



September 2014, Nr. 59

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



TERMINHINWEISE

- Käsefest am 21.09.2014 im Hessenpark in Neu-Anspach
- 15. Welt-Schulmilchtag am 24.09.2014: Zum Schulstart Schulmilch nicht vergessen!
- Maus-Türöffnertag am 03.10.2014 in der Marburger Traditionsolkerei
- Hessischer Tag der Schulverpflegung am 09.10.2014
- Fachtagung „Appetit auf Zukunft – regional essen in Hessen“ am 17.10.2014 in Gießen



MATERIALIEN

- Faltblatt „Alles Käse“: Was Sie schon immer über Käse wissen wollten!
- DVD „Käse“: Der lange Weg von der Milch zur Delikatesse



REZEPT-IDEE

- Birnensalat mit Edelpilzkäse-Dressing auf Römersalat

TERMINHINWEISE

Käsefest am 21.09.2014 im Hessenpark in Neu-Anspach

Nach dem großen Erfolg in den Vorjahren feiern das Käsehaus im Hessenpark, das Freilichtmuseum Hessenpark und die FuchsHöfe, ein Direktvermarkter für ökologische Käsespezialitäten in Hessen, am 21. September wieder ein Käsefest auf dem Marktplatz des Freilichtmuseums. Ab 10 Uhr gibt es Einblicke in das traditionelle Käsereihandwerk, erlesene Köstlichkeiten verführen zum Probieren und Kaufen. Sie können außerdem etwas über Bio-Käse, die Herstellung und Besonderheiten erfahren, sowie die hessischen Hofkäsereien und überregionale Partnerbetriebe von Käsehaus und FuchsHöfen kennenlernen. Die Landesvereinigung Milch Hessen ist mit einem Stand zur Hessischen Milch- und Käsestraße vor Ort. Weitere Informationen:



<http://www.hessenpark.de/index.php?id=298>

15. Welt-Schulmilchtag am 24.09.2014: Zum Schulstart Schulmilch nicht vergessen!

Auf Initiative der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) wird der „World School Milk Day“ weltweit jeweils am letzten Mittwoch im September gefeiert, um auf die Bedeutung von Milch in der Ernährung von Kindern und Jugendlichen hinzuweisen. Zum Beginn des Schuljahres stellt sich für viele Eltern gerade (wieder) die Frage: Was gebe ich meinem Kind mit für die Frühstückspause in der Schule? Ein gutes Pausenfrühstück liefert wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe, füllt die Energiereserven auf und fördert Leistungsfähigkeit sowie Konzentrationsvermögen. Milch und Milchprodukte werden für das Frühstück als wesentliche Bausteine empfohlen. Weil Milch speziell für Heranwachsende so wertvoll ist, wird die vergünstigte Abgabe von Milch sogar von der Europäischen Union (EU) finanziell unterstützt: Mit dem Schulmilchprogramm stellt die EU Zuschüsse bereit, damit Kindern in Schulen und anderen Bildungseinrichtungen Milch günstig angeboten werden kann. Gefördert wird ein Viertel Liter Milch pro Kind und Schultag. Mehr Informationen zum EU-Schulmilch-



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



programm erhalten Sie bei der Landesvereinigung Milch Hessen, die in Hessen Ansprechpartner für dieses Thema ist, Kontakt: lv-milch@agrinet.de.

Maus-Türöffnertag am 03.10.2014 in der Marburger Traditionsmolkerei

Was hat Milch mit Energie zu tun? Die Marburger Traditionsmolkerei öffnet am 3. Oktober ihre Türen für Fans der Sendung mit der Maus. Die Besucher erfahren, wo die Milch herkommt, wie daraus leckere Produkte entstehen und dürfen sie natürlich auch sofort probieren. Außerdem findet ein Wettermelken statt und einige Kühe und Kälber warten auf kleine und große Gäste. Auch wird erklärt wie viel Energie gebraucht wird, um Milch zu sammeln, zu kühlen, zu verarbeiten und an die Geschäfte zu verteilen. Die Landesvereinigung Milch Hessen ist mit einem Stand vertreten, erklärt, was alles auf einer Milchpackung stehen muss und lädt zum Melken an der Holzkuh ein.

