

Info -Mappe



Schulmilch



**Infos zur Schulumilch,
an interessierte Lehrer und Eltern.**

seit Jahren ist es uns ein Anliegen, Kindergärten und ähnliche Einrichtungen mit frischer und gesunder Milch zu beliefern. Seit dem Schuljahresbeginn 2008/2009 beliefern wir auch Schulen mit 250ml-Bechern Milch und Milchmodiggetränken.

Natürlich ergeben sich dazu immer wieder Fragen zu den Produkten, deren Lagerung und der Schulverpflegung.

Die Milch:

Die Hofmolkerei der Landgut Nemt GmbH ist ein zugelassener EU Betrieb. Wir verwenden nur eigene Milch aus dem Milchgut Nemt. Das ist unser Ausgangsprodukt!

Strenge Kontrollen:

- bei der Tierhaltung, der Fütterung und der tierärztlichen Betreuung
- beim Melken, Behandeln und Abfüllen der Milch
- bei der Hygiene des Personals, der Räumlichkeiten und der Anlagen
- bei der Qualität der Milch (Milchproben)

geben uns die Gewissheit, ein naturbelassenes Lebensmittel herzustellen.

An öffentliche Einrichtungen darf seit 1995 nur noch pasteurisierte Milch ausgeliefert werden.

Innerhalb weniger Stunden wird die Milch bei uns gemolken, pasteurisiert und abgefüllt. Am nächsten Tag wird sie schon ausgeliefert – Frische pur.

Beim Pasteurisieren wird die Milch 20 sec. auf 74° C – 78° C erhitzt und sofort wieder gekühlt. Durch dieses schonende Verfahren werden die Keime abgetötet, geschmacklich findet jedoch kaum eine Veränderung statt. Der Vitaminverlust beträgt bei diesem Verfahren 5-15% bei Vitamin C und ca. 10% beim B-Komplex.

Wir liefern Schulmilch als Frischmilch Natur, Kakao-, Erdbeer- und Vanillemilch (Kakao-, Erdbeer- und Vanillezubereitung beziehen wir von der Fa. Mayer & Geyer aus Österreich). Die Fruchtmilchzubereitungen enthalten keine künstlichen Zusatzstoffe, keine Konservierungsmittel und keine künstlichen Aromastoffe.

Kleine Chronologie der Betriebsentwicklung

- | | |
|------|---|
| 1991 | Betriebsgründung vom Milchgut Nemt als Wiedereinrichter |
| 1994 | kompletter Neubau des Kuhstalles mit einer Kapazität von 600 Kuhplätzen
Bewirtschaftung von ca. 860 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche |
| 1997 | Beginn der Direktvermarktung von Milch mit speziellem Lieferservice |
| 2001 | Ausgliederung der Direktvermarktung in eine GmbH, die Landgut Nemt GmbH |
| 2005 | Umzug in den neuen Produktionsstandort in Wurzen- Dehnitz mit Eröffnung der EU zugelassenen Hofmolkerei |
| 2007 | Eröffnung der neuen Hofbäckerei mit Hofladen und Cafe. |



Unser Angebot für Ihre Schulklassen - Einladung zur Betriebsbesichtigung

Wenn Sie im Rahmen des Unterrichtsstoffes oder an einem Wandertag die landwirtschaftliche Produktion mit gleichzeitiger Verarbeitung kennen lernen wollen, dann sind Sie bei uns richtig. Wir bieten bereits verschiedene „Pakete“ an. Das reicht von Besuchen mit Kennenlernen des Melkvorganges, Besichtigung des Rinderstalles und der Kälberaufzucht bis hin zu Veranstaltungen im Verarbeitungsbereich. Gern wird von Schulklassen die Möglichkeit genutzt, unter Anleitung selbst Brot zu backen. Eine Kombination aus vielen Varianten ist möglich. Sprechen Sie uns an, wir können Ihnen Informationen über Inhalt, Kosten und Dauer geben.

