nicht nur dick: Asthma, Heuschnupfen und Ekzeme treten häufiger auf**

Eine internationale Studie unter der Leitung eines Forscherteams der Universität von Auckland in Neuseeland hat gezeigt, dass Kinder und Jugendliche, die mehrmals in der Woche Fastfood essen, häufiger an Asthma, Heuschnupfen und Ekzemen leiden. Den vollständigen Artikel können Sie hier nachlesen: <http://bit.ly/11RY8x5>.

## **Pillen für schlauere Kinder?**

Eine Untersuchung von Stiftung Warentest hat ergeben, dass Nahrungsergänzungsmittel, die damit werben sich positiv auf die Gehirnfunktion, Lernen und Konzentration auszuwirken, nicht zu empfehlen sind. Den vollständigen Artikel können Sie hier nachlesen: <http://bit.ly/XJURYd>.

## **Praxispaten für Schulen**

Schulen, die den DGE-Qualitätsstandard umsetzen wollen, können ab sofort sogenannte Praxispaten kontaktieren, die diesen Weg schon gegangen sind und Interessierte bei der Umsetzung unterstützen möchten. Alles Weitere dazu können Sie hier nachlesen: <http://bit.ly/136NxJC>.

## **Übergewicht: Kinder ohne Geschwister sind häufiger dick**

Eine europäische Studie mit knapp 13 000 Kinder aus acht europäischen Ländern hat ans Tageslicht gebracht, dass Einzelkinder häufiger an Übergewicht leiden als Kinder, die Ge-

schwister haben. Den vollständigen Artikel können Sie hier nachlesen: <http://bit.ly/WJRVxo>.

## **Gesunde Ernährung von Kindern**

Gemeinsames Essen in der Familie prägt das Essverhalten der Kinder ein Leben lang. Den vollständigen Artikel können Sie hier lesen: <http://bit.ly/X6Xg1z>.

## **Regionale Lebensmittel im Schullandheim BiberBurg**

Das Schullandheim BiberBurg hat mit sechs regionalen Betrieben eine Liefervereinbarung getroffen. Den gesamten Bericht dazu können Sie hier nachlesen: <http://bit.ly/VTSuJa>.

## **Geldprämien helfen beim Abnehmen**

Stark Übergewichtige können laut Aussage einer neuen Studie durch finanzielle Reize zum Abnehmen motiviert werden. Den vollständigen Artikel finden Sie hier: <http://bit.ly/XOKkjc>.

## **Catering mit Ausschussware**

Zwei Berliner Caterer beweisen, dass man auch mit krummen Gurken gutes Essen kochen kann. Den gesamten Artikel finden Sie hier: <http://bit.ly/Tpp4QP>.

## **Warum werfen wir Lebensmittel weg?**

Es gibt eine neue Aktion des Bundesernährungsministeriums mit dem Titel »Zu gut für die Tonne«. Zur offiziellen Internetseite des Projekts gelangen Sie hier: <http://bit.ly/LxfHGq>. Lesen Sie dazu auch <http://bit.ly/XpQXXa> und <http://bit.ly/XIIcM>.

## **Salat für Mädchen, Fleisch für Jungs?**

Frauen und Männer haben unterschiedliche Lieblingsgerichte. Dieses Phänomen lässt sich auch schon bei Kindern beobachten. Lesen Sie hier mehr zum Thema Unterschiede beim Essverhalten: <http://bit.ly/12jY5cJ>.

## **Fortbildungsunterlagen Ernährung von Säuglingen**

Auf der Internetseite des »Netzwerks Junge Familie« sind verschiedene Folienvorträge zum Thema Ernährung von Säuglingen kostenlos erhältlich. Alle Unterlagen können Sie hier herunterladen: <http://bit.ly/ZPo3R6>.

## **Salzig, umami, bitter: Übergewichtige Kinder schmecken weniger**

Laut einer aktuellen Studie haben übergewichtige Kinder offenbar eine schlechtere Geschmackswahrnehmung als normalgewichtige Altersgenossen. Alle Ergebnisse können Sie hier nachlesen: <http://bit.ly/Vq4yP7>.

## **Kinder sollten in der Schule kochen lernen**

Kinder sollten in der Schule selbst kochen lernen. Eine Studie zeigt: Wer selbst kocht, isst gesünder. Die vollständige Studie können Sie hier nachlesen: <http://bit.ly/zJrhBt>.

## **Klimawandel auf dem Teller**

Weniger Fleisch ist gut fürs Klima lautet das Ergebnis einer WWF-Studie. Was genau die Forscher herausfanden, können Sie hier nachlesen: <http://bit.ly/TIwABG>.



### **Beitragsfreie Schulverpflegung im Bundestag diskutiert**

Auch im Bundestag herrschte während der Debatte keine Einigkeit darüber, ob das Schulesen – wie zum Teil

in anderen Ländern üblich – für alle Schülerinnen und Schüler kostenlos angeboten werden soll. Den vollständigen Artikel können Sie hier lesen: <http://bit.ly/12NQPFI>.

### **Wie isst Deutschland?**

Ende des Jahres 2012 wurde der aktuelle Ernährungsbericht veröffentlicht. Den kompletten Presstext können Sie hier nachlesen: <http://bit.ly/XK1biy>.

## Neues Info-Material

### **Arbeitshilfe zur Akzeptanzsteigerung**

Eine Arbeitsgemeinschaft der Vernetzungsstellen Schulverpflegung hat ein interaktives Werkzeug zur Akzeptanzsteigerung erstellt. Umfangreiche Tipps mit weiterführenden Literaturangaben zu den verschiedensten Faktoren der Akzeptanzsteigerung finden Sie hier: <http://bit.ly/W1oEhQ>.

