



September 2016, Nr. 73

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Porträt über Sarah I. in der ZDF-drehscheibe
- Neues Thema für Verbraucherveranstaltungen: „Weiß - sauer - lecker: Joghurt und andere Sauermilchprodukte“
- „Bauernhof als Klassenzimmer“: Neue Hofschilder für Partner-Betriebe



TERMINE / FORTBILDUNGEN

- Fortbildung für LandwirtInnen: „Bauernhof im Klassenzimmer - landwirtschaftliche Themen in die Schule bringen“
- Tagung „Appetit auf Zukunft - Interkulturell essen in Hessen“ am 30.09.2016 in Fulda



MATERIALIEN

- Bastelkuh sucht Freunde
- Faltblatt „Warum Sie Rohmilch abkochen sollten“



REZEPT-IDEE

- Joghurt selbst gemacht

AKTUELLES

Porträt über Sarah I. in der ZDF-drehscheibe



Im Juni/Juli drehte das ZDF für seine Sendung „drehscheibe“, die von Montag bis Freitag immer mittags zwischen 12 Uhr und 13 Uhr zu sehen ist, einen Beitrag über die neue Hessische Milchkönigin Sarah I. Der Bericht wurde am 26. Juli ausgestrahlt und ist der Mediathek des ZDF abrufbar. Sie finden den Beitrag über Hessens Milchkönigin in der Schnellnavigation unter „Milchkönigin Sarah“ (ab ca. 42. Sendeminute):

<http://www.zdf.de/ZDFmediathek/beitrag/video/2796280/drehscheibe-am-26-Juli-2016#/beitrag/video/2796280/drehscheibe-am-26.-Juli-2016>

Neues Thema für Verbraucherveranstaltungen: „Weiß - sauer - lecker: Joghurt und andere Sauermilchprodukte“

Joghurt ist der bekannteste Vertreter der Sauermilchprodukte und wahrscheinlich das älteste Milchprodukt der Welt. Er wurde bereits in vielen frühen Kulturen des Balkans und Zentralasiens hergestellt. Dem ursprünglich zufälligen Zusammentreffen von milchsäurebildenden Bakterien und Milch verdanken wir nicht nur den Joghurt, sondern eine Vielzahl an fein säuerlich schmeckenden Milchprodukten wie Kefir, Buttermilch oder Saure Sahne. Mittlerweile sind in unseren Supermärkten auch gesäuerte Spezialitäten aus anderen Kulturen wie Ayran und Lassi erhältlich.

Im Rahmen von Vortragsveranstaltungen informieren die Ernährungsfachfrauen der Landesvereinigung Milch Hessen über die Vielfalt der Sauermilchprodukte und deren Verwendungsmöglichkeiten. Vereine oder Gruppen, die sich für einen Vortrag zum Thema „Weiß - sauer - lecker:



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



Joghurt und andere Sauer Milchprodukte“ interessieren, können sich für eine Terminvereinbarung direkt an die Ernährungsfachkraft aus ihrer Region (sofern bekannt) oder an die Geschäftsstelle der Landesvereinigung in Friedrichsdorf wenden, Tel.: 06172 / 7106-291, E-Mail: lv-milch@agrinet.de. Für Honorar- und Fahrtkosten der Referentin kommt die Landesvereinigung auf, die Lebensmittelkosten sind vom anfragenden Verein zu tragen. Die Mindestteilnehmerzahl liegt bei 25 Personen.

Neben dem aktuellen Vortragsthema stehen auch weitere Themen zur Auswahl, z.B. „Milch für starke Knochen – Osteoporose-Prävention“, „Natürlich schön – mit Milch und Milchprodukten“, „Kaffeestunde – Leckerer aus Kaffee & Milch“, „Hessischer Handkäs – Regional genießen“, „Desserts – süße Verführer mit Milch“.

„Bauernhof als Klassenzimmer“: Neue Hofschilder für Partner-Betriebe



Die landwirtschaftlichen Betriebe, die bei „Bauernhof als Klassenzimmer“ aktiv sind, weisen mit neuen Hofschildern darauf hin, dass sie Partner der Initiative sind. Die Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ hat seit ihrem Bestehen im Jahr 2000 ein Logo. Im Zuge des 15-jährigen Jubiläums im Jahr 2015 wurde das Logo aktualisiert und in diesem Jahr neue Hofschilder gestaltet. Dieses ist bei den Partnerbetrieben an den Außenflächen gut sichtbar für Besucherinnen und Besucher auf einem Schild angebracht.

