

04-17-2

## **PRESSEMITTEILUNG**

29. März 2017

Landesvereinigung für Milch und  
Milcherzeugnisse Hessen e.V.  
Lochmühlenweg 3  
61381 Friedrichsdorf  
Telefon: 0 61 72/71 06-2 93  
Telefax: 0 61 72/71 06-2 96  
lv-milch@agrinet.de  
www.milchhessen.de

Die Landesvereinigung Milch Hessen informiert:

### **Grußwort**

**von Karsten Schmal**

**Vorstandsvorsitzender der Landesvereinigung Milch Hessen e.V.  
anlässlich der Erweiterung der Etappe Main-Kinzig & Wetterau  
der Hessischen Milch- und Käsestraße  
am 29. März 2017 in Büdingen - Diebach am Haag**

**- Es gilt das gesprochene Wort -**

Sehr geehrter Herr Kreisbeigeordneter Weckler,  
verehrte Damen und Herren,

als Vorstandsvorsitzender der Landesvereinigung Milch Hessen darf ich Sie herzlich  
hier auf dem Betrieb der Familie Gerth begrüßen.

Ich freue mich sehr, dass es wieder ein Stück weiter geht mit der Hessischen Milch-  
und Käsestraße. Vor fünf Jahren wurde in Bad Orb die Etappe Main-Kinzig &  
Wetterau der Hessischen Milch- und Käsestraße eröffnet.

Nicht nur weil die Flyer inzwischen vergriffen sind, sondern auch weil eine solche  
Themenstraße Veränderungen unterliegt, wurde eine Überarbeitung der Etappe  
nötig. Daher freuen wir uns besonders, nun die Neuauflage in den Händen halten zu  
können. 33 Partnerbetriebe aus den beiden Landkreisen bilden nun den  
Teilabschnitt. Unser Dank gilt dabei sowohl den beiden Landkreisen Main-Kinzig  
und Wetterau als auch beiden Kreisbauernverbänden, die alle mitgeholfen haben,  
diese Neuauflage zu realisieren. Und es hat sich gelohnt, denn die Etappe konnte  
wachsen: Wir freuen uns sehr, hier heute fünf neue Partner aufnehmen zu können.  
Das zeigt, dass unsere Idee, mit der Hessischen Milch- und Käsestraße die  
regionalen Angebote rund um die Milch zu bündeln und zu vernetzen, ankommt.

Unsere Themenstraße ist ein Schaufenster der Region zum Thema Milch: Mit der  
Hessischen Milch- und Käsestraße spannen wir den Bogen von der Erzeugung des  
Rohstoffs Milch über dessen Verarbeitung bis auf den Tisch des Verbrauchers. Wir  
wollen den Menschen die Produkte der Region näher bringen und ihnen die  
Möglichkeit geben, zu erleben wo die Milch herkommt, wie sie verarbeitet wird und  
natürlich auch Orte aufzeigen, wo man sich Milch und Käse der regionalen Erzeuger  
schmecken lassen kann. Dadurch bringen wir den Verbrauchern nicht nur ein  
hochwertiges vor Ort erzeugtes Lebensmittel näher, wir möchten damit auch eine  
Identifizierung mit der Region erreichen.

Und genau das haben sich auch die Betriebe auf die Fahnen geschrieben, die heute neu zur Hessischen Milch- und Käsestraße hinzukommen:

Auf den Bauernhöfen freut man sich darauf, Besuchern zu zeigen, wie Milch erzeugt wird. Bei den Familien Ohly aus Münzenberg-Gambach, Wacker aus Schöneck-Kilianstädten und hier bei Familie Gerth kann man Landwirtschaft hautnah erleben und erfahren, wie Kühe in einem Laufstall leben. Alle drei haben zudem einen Milchautomaten aufgestellt, an dem es die frische Rohmilch direkt ab Hof zu kaufen gibt.

Auf dem Ziegenhof Waldrode aus Linsengericht erzeugt Tobias Groh im Nebenerwerb aus der Milch seiner Thüringer Waldziegen, eine vom Aussterben bedrohte Nutztier rasse, allerlei Leckeres von der Ziege. Auch er lässt sich gerne von Besuchern bei seiner Arbeit über die Schulter schauen.

In Jossgrund-Burgjoß, mitten im hessischen Naturpark Spessart, liegt das Schafhof-Café. Vom liebevoll zubereiteten Frühstück, über hausgemachte Kuchen und Torten und viele andere kleine Köstlichkeiten kann man sich hier die Region „schmecken“ lassen. Familie Büttner legt großen Wert auf Qualität und die regionale Herkunft der verarbeiteten Rohstoffe und bietet zum Beispiel Eis eines weiteren Partnerbetriebes der Hessischen Milch- und Käsestraße an.

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich alle fünf dazu entschieden haben, Partner der Etappe zu werden und nehmen Sie herzlich als Partnerbetriebe auf. Gerade in Zeiten unsicherer Milchpreise ist es wichtig, weitere Standbeine zu erschließen und sich zu vernetzen.

Ich wünsche allen, die sich an der Hessischen Milch- und Käsestraße beteiligen, viel Erfolg bei der Umsetzung ihrer Ideen und bedanke mich im Namen der Landesvereinigung Milch Hessen für das tolle Engagement rund um die Milch.

Landesvereinigung für Milch und  
Milcherzeugnisse Hessen e.V.  
Lochmühlenweg 3  
61381 Friedrichsdorf  
Telefon: 0 61 72 / 71 06-2 93  
Telefax: 0 61 72 / 71 06-2 96  
[www.milchhessen.de](http://www.milchhessen.de)

MEDIENKONTAKT:  
Frau Petra Will  
Dreispitzstr. 5  
60489 Frankfurt  
0 69 / 25 42 28 74  
0173 / 30 40 251  
[lv-milch@will-ffm.de](mailto:lv-milch@will-ffm.de)