Dezember 2015, Nr. 68

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt

IN EIGENER SACHE
- Wechsel in der Geschäftsführung der Landesvereinigung Milch Hessen e.V.

FORTBILDUNGEN
- „Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe“: Fortbildung für angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung am 23.02.2016 in Friedrichsdorf

INFORMATIONEN
- Milchverkauf mit Automaten: Was Sie bei der Namensgebung beachten sollten

MATERIALIEN
- Wenn Milch nicht vertragen wird: Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie

REZEPT-IDEE
- Joghurt-Kipferl



IN EIGENER SACHE

Wechsel in der Geschäftsführung der Landesvereinigung Milch Hessen e.V.

Ab dem 1. Januar 2016 übernimmt Katrin Hess die Geschäftsführung der Landesvereinigung Milch Hessen e.V. Sie ist die Nachfolgerin von Dr. Frank Jäger, der zum Jahresbeginn als Geschäftsführer zur Hessischen Tierseuchenkasse wechselt.

Hess stammt von einem landwirtschaftlichen Betrieb und hat in einen Milchviehbetrieb eingeheiratet. Die 34-jährige studierte Agrarwissenschaften mit dem Schwerpunkt Nutztierwissenschaften in Gießen. In ihrer Bachelor- und Masterarbeit beschäftigte sie sich mit den Themen Eutergesundheit und Milchqualität sowie Zuchtorganisationen. Nach dem Studium war Hess ein Jahr beim Deutschen Bauernverband als persönliche Referentin des damaligen Präsidenten Gerd Sonnleitner tätig, bevor sie 2005 die Geschäftsführung der Hessischen Landjugend übernahm. 2008 wechselte sie zum Hessischen Bauernverband, wo sie derzeit das Referat Milchproduktion betreut. Dieses wird sie neben der Geschäftsführung der Landesvereinigung auch weiterhin betreuen.

Einen bedeutsamen Schwerpunkt ihrer zukünftigen Aufgaben sieht die neue Geschäftsführerin in der Öffentlichkeitsarbeit. Vor allem die Verbraucheraufklärung rund um die Milch hält Hess für unerlässlich. In Zeiten der Verbreitung von Mythen zur Milch sei es nötig, immer wieder auf die ernährungsphysiologischen Grundlagen hinzuweisen und die gesundheitliche Bedeutung der Milch zu erklären. Die Ernährungsbildung in Kindergärten und Schulen nehme hierbei eine besondere Rolle ein, denn Ernährungsgewohnheiten werden bereits im frühen Alter geprägt. Auf der anderen Seite ist es der Agrarwissenschaftlerin auch wichtig, über Haltungssysteme und -bedingungen und die Produktion von Milch zu informieren, da das Thema Tierwohl einen immer größeren Stellenwert in der Gesellschaft einnimmt. Die Hessische Milch- und Käsestraße stellt für die neue Geschäftsführerin

Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172 / 7106 – 293 ◆ Fax: -296
E-Mail: lv-milch@agrinet.de ◆ Internet: www.milchhessen.de

einen bedeutenden Baustein der Öffentlichkeitsarbeit dar. Hier gebe es noch einige weiße Flecken in Hessen. Ziel sei es, Etappen durch alle hessischen Landkreise zu führen.

Hess will die bestehenden Molkereistrukturen in Hessen halten und unterstützen. Es gelte, gemeinsame Konzepte zur Öffentlichkeitsarbeit, Nachhaltigkeit und Qualitätssicherung umzusetzen. Ein weiterer Schwerpunkt der Landesvereinigung bleibt die Arbeit des Innovationsteams Milch, welches den hessischen Milcherzeugern mit Informationen und Hilfestellung für eine erfolgreiche Betriebsführung zur Seite steht.

FORTBILDUNGEN

„Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe“: Fortbildung für angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung am 23.02.2016 in Friedrichsdorf


IN FORM

Seminar

„Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe – Kompetenzgewinn für angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung“

23. Februar 2016

Veranstaltungsort:
Sektion Hessen – DGE e. V.
TaunusTagungsHotel
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf/Taunus

Veranstalter:
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

www.in-form.de
www.fitkid-aktion.de
www.schulpleinessen.de
www.jobundfit.de
www.station-ernaehrung.de
www.fitimalter-dge.de