Derzeit sind rund 180 landwirtschaftliche Betriebe offizielle Partner der Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“. Noch weitaus mehr Bauernhöfe in Hessen öffnen ihre Hof- und Stalltüre unregelmäßig und bieten Hoferkundungen für den Kindergarten oder die Schulklasse aus der Nachbarschaft an.

Wer mit Schulklassen, Kindergartengruppen oder im Rahmen von Ferienspielen einen Besuch auf dem Bauernhof plant, kann im Internetportal von „Bauernhof als Klassenzimmer“ selbst nach landwirtschaftlichen Betrieben suchen: www.bauernhof-als-klassenzimmer.hessen.de. Bei der Suche nach einem Bauernhof in der Region helfen auch die jeweiligen Ansprechpartner beim Landkreis und beim Kreisbauernverband weiter. Deren Kontaktadressen finden Sie ebenfalls im Internetportal von „Bauernhof als Klassenzimmer“ in der Rubrik <Über uns>, <Ansprechpartner>.

TERMINE / FORTBILDUNGEN

Fortbildung für LandwirtInnen: „Bauernhof im Klassenzimmer - landwirtschaftliche Themen in die Schule bringen“

Der Landfrauenverband Hessen e.V. bietet am 27.09.2016 in Fritzlar und am 13.10.2016 in Friedberg zwei jeweils eintägige Fortbildungen für LandwirtInnen und Agrar-Bürofachfrauen an zum Thema „Bauernhof im Klassenzimmer“.

Die Teilnehmer lernen, landwirtschaftliche Themen bei Besuchen in Schulklassen anschaulich, altersgerecht und lebendig vorzustellen, um Kindern und Jugendlichen Wissen über die Landwirtschaft und die landwirtschaftliche Erzeugung zu vermitteln und Einblicke in die Arbeits- und Lebensbedingungen einer Landwirtschaftsfamilie zu geben.

Die Teilnahme an der Schulung, die in Kooperation mit der Arbeitsgruppe „Bauernhof als Klassenzimmer“ durchgeführt wird, ist kostenfrei. Anmeldungen sind zu richten an den



Landfrauenverband Hessen e.V., Taunusstr. 151, 61381 Friedrichsdorf, Tel.: 06172 / 77073, Fax: 06172 / 77075, E-Mail: sommerfeld@landfrauen-hessen.de.

Tagung „Appetit auf Zukunft - Interkulturell essen in Hessen“ am 30.09.2016 in Fulda

Die Flüchtlinge, die im vergangenen Jahr nach Hessen gekommen sind, bringen auch neue kulinarische Impulse nach Hessen. Andere Kulturen bedeuten auch andere Essgewohnheiten. Damit sind nicht nur neue Rezepte gemeint, sondern auch andere Traditionen. Wie lassen sich unterschiedliche Essgewohnheiten verbinden? Was gilt es zu beachten? Welches Potenzial, aber auch welche Herausforderungen bringen andere Esskulturen gerade für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und die Gesellschaft mit sich?

Die Tagung „Appetit auf Zukunft - Interkulturell essen in Hessen“, die vom Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) und der Hochschule Fulda veranstaltet wird, versucht, Antworten hierauf zu finden. Multiplikatoren aus dem Bildungs-, Beratungs-, und Versorgungsbereich erhalten die Möglichkeit sich auszutauschen, um auf unterschiedliche Ernährungsweisen sensibel reagieren zu können und somit Integration und ein gutes Zusammenleben zu fördern.