Nicht vergessen zu erwähnen möchten wir unseren Tag der offenen Tür, der jedes Jahr in unserem Unternehmen statt findet. Mit vielfältigem Programm rund um die Landwirtschaft sind alle interessierten Bürger recht herzlich eingeladen

Die Verarbeitung

Genießen Sie frische Milch und Milchprodukte in Spitzenqualität. Das Interesse der Konsumenten nach regionalen Produkten steigt ständig. Mit großem Elan und Engagement haben wir uns der Herstellung von hochwertigen handwerklichen Frischeprodukten verschrieben. Der transparente Weg der eigenen Milch über eine artgerechte Tierhaltung, hofeigenes Futter, rasche Verarbeitung, vorbildliche Hygiene und handwerkliches Können ist uns besonders wichtig. Aus Verantwortung gegenüber dem Verbraucher verzichten wir konsequent auf den Einsatz von Konservierungsmitteln. Künstliche Aromen, Farbstoffe und Bindemittel sind ebenso tabu. Unsere Milchprodukte werden bis auf die fettreduzierte Landmilch mit dem natürlichen Fettgehalt der Milch verarbeitet. Sie wird pasteurisiert aber nicht homogenisiert. Die Fettbestandteile bleiben in Ihrer ursprünglichen Form erhalten, dadurch kann die Milch leicht aufrahmen. Ein weiterer herausragender Vorteil ist die schnelle Verarbeitung der Milch. Innerhalb weniger Stunden ist die frisch gemolkene Rohmilch

pasteurisiert, abgefüllt oder zu anderen Produkten weiterverarbeitet. Diesen Frischevorsprung gepaart mit ausgewählten Zutaten können sie neu erleben.

Testen Sie uns und unsere Produkte, Sie werden begeistert sein!

Warum Schulmilch?



Von Schulkindern wird im Schulalltag von der ersten bis zur letzten Unterrichtsstunde ein hohes Maß an Konzentration und Leistungsfähigkeit gefordert. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, benötigen sie regelmäßig Nachschub an Energie, Nährstoffen und Flüssigkeit.

Zwischendurch ein Glas Milch, ein Becher Joghurt oder eine Scheibe Brot belegt mit Käse helfen, die Leistung und Konzentration über den Vormittag auf hohem Niveau zu halten. Milch und Milchprodukte sind die idealen Fitmacher, die neben der notwendigen Energie eine Vielzahl wichtiger Nährstoffe liefern, die gerade während der Wachstumsphase unverzichtbar sind. Sie helfen gleichzeitig, den hohen Flüssigkeitsbedarf von Kindern und Jugendlichen zu decken.

Neueste Verzehrsstudien zeigen, dass Kinder nicht ausreichend mit Calcium versorgt sind. Außerdem ist festzustellen, dass viele schulpflichtige Kinder und Jugendliche ganz ohne Frühstück oder ohne ein ausreichendes Frühstück in die Schule kommen. Deshalb hat das Pausenfrühstück in der Schule eine ganz wichtige Funktion. Bereits ein Viertel Liter Schulmilch pro Tag kann die Calcium-Versorgungslücke bei Kindern und Jugendlichen schließen.

Organisation vor Ort

Das ist abhängig von den Gegebenheiten in der Schule. Wichtig ist, dass die Beteiligten sich für das Projekt begeistern können, dann lassen sich immer praktikable Lösungen finden. In Frage kommen:

Personal der Schule/Einrichtung,
Personal des Cateringservice/des Lieferanten,
Küchenpersonal,
Eltern,
Schüler

Achtung: Das Verkaufspersonal benötigt eine Bescheinigung vom Gesundheitsamt!

Wie wird bestellt?

Aus dem Sortiment des Lieferanten bzw. der Molkerei kann die Schule nach ihren Bedürfnissen auswählen und die notwendigen Mengen bestellen. Je nach Absprache kann täglich, mehrmals wöchentlich oder wöchentlich bestellt werden.

Wie oft wird geliefert?

Je nach Menge und Produktauswahl wird die Schulmilch täglich, 2 x wöchentlich oder wöchentlich im Rhythmus geliefert.

Lager- bzw. Kühlmöglichkeiten

Die Warenanlieferung erfolgt oft zu Zeiten, in denen das Schulpersonal oder andere beauftragte Personen oft nicht anwesend sind. Da wir Frischmilch liefern, muss ein Raum zudem mit einer Kühlmöglichkeit ausgestattet sein. Sinnvoll ist eine vorherige Besichtigung und die Absprache von Details.

Kann die Schule einen solchen Raum nicht zur Verfügung stellen, besteht die Möglichkeit an einem geschützten Platz im Außenbereich eine verschließbare mobile Einheit aufzustellen. Unter Umständen ist der Lieferant bei der Beschaffung behilflich.

Verkaufsort

Als Verkaufsort für Milch und Milchprodukte in der Schule bieten sich an:

- ein spezieller Schulmilchverkaufsraum,
- der Schulkiosk,
- die Schulcafeteria,
- das Hausmeisterbüro,
- ein Mehrzweckraum,
- das Klassenzimmer,
- der Schulflur,
- die Schulküche.