Mitarbeiter, die in der Küche und in der Ausgabe von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, leisten durch ihre Tätigkeit einen wesentlichen Beitrag zur Verpflegung ihrer Tischgäste. Ziel des Seminars, das von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) am 23. Februar im TaunusTagungs-Hotel in Friedrichsdorf veranstaltet wird, ist es, die Kompetenzen der Mitarbeitenden zu stärken. Es werden Kenntnisse zur optimalen Lebensmittelauswahl und deren Einsatz vermittelt. In praktischen Übungen und Gruppenarbeiten erhalten die Teilnehmer anschaulich und praxisnah Informationen zur hygienischen und nährstoffschonenden Lebensmittelverarbeitung sowie zu Portionsgrößen und typischen Ausgabesituationen. Grundlage des Seminars sind die DGE-Qualitätsstandards. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Die Kosten für das Seminar, das von 9-17 Uhr geht, betragen 90 Euro pro Person (inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränken). Anmeldung sind bis 12.02.2016 an Herrn Manuel Soff von der DGE-Hauptgeschäftsstelle in Bonn zu richten, E-Mail: soff@dge.de, Tel.: 0228 / 3776-873.

INFORMATIONEN

Milchverkauf mit Automaten: Was Sie bei der Namensgebung beachten sollten

Angesichts unsicherer Milchpreise und schwankender Märkte entscheiden sich immer mehr Milchviehhalter zum Einstieg in die Direktvermarktung. Die Vermarktung von Rohmilch ab Hof ist eine Möglichkeit, die dazu beitragen kann, die wirtschaftliche Situation auf dem Betrieb zu sichern. Der Verkauf über einen Milchautomaten ist dabei sowohl für den Landwirt als auch für den Kunden besonders praktisch. Häufig wird die Milch rund um die Uhr angeboten, so dass man unabhängig von Ladenöffnungszeiten ist.

Für den Verkaufsautomaten sollte der Name gut überlegt sein

Neben den hygienischen Anforderungen, die es zu beachten gilt, ist darauf zu achten, den richtigen Namen für die neue Milchverkaufsstelle zu wählen und nicht unwissentlich einen Fehler zu begehen. Denn der häufig verwendete und auch passende Name „Milchtankstelle“ ist seit 2013 als Wortmarke beim Deutschen Patent- und Markenamt geschützt. Wer den Namen trotzdem wählt, muss mit einer Abmahnung rechnen, es sei denn, es wurde ein Nutzungsentgelt an den Markeninhaber gezahlt.

Doch was macht man, wenn man die Milchverkaufsstelle schon länger betreibt und sie bereits vor 2013 den geschützten Namen trug? Aus juristischer Sicht gibt es hier durchaus Möglichkeiten, den

Namen weiterzuführen, doch muss man sich dabei im Klaren sein, dass es im schlimmsten Fall zu einem Rechtsstreit kommen kann. Hier muss dann nachgewiesen werden, dass wenigstens 20 % der Bevölkerung mit diesem Namen diesen einen Betrieb bzw. den Vertriebsweg über den Automaten in Verbindung bringen (sog. Verkehrsgeltung, welche zeitlich der Markeneintragung vorgeht). Die Verkehrsgeltung wird sich hier am regionalen Bezug orientieren, wobei es keinen bestimmten Radius für ein Einzugsgebiet o.ä. gibt. Letztlich treffen die Gerichte in solchen Rechtsstreiten Einzelfallentscheidungen anhand der konkreten örtlichen Gegebenheiten. Im Falle einer Abmahnung ist gegebenenfalls – selbst auch noch in einem gerichtlichen Verfahren – ein Vergleich möglich, also eine einvernehmliche Einigung, bei der gegen Zahlung eines zu verhandelnden Betrags ein entsprechendes Nutzungsrecht erworben wird. Doch all dies kostet Geld und Nerven und auch die Erfolgsaussichten sind durchaus ungewiss. Wer also auf Nummer sicher gehen will, sollte sich einen neuen Namen überlegen oder in Zweifelsfragen einen Rechtsanwalt seines Vertrauens aufsuchen.

Was Sie sonst noch beachten sollten

Bevor Rohmilch an Verbraucher abgegeben werden kann, muss dies dem zuständigen Veterinäramt angezeigt werden. Spezielle Anforderungen müssen Landwirte, die Rohmilch ab Hof anbieten, nicht erfüllen.

Rohmilch ist ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel, stellt aber auch für verschiedenste Bakterien (z.B. Campylobacter oder EHEC-Bakterien) einen idealen Nährboden dar. Daher ist die Abgabe von Rohmilch an den Verbraucher gesetzlich verboten. Unter bestimmten Voraussetzungen gibt es aber Ausnahmen von dieser Regel. Hierzu zählt der Verkauf von Rohmilch ab Hof: Milchviehbetriebe dürfen ihre eigene Milch dann an Verbraucher abgeben, wenn sie an der Abgabestelle den Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ gut sichtbar und lesbar anbringen. Rohmilch muss direkt am Ort der Milcherzeugung abgegeben werden und darf nur am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden sein.