### **aid-Ernährungspyramide als Tischsystem**

Die aid-Ernährungspyramide gibt es jetzt auch als Tischsystem. Weitere Informationen dazu finden Sie hier: <http://bit.ly/WThA8t>.

### **Mehr als Kochen – SchmExperten in der Lernküche**

Das beliebte Konzept der SchmExperten gibt es jetzt auch abgestimmt auf die Voraussetzungen in Lernküchen. Weite-

re Informationen dazu finden Sie hier: <http://bit.ly/XpRBDZ>.

### **Schülerfirmen – Schulkiosk für die Zwischenverpflegung**

Das Unterrichtsmaterial des aid liefert Informationen für die Gründung und Durchführung einer Schülerfirma, die eine Zwischenverpflegung anbieten will. Weitere Informationen finden Sie hier: <http://bit.ly/WTieCS>.

## Termine 2013

Wir haben für Sie interessante Termine zusammen gestellt. Alle aktuellen Termine und kurzfristigen Ankündigungen finden Sie immer auch auf unserer Webseite.

### **20. März, 14.30–18.30 Uhr:**

Modul 8 des Zertifikatskurses Schulverpflegung: »Schulung Ausgabepersonal«. Weitere Informationen zum Zertifikatskurs unter <http://bit.ly/zertifikatskurs>.

### **25.–26. März:**

Seminar »Von der Theorie zur Praxis« Am 25. und 26. März findet in Künzelsau das Seminar »Von der Theorie zur Praxis – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung« statt. Weitere Informationen finden Sie hier: <http://bit.ly/YvA9NJ>.



**25. April, 14.30–18.30 Uhr:**

Modul 9 des Zertifikatskurses Schulverpflegung: »Besichtigung der Bliesgau-Ölmühle«. Weitere Informationen zum Zertifikatskurs unter <http://bit.ly/zertifikatskurs>.

**29.–30. April:**

Am 29. und 30. April 2013 findet in Karlsruhe eine Tagung zu den Evaluationsergebnissen des Projekts »Besser essen. Mehr bewegen. KINDERLEICHT-REGIONEN« statt. Alle weiteren Informationen finden Sie hier: <http://bit.ly/ZobdN9>.

**21. Mai, 14.30–18.30 Uhr:**

Modul 10 des Zertifikatskurses Schulverpflegung: »Einflussfaktoren auf Essverhalten«. Weitere Informationen zum

Zertifikatskurs unter <http://bit.ly/zertifikatskurs>.

**12. Juni, 9–12 Uhr:**

20. Fachgespräch »Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen«. Das aktuelle Programm wird in der Regel sechs Wochen vor dem Fachgespräch auf unserer Webseite veröffentlicht. Sollten Sie Interesse daran haben, melden Sie sich einfach bei uns!

**17. September, 9–12 Uhr:**

21. Fachgespräch »Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen«. Das aktuelle Programm wird in der Regel sechs Wochen vor dem Fachgespräch auf unserer Internetseite veröffentlicht. Soll-

ten Sie Interesse daran haben, melden Sie sich einfach bei uns!

**23.–27. September:**

Bundesweite Tage der Schulverpflegung

**24. September:**

3. Saarländischer Tag der Schulverpflegung

**13. November, 9–12 Uhr:**

22. Fachgespräch »Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen«. Das aktuelle Programm wird in der Regel sechs Wochen vor dem Fachgespräch auf unserer Internetseite veröffentlicht. Sollten Sie Interesse daran haben, melden Sie sich einfach bei uns!

## Wettbewerbe & Aktionstage

**Klasse, kochen!**

Tim Mälzer hat auf der didacta in Köln die 25 Finalisten des Wettbewerbs »Klasse, kochen!« bekannt gegeben. Darunter ist auch erstmals eine saarländische Schule, die Johannes-Gutenberg-Schule Schwalbach. Ob die Schule eine Küche gewinnt, erfahren Sie von uns im Internet (Webseite, Twitter, Google+), in unserem Infobrief und unter: <http://bit.ly/klasse-kochen>.

**ECHT KUH-L!**

Der Wettbewerb »ECHT KUH-L!« richtet sich an Schüler und 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 dage-

gen 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. Einsendeschluss ist der



28. März 2013. Weitere Informationen finden Sie unter <http://bit.ly/echt-kuhl>.

### **So schmeckt Bildung – Ernährungsbildung leicht gemacht!**

So lautet das Motto des Wettbewerbs, an dem Lehrerinnen und Lehrer, Referendare und Referendarinnen noch bis zum 25. März 2013 teilnehmen können. Gewinnen können Lehrerinnen und Lehrer, Referendarinnen und Referendare

für die 3. und 4. Klassen den 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. Unter den bisherigen Gewinnern ist auch die ERS Merzig. Weitere Informationen finden Sie unter <http://bit.ly/verlosung-if>.

### **School of Fish**

Unter dem Motto »Macht eure Schule zur School of Fish« sind Schulen bundesweit bis zum 15. Mai 2013 dazu aufgerufen, kreative Ideen für Projekte zum Thema Fisch, gesundheitsförderliche Ernährung und Nachhaltigkeit zu entwickeln. Alle Informationen zum Wettbewerb finden Sie hier: <http://www.school-of-fish.de>.

## 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](mailto: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](mailto: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.

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](mailto: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](mailto: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.