Grundsätzlich bestehen zwei Möglichkeiten, die Milch an der Schule anzubieten, zum einen in Form der klassenweisen Bestellung und zum anderen der freie Verkauf.

Klassenweise Bestellung

- wird vor allem an Grundschulen praktiziert,
- Bestellung und Bezahlung für die Klasse übernimmt in der Regel der Klassenlehrer,
- beides wird an die für die Schule verantwortliche Person weitergeleitet,
- In der Regel verpflichten sich die Schüler für einen bestimmten Zeitraum (z. B. 1 Woche) Milch abzunehmen.

Freier Verkauf

- hat sich vor allem an weiterführenden Schulen bewährt,
- zentrale Bestellung über den Schulmilchverantwortlichen,
- Verkauf in den Pausen an möglichst zentraler Stelle (z. B. Kiosk),
- die Schüler entscheiden sich täglich neu für ein Milchprodukt,
- in der Anfangsphase kann die Festlegung der Bestellmenge schwierig sein, wenn Erfahrungswerte über den Bedarf fehlen,
- für die Organisation des freien Verkaufs können neben Hausmeister oder Caterer auch Eltern oder Schülerfirmen verantwortlich sein.

Entlohnung des Schulmilchverkäufers

Im Höchstabgabepreis für die Schulmilch ist eine Aufwandsentschädigung für den Schulmilchverkäufer berücksichtigt. Diese Beträge werden pro verkaufter Einheit berechnet. Das Verkaufspersonal kann die Beträge als Vergütung annehmen oder sie durch Senkung des Verkaufspreises der Schulmilchprodukte an die Schüler weitergeben.

Entsorgung

Die Einwegverpackung muss über die Müllentsorgung geregelt werden. Eventuell wird ein zusätzlicher Müllbehälter notwendig. In manchen Fällen kümmert sich auch der Lieferant um die Beschaffung eines neuen Müllbehälters.



Milch - Mehr als ein Grundnahrungsmittel

Milch ist durch ihre vielen Nährstoffe eines der wertvollsten Lebensmittel überhaupt. Sie enthält viele Nährstoffe, die der Mensch braucht. Für die Milch ist man nie zu alt: Milch und Milchprodukte sind die bedeutendsten Lieferanten von Calcium, sowie gute Quellen für die

Mineralstoffe Magnesium, Zink und Jod.

Die aus ihr hergestellten Produkte Joghurt, Dickmilch, Quark, Kefir, Buttermilch, Molke und Käse sind wichtige Bestandteile einer ausgewogenen Ernährung.



Die Bedeutung von Milch in der Kinderernährung

Milch und Milchprodukte gehören zu den besten Calcium-Lieferanten unter den Lebensmitteln. Der Körper kann das Calcium aus der Milch besonders gut verwerten. Milch ist deshalb für das Knochenwachstum und die Härtung der Zähne von Kindern besonders gut geeignet.

Das hochwertige Eiweiß aus Milch und Milchprodukten ist leicht verdaulich und fördert das Wachstum sowie den Aufbau von Muskeln. Als weitere wertvolle Inhaltsstoffe liefern Milch und Milchprodukte zahlreiche Vitamine (A, B1, B2, B12, D) und Mineralstoffe (Calcium, Phosphor, Magnesium, Zink und Jod), die den Stoffwechsel der Kinder aktivieren. Der in der Milch enthaltene Milchzucker dient dem Gehirn als Energiequelle. Er fördert die Konzentration und Leistungsfähigkeit Ihres Kindes.

Aufgrund des hohen Calciumgehaltes sollten Kinder täglich ein großes Glas Milch trinken und zusätzlich Joghurt, Quark oder Käse essen. Die folgende Übersicht zeigt, welche Mengen Milch und Milchprodukte Grundschul Kinder benötigen, um die empfohlene tägliche Zufuhr zu decken.

Für Kinder im Alter von 7-10 Jahren empfohlene* tägliche Calciumzufuhr: 900 mg, z. B. enthalten in:

Milch, Dickmilch oder Buttermilch: 750 ml = 2 große Gläser

Joghurt (3,5 % Fett): 700g

Käse: 100 g Hartkäse oder
200 g Weichkäse oder
200 g Schafskäse

* Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 2000

Wussten Sie schon...?