Eine weitere Verarbeitung der Rohmilch oder eine Abfüllung in Flaschen durch den Betrieb ist übrigens nicht erlaubt. Das Bereitstellen von Flaschen zum Abfüllen der Milch durch den Verbraucher ist jedoch möglich. Auch der Verkauf von Geschmackspulvern zum Mischen mit der Milch wird von den Veterinärbehörden kritisch gesehen, da ein Verzehr der rohen Milch nicht ausgeschlossen werden kann.

Liste der Milchautomaten-Verkaufsstellen in Hessen auf www.milchhessen.de

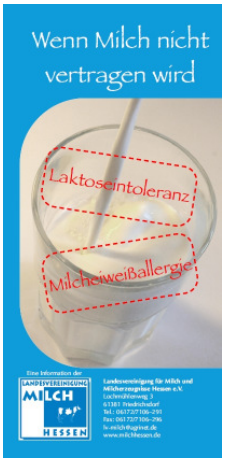
Demnächst werden wir auf unserer Homepage www.milchhessen.de eine Liste mit hessischen Milchautomaten-Verkaufsstellen Online stellen. Allen Betreibern von Milchautomaten in Hessen bieten wir die Möglichkeit, sich kostenlos eintragen zu lassen. Sie haben Interesse? Dann senden Sie uns eine E-Mail mit Ihrer Adresse und Ihren Öffnungszeiten an lv-milch@agrinet.de.

MATERIALIEN

Wenn Milch nicht vertragen wird: Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie

Milch ist eines unserer Grundnahrungsmittel, denn sie liefert dem Körper wichtige Nährstoffe und ist sehr bekömmlich. Doch es gibt auch Menschen, die Milch nicht vertragen. Dies ist auf verschiedene Ursachen zurückzuführen. Im Faltblatt „Wenn Milch nicht vertragen wird“ klären wir über die Unterschiede zwischen Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie auf und geben Tipps für Betroffene.

Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172 / 7106 – 293 ◆ Fax: -296
E-Mail: lv-milch@agrinet.de ◆ Internet: www.milchhessen.de



Von einer Milchzuckerunverträglichkeit sind in Mitteleuropa etwa 15 % der Bevölkerung betroffen. Das Auftreten der Laktoseintoleranz unterliegt einem Nord-Süd-Gefälle: Während in Skandinavien nur 3 % der Bevölkerung an einer Milchzuckerunverträglichkeit leiden, sind es in Afrika ca. 80 %. Die Unverträglichkeit ist darauf zurückzuführen, dass Betroffenen das Enzym für die Verdauung des Milchzuckers, der Laktose, fehlt oder keine ausreichenden Mengen gebildet werden. Das hat zur Folge, dass der Milchzucker, der ein natürlicher Bestandteil der Milch von Säugetieren ist, unverdaut in den Dickdarm gelangt, was zu Blähungen, Krämpfen, Durchfall oder Übelkeit führen kann.

Während bei der Laktoseintoleranz der Milchzucker Probleme bereitet, weil er nicht richtig verdaut wird, reagiert bei einer Milcheiweißallergie das Immunsystem allergisch auf das natürlicherweise in Milch und Milchprodukten enthaltene Eiweiß und bildet Antikörper gegen das Milcheiweiß. Diese allergische Reaktion betrifft etwa 2-7 % aller Säuglinge und Kleinkinder. Meist verliert sich die Kuhmilcheiweißallergie bis zum Schulalter wieder. Nur 1-3 % der Erwachsenen leiden noch an einer Allergie auf Milcheiweiß.

Auch wenn sich die Symptome bei der Laktoseintoleranz und der Milcheiweißallergie zum Teil ähneln, sind also verschiedene Ursachen der Grund dafür, dass Milch nicht vertragen wird. Es gilt daher herauszufinden, ob der Milchzucker oder das Milcheiweiß für die Probleme verantwortlich ist oder ob vielleicht sogar eine andere Erkrankung oder weitere Lebensmittelunverträglichkeiten der Auslöser sind. Die eindeutige Diagnose durch einen Arzt ist wichtig, damit Betroffene ihre Ernährung entsprechend der zugrunde liegenden Erkrankung umstellen können und damit unnötige Einschränkungen bei der Lebensmittelauswahl vermieden werden.