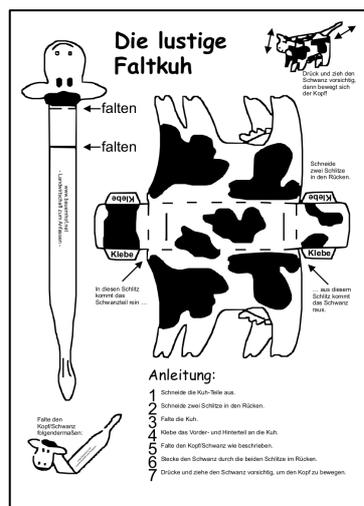
Die Veranstaltung findet am 30. September von 8.30 Uhr bis 16.30 Uhr in der Hochschule Fulda statt. Die Teilnahme an der Tagung ist kostenlos. Die Kosten für das Mittagessen in der Mensa sind selbst zu tragen. Nähere Informationen zum Programm und Anmeldung (der angegebene Anmeldeschluss wurde verlängert, es sind also auch noch Anmeldungen nach dem 9. September möglich):

<https://umweltministerium.hessen.de/verbraucher/ernaehrung-ernaehrungsbildung/tagung-appetit-auf-zukunft-interkulturell-essen-hessen>



MATERIALIEN

Bastelkuh sucht Freunde



Unter www.bauernhof.net/bastelkuh-sucht-freunde/ steht „Die lustige Faltkuh“ zum kostenlosen Herunterladen bereit. Die Kuh lässt sich leicht basteln und ist nicht nur für kleine Kinder ein großer Spaß.

Wer mag, kann nach dem Falten ein Foto von seiner Bastelkuh machen und dieses auf der Internetseite hochladen. Das Bild wird dann in der Galerie unter dem Motto „Meine Bastel-Kuh sucht neue Freunde!“ veröffentlicht.

Im Internetportal bauernhof.net gibt es auch noch weitere Bastelvorlagen für einen Bauernhof sowie vielfältige Informationen. So werden z.B. Rinderrassen vorgestellt, man kann einen Blick in den Kuhstall werfen und erfährt, was Kühe fressen und wie die Verdauung einer Kuh funktioniert. Und natürlich wird auch erklärt, warum Kühe Milch geben.

Faltblatt „Warum Sie Rohmilch abkochen sollten“

Zum Schutz vor Infektionen ist die Abgabe von Rohmilch in Deutschland grundsätzlich verboten. Unter bestimmten Voraussetzungen gibt es aber Ausnahmen von dieser Regel. Dazu zählen der Verkauf von Rohmilch ab Hof (auch über Milchautomaten) sowie die Abgabe von Vorzugsmilch.

Rohmilch enthält Keime, welche vom Tier oder aus der Stallumgebung stammen können. Innerhalb dieser unvermeidbaren Keimflora der Milch können sich auch für den Menschen krankmachende Keime befinden. Es besteht also ein geringes Risiko der Infektion mit krankmachenden Keimen beim Verzehr von Rohmilch. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt daher, Rohmilch vor dem Verzehr immer abzukochen. Vor allem Personen mit geschwächtem Immunsystem, also kleine Kinder, Schwangere, ältere und kranke Menschen, sollten Milch nicht roh verzehren. Diese Empfehlung gilt auch für Rohmilch aus Milchautomaten, die der Verbraucher selbst zapfen kann. Der Automat hält die Milch kühl und rührt sie, um ein Aufrahmen zu verhindern. Die Kühlung selbst führt nicht zu einer Keimreduktion, so dass das Infektionsrisiko bestehen bleibt.



Wer gerne Rohmilch direkt vom Bauernhof kauft, sollte die Milch zu Hause vor dem Verzehr ausreichend erhitzen, um sich vor Infektionen mit krankmachenden Keimen zu schützen: Eine Erhitzung für kurze Zeit (etwa eine halbe Minute) auf ca. 80 °C reicht aus, um alle Krankheitserreger abzutöten und trotzdem den Milchgeschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten.

Alle Informationen zum verantwortungsbewussten Umgang mit Rohmilch haben wir für Sie in unserem neuen Faltblatt „Warum Sie Rohmilch abkochen sollten“ zusammengefasst. Dieses können Sie bei unserer Geschäftsstelle, Tel.: 06172 / 7106-291, E-Mail: lv-milch@agrinet.de, kostenlos anfordern und auf unserer Homepage herunterladen:

www.milchhessen.de/verbraucher_download_faltblaetter.

REZEPT-IDEE

Joghurt selbst gemacht

Zutaten:

1 l Milch (1,5 oder 3,5 % Fett, pasteurisiert oder H-Milch)
150 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Zur Vorbereitung Gläser, in denen der Joghurt später reifen soll, mit heißem Wasser ausspülen und umgedreht abtropfen lassen.