Je höher der Fettgehalt der Milch, desto höher ist auch ihr Gehalt an den fettlöslichen Vitaminen A, D, E und K! So enthält Vollmilch beispielsweise mehr als doppelt so viele Vitamine wie fettarme Milch.

Das bedeutet: der Anteil an fettlöslichen Vitaminen nimmt mit der Fettstufe ab.

Milch schützt unsere Zähne



Milch und Milchprodukten tragen zum Schutz der Zähne bei:

Sie können die bakterielle Anhaftung am Zahn mindern.

Sie können die bakterielle Säure puffern.

Sie stimuliert den Speichelfluss, was die Entfernung von Kohlenhydraten aus

der Mundhöhle beschleunigt und andererseits die Plaque-Säuren neutralisiert.

Milch kann auch zur Remineralisierung des Zahns beitragen.

Wichtige Inhaltsstoffe der Milch

Milch enthält eine einzigartige Kombination aus lebenswichtigen Nährstoffen. Das macht Milch und die daraus hergestellten Milchprodukte so wertvoll und unverzichtbar für die tägliche Ernährung.

Milchfett

Das Fett liegt in der Milch als feinste Tröpfchen verteilt vor. Es enthält viele kurz- und mittelkettige Fettsäuren, die im Darm schnell und vollständig resorbiert, das heißt ins Blut aufgenommen werden. Dadurch ist Milchfett ein leicht verdaulicher Energielieferant.

Milcheiweiß (Protein)

Milch enthält fast alle Eiweißbausteine (essentielle Aminosäuren), die der Körper für den Aufbau seiner eigenen, aus Eiweiß bestehenden Gewebe, benötigt. Aufgrund dieser hohen „biologischen Wertigkeit“ sind Milchprodukte eine ideale Ergänzung zu pflanzlichem Eiweiß wie z.B. in Getreide, Kartoffeln oder Hülsenfrüchten.

Milchzucker (Kohlenhydrate)

Milchzucker (Lactose) wird sehr langsam vom Körper aufgenommen und sorgt daher für lang anhaltenden Energienachschub. Er wirkt sich außerdem positiv auf die Darmflora aus und fördert die Resorption von Calcium.

Mineralstoffe

Mineralstoffe sind Elemente, die der Mensch über die Nahrung aufnehmen muss, um seine Gesundheit und Leistungsfähigkeit zu erhalten. Sie werden nach ihrem mengenmäßigen Vorkommen im menschlichen Körper eingeteilt in Mengenelemente (z.B. Calcium) und Spurenelemente (z.B. Jod).

In der Milch gibt es reichlich Mineralstoffe und damit auch in den Milchfrischprodukten. Für den menschlichen Körper besonders wichtig: Calcium für gesunde Knochen, Kalium für den geregelten Flüssigkeitshaushalt, Magnesium für Muskeln und Nerven sowie Jod für eine normale Schilddrüsenfunktion. Milch ist der wichtigste Calcium-Lieferant in unserer Ernährung. Eine ausreichende Calciumversorgung während der Kindheit und Jugend ist für die Gesundheit der Knochen lebenslang entscheidend.

Vitamine

Vitamine sind Nährstoffe, die der Körper selbst nicht bilden kann, in kleinen Mengen zum Leben aber unbedingt benötigt. Sie müssen mit der Nahrung aufgenommen werden. Es gibt wasserlösliche Vitamine (die Vitamine der B-Gruppe, Niacin, Folsäure u.a.m.) und fettlösliche Vitamine (A, D, E und K). Milch und Milchfrischprodukte enthalten einen ganzen Cocktail an Vitaminen. Hauptsächlich vertreten sind Vitamin A, das für gutes Sehen und gesunde Haut zuständig ist, sowie die Vitamine der B-Gruppe B1, B2, B6, B12. Bei der Versorgung mit den Vitaminen B2 (Riboflavin) und B12 (Cobalamin) sind die Gehalte der Milch von besonderer Bedeutung. Vitamin B2 ist an vielen Stoffwechselreaktionen im Körper beteiligt und ist wichtig für den Heilungsprozess der Haut. Vitamin B12 erfüllt wichtige Funktionen im Stoffwechsel von Fetten und Proteinen sowie bei der Bildung roter Blutkörperchen

Quelle: 2008 CMA-Online

Zu einem gesunden Schulfrühstück gehört die Schulmilch. Seit vielen Jahren fördert die EU die Versorgung der Schüler mit Schulmilch.