Wenn der Arzt eine Laktoseintoleranz oder eine Milcheiweißallergie festgestellt hat, so heißt das nicht automatisch, dass komplett auf Milch und Milchprodukte verzichtet werden muss. Bei einer Laktoseintoleranz ist die Menge an Milchzucker, die vertragen wird, individuell sehr unterschiedlich. Nicht jeder Betroffene reagiert gleichermaßen empfindlich auf eine bestimmte Laktosemenge. Insofern ist auszutesten, welche Produkte in welchem Maße vertragen werden. Generell gilt, dass kleine Mengen Milch und Milchprodukte im Rahmen einer kompletten Mahlzeit in der Regel besser verträglich sind. Gesäuerte Milchprodukte wie Joghurt, Quark oder Dickmilch können meist beschwerdefrei verzehrt werden, da die zur Herstellung verwendeten Milchsäurebakterien bei der Verdauung des Milchzuckers helfen. Hart- und Schnittkäsesorten sind aufgrund des langen Reifeprozesses, bei dem der Milchzucker abgebaut wird, quasi laktosefrei und verursachen daher nur selten Beschwerden. Sahne und Butter enthalten wenig Milchzucker und werden meistens gut vertragen. Im Lebensmitteleinzelhandel gibt es zudem eine große Vielfalt an speziell hergestellten laktosefreien Produkten. Während diese laktosefreien Produkte für Betroffene eine hilfreiche Ergänzung darstellen, sind sie für Menschen ohne Laktoseintoleranz überflüssig: Sie sind nicht gesünder als normale Milch und Milchprodukte. Bei einer Laktoseintoleranz hilft es übrigens nicht, Kuhmilch gegen Schaf- oder Ziegenmilch auszutauschen, da sich die Milchzuckergehalte der Milch verschiedenen Tierarten nur geringfügig unterscheiden.

Wer hingegen an einer Milcheiweißallergie leidet, für den kann es durchaus Sinn machen, auf die Milch anderer Tiere auszuweichen. Das hängt davon ab, welches Milcheiweiß die Allergie auslöst. Manche Molkeneiweiße verlieren ihre Allergenität durch Erhitzen, so dass unter Umständen auch Kuhmilch, die ultrahocherhitzt wurde (H-Milch), vertragen wird. Die gute Nachricht ist, dass Butter und Sahne für Milcheiweißallergiker meist verträglich sind, denn hier ist der Eiweißgehalt gering. In

Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172 / 7106 – 293 ◆ Fax: -296
E-Mail: lv-milch@agrinet.de ◆ Internet: www.milchhessen.de

schweren Fällen können aber bereits kleinste Eiweißmengen lebensgefährliche Reaktionen auslösen, so dass Milch und Milchprodukte gänzlich gemieden werden müssen.

Informationen zur Laktoseintoleranz und zur Milcheiweißallergie sowie Tipps für Betroffene finden Sie in unserem Faltblatt „Wenn Milch nicht vertragen wird“. Den Flyer können Sie kostenlos auf unserer Homepage www.milchhessen.de/verbraucher_download_faltblaetter herunterladen oder bei der Geschäftsstelle der Landesvereinigung bestellen, Tel.: 06172 / 7106-291, E-Mail: lv-milch@agrinet.de.

REZEPT-IDEE

Joghurt-Kipferl (ca. 50 Stck.)



Zutaten:

200 g Mehl
30 g gemahlene Mandeln
80 g Puderzucker
60 g weiche Butter
50 g Naturjoghurt
1 Vanilleschote
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl mit den gemahlenen Mandeln und Puderzucker mischen. Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit Butter und Joghurt zur Mehlmischung geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, diesen ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Dann aus dem Teig eine ca. 5 cm dicke Rolle formen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben wiederum kleine Rollen und dann Kipferl formen. Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 10-12 Minuten backen.

Die fertigen Kipferl aus dem Backofen nehmen und noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

TERMINVORSCHAU:

15.-24.01.2016	Internationale Grüne Woche, Berlin
26.-28.02.2016	Messe „Land & Genuss“, Frankfurt/M.
12.03.2016	31. Rindergesundheitstag, Gießen
21.04.2016	Tagung Ganztagsschulverband, Lollar
24.04.2016	Molkerei-Fest zum 20-jährigen Bestehen der Upländer Bauernmolkerei
24.04.2016	Hoffest Fam. Lenhardt, Dreieich-Götzenhain
30.04.-08.05.2016	Landwirtschaftliche Ausstellung mit Tierschau & Bauernmarkt auf der Messe Wächtersbach
20.-28.05.2016	Hessentag, Herborn
01.06.2016	INTERNATIONALER TAG DER MILCH Krönung der 10. Hessischen Milchkönigin auf dem Hessischen Bauerntag, Bad Hersfeld

Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172 / 7106 – 293 ◆ Fax: -296
E-Mail: lv-milch@agrinet.de ◆ Internet: www.milchhessen.de