Dann die Milch auf 85-90 °C erhitzen. Durch das Erhitzen werden mögliche kälteliebende Keime, die sich nach dem Pasteurisieren unter Umständen wieder vermehren und später die Joghurtkulturen stören könnten, abgetötet. Danach lässt man die Milch auf etwa 42-45 °C abkühlen. Die Temperatur sollte mit einem Thermometer kontrolliert werden, denn ist die Milch beim nächsten Schritt noch zu heiß, sterben die Joghurt-Kulturen ab, ist sie zu kalt, können die Milchsäurebakterien nicht arbeiten. Die richtig temperierte Milch wird mit der Joghurtkultur „beimpft“: Dazu rührt man den Naturjoghurt mit einem Schneebesen in die warme Milch ein. Anschließend wird die Milch-Joghurt-Mischung in die vorbereiteten Gläser gefüllt und die Gläser gut verschlossen.



Jetzt muss der Joghurt säuern. Wenn man keinen elektrischen Joghurtbereiter hat, stellt man die Gläser in eine große Schüssel auf ein Badetuch. Nun wird so viel Wasser erhitzt und in die Schüssel gefüllt, dass der Wasserstand so hoch wie der Milchpegel in den Gläsern ist. Handtuch um und über die Schüssel legen und das Ganze 8-10 Stunden am besten an einem warmen Ort (beispielsweise bei der Heizung) stehen lassen. Während dieser Zeit sollten die Schüssel bzw. die Gläser nicht bewegt werden. Die Milchsäurebakterien bauen nun den Milchzucker der Milch zu Milchsäure um. Durch die Milchsäure gerinnt das Milcheiweiß und wird dick. Je länger die Bakterien arbeiten, desto saurer wird der Joghurt.

Zum Schluss werden die Gläser in den Kühlschrank gestellt. Durch das Abkühlen stoppt man die Arbeit der Milchsäurebakterien. Der Joghurt verfestigt sich. Gekühlt ist der selbst gemachte Joghurt etwa eine Woche haltbar.

TERMINVORSCHAU:

10.-11.09.2016	28. Umstädter Bauernmarkt, Groß-Umstadt
11.-12.09.2016	Laurentiusmarkt mit Kreistierschau und Tag der Schulen/Kindergärten, Usingen
22.09.2016	3. Fachkongress „gesundekids“, Frankfurt/M.
22.-23.09.2016	„Landwirtschaft für Lehrkräfte“, Vöhl-Harbshausen und Umgebung
22.-24.09.2016	Erntefest, Frankfurt/M.
25.09.2016	10. Direktvermarktermesse Waldeck-Frankenberg, Frankenau
25.09.2016	10. Pfungstädter Bauernmarkt, Pfungstadt
28.09.2016	Weltschulmilchtag
30.09.2016	Tagung „Appetit auf Zukunft - Interkulturell essen in Hessen“, Fulda
02.-03.10.2016	Herbstmarkt im Tierpark Sababurg, Hofgeismar
05.10.2016	Auszeichnungsfeier Umweltschulen, Bad Hersfeld
09.10.2016	Tag der Regionen, Sinn
10.10.2016	Hessischer Grundschultag auf Hofgut Neuhoof, Dreieich-Götzenhain
11.10.2016	Tag der offenen Tür auf dem BioWeidemilchbetrieb Zimmermann, Beerfelden <i>(Partnerbetrieb der Hessischen Milch- & Käsestraße, Etappe „Südliches Hessen“)</i>
16.10.2016	Herbstfest auf dem Biolandhof Rönshausen, Eichenzell-Rönshausen <i>(Partnerbetrieb der Hessischen Milch- & Käsestraße, Etappe „Rhön und Vogelsberg“)</i>
18.-21.10.2016	Studienreise für Milcherzeuger, Niederlande
02.11.2016	Fortbildung für Landwirte zum Thema „Direktvermarktung über Milchautomaten“, Friedrichsdorf
05.11.2016	32. Rindergesundheitstag, Gießen
09.11.2016	Verbrauchertag, Wiesbaden
24.11.2016	11. Fachgespräch Ernährung, Wiesbaden