Durch das Unterstützungsprogramm (EU-Förderung von Vollmilch, Kakao, Milchmixgetränken und Naturjoghurt) kann Schulmilch in den Schulen zu günstigen Preisen angeboten werden.

Wir möchten mit unserer Schulmilch dafür sorgen, dass die Schüler eine gute Grundversorgung an lebenswichtigen Nährstoffen bekommen und fit für den langen Schultag sind. Gemäß der Vorschrift darf nur erhitzte Milch an und in Schulen abgegeben werden. Auch unsere Milch, die wir auch an Privatkunden liefern, wird für die Schulmilch pasteurisiert, d. h. 20 Sekunden auf 74-76°C erhitzt und sofort mit Eiswasser wieder gekühlt. Die natürliche Zusammensetzung der Milch bleibt erhalten, jedoch geht ein Teil der hitzelabilen Vitamine leider verloren. Vitaminverluste in erhitzter Milch

	Vitamin B1	Vitamin B6	Vitamin B12	Folsäure	Vitamin C
Pasteurisierung „Frischmilch“	0-05	0-05	<10	<10	10-25
Ultrahocherhitzung H-Milch	0-20	<10	5-10	5-20	5-30
Kochen	10-20	10	20	15	15-30

Inhaltsstoffe der Milch:

Milchzucker: 4,7 %	Kohlehydrat: Energielieferant, pos. Wirkung auf die Darmflora; verbessert die Aufnahme von Calcium, Magnesium und Zink
Milchfett: 3,5-4%	Lecithin: für Nerven und Gehirn
Milcheiweiß: 3,2-3,5%	essentielle Aminosäuren, hochwertiges Protein: wichtig für Muskelaufbau und Organe
Vitamine:	Carotin, A, B-Komplex, C, D, E
Mineralstoffe:	Calcium, Kalium, Phosphor, Eisen, Magnesium, Zink, Spurenelemente,

Fruchzubereitungen unserer Schulmilch:

Fruchtmilch:	Erdbeersaft, Saccharose, Glucose-Fructose-Sirup, färbende Frucht- und Pflanzenextrakte (rote Beete), natürliche Aromen, Pektin, Trikaliumcitrat (Salz der Zitronensäure)
Kakao:	Saccharose, Glucose-Fructose-Sirup, Magerkakaopulver, modifizierte Stärke, Vollmilchpulver
Vanillemilch:	Saccharose, Glucose-Fructose-Sirup, Naturvanilleschotenextrakt, natürliches Vanille Aroma mit anderen natürlichen Aromen, Zitronensäure

Zucker in der Schulmilch:

Laut EU-Verordnung darf der Fremdzuckeranteil der geförderten Milchmischgetränke nicht höher als 7 % (Zucker, Honig, aber auch künstliche Süßstoffe) liegen. Nach unseren Rezepturen beinhaltet unsere Schulmilch:

Erdbeermilch: 4,8 % (Glukose, Saccharose)

Kakao: 6,1 % (Glukose, Saccharose)

Vanillemilch: 5,2 % (Glukose, Saccharose)

Zum Vergleich:

handelsüblicher Kakaotrunke enthält bis 20% Zucker,

handelsüblicher Fruchtsaft enthält 12 - 15% Zucker,

handelsübliche Apfelschorle oder Limonade 10 - 15 % Zucker,

Kakao aus Instantpulver angerührt 12 - 17 % Zucker

Noch eine Anmerkung zu fettarmer Milch: Fett ist der Geschmacksträger. Fehlt er, wird durch vermehrte Zugabe von Zucker und Aromastoffen das Geschmacksdefizit ausgeglichen!

„MILCH & ÜBERGEWICHT“

Zahlreiche epidemiologische Studien finden übereinstimmend, dass ein ausreichender Konsum von Milch und Milchprodukten der Entwicklung von Übergewicht vorbeugt und bei Übergewichtigen das Abnehmen fördert. Dies gilt insbesondere auch bei Kindern. Die Wirkmechanismen sind noch nicht ausreichend geklärt. Zwei aktuelle Experimente am Menschen bestätigen einerseits die epidemiologischen Daten und erhellen andererseits einen potentiellen Wirkmechanismus: Kalzium bindet einen Teil des Nahrungsfetts im Darm, so dass es nicht resorbiert, sondern unverdaut wieder ausgeschieden wird. Die damit verbundene, geminderte Energieaufnahme kann sich über längere Zeit hinweg zu einer für die Gewichtskontrolle relevanten Größe addieren.“

Quelle: emmi.ch.&LebensmittellexikonSwissmilk050305