Wer die Gelegenheit nutzen möchte, am 3. Oktober einen Blick in die Molkerei zu werfen, sollte sich vorab anmelden:

Marburger Traditionsmolkerei
Frauenbergstraße 12
35039 Marburg
E-Mail: maus@traditionsmolkerei.de

Hessischer Tag der Schulverpflegung am 09.10.2014

Bundesweit finden jedes Jahr im Herbst die Tage der Schulverpflegung statt, die von den Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den einzelnen Bundesländern mit Ideen, Anregungen und Materialien begleitet werden. Der Hessische Tag der Schulverpflegung ist in diesem Jahr am 9. Oktober. An diesem Tag sind wieder alle hessischen Schulen dazu aufgerufen, das Thema Essen und Trinken in den Mittelpunkt zu stellen. In den letzten Jahren nutzten viele Schulen den Tag der Schulverpflegung, um mit vielfältigen und spannenden Aktivitäten z.B. ihre Mensa zu bewerben oder zu verschönern, das Thema Ernährung in den Unterricht zu integrieren, gemeinsam zu kochen und / oder zu essen oder Ideen zu entwickeln, wie die Verpflegung verbessert werden kann. Anregungen für verschiedenste Aktionen und Rezeptideen bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung, die rund um den Tag der Schulverpflegung auch zentrale Veranstaltungen für verschiedene Zielgruppen organisiert:

<http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/themen/ernaehrung/vernetzungsstelle-schulverpflegung/tag-der-schulverpflegung.html>



Schulen, die am Tag der Schulverpflegung das Thema Milch im Unterricht aufgreifen möchten, erhalten Unterstützung bei der Landesvereinigung Milch Hessen: Unsere Ernährungsfachkräfte kommen für Frühstückaktionen, Projektstage oder Milchtage direkt in die Schule – und das hessenweit. Die Schulen zahlen dabei lediglich die benötigten Lebensmittel, für das Honorar und die Fahrtkosten der Ernährungsfachkraft kommt die Landesvereinigung auf. Für Einrichtungen, die Schulmilch beziehen, übernimmt die Landesvereinigung zusätzlich die Kosten für die bei diesen Aktionen eingesetzten Milchprodukte, so dass diese Schulen nur die Kosten für „Nicht-Milch“-Lebensmittel zu zahlen haben. Interesse? Dann rufen Sie uns unter 06172 / 7106-291 an oder schicken Sie uns eine E-Mail: lv-milch@agrinet.de.



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



Fachtagung „Appetit auf Zukunft – regional essen in Hessen“ am 17.10.2014 in Gießen

Regionalität ist keine Modeerscheinung, sondern ein langfristiger Trend. Studien zufolge stehen regionale Nahrungsmittel in ihrer Bedeutung bei Verbrauchern ganz oben. Doch wenn kein landwirtschaftlicher Direktvermarkter in der Nähe ist, fehlt oft der regionale Bezug. Entweder kommen Verbraucher im Handel nur schwer an regionale Produkte, die Erzeugnisse aus der Region werden nicht richtig wahrgenommen oder regionale Erzeuger und Verarbeiter stehen vor der Schwierigkeit, ihre Produkte tatsächlich in der Region absetzen zu können.

Die Fachtagung des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und des Instituts für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU) will das Thema Regionalität stärker ins Blickfeld rücken. Experten aus Wissenschaft, Politik, Handel und Verbraucherverbänden setzen am 17. Oktober in der Aula der JLU aktuelle Impulse und diskutieren das Thema miteinander und mit Ihnen. Getreu dem Motto der Tagung „Appetit auf Zukunft – regional essen in Hessen“ wird sich die Landesvereinigung mit einem Stand an der Veranstaltung beteiligen und u.a. über die Hessische Milch- und Käsestraße informieren, die vielfältige Möglichkeiten bietet, Milch und Milchprodukte regional einzukaufen und zu genießen.

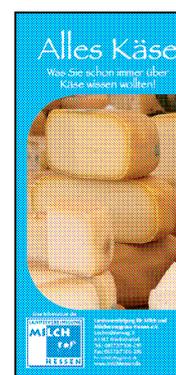


Das Programm zur Tagung finden Sie auf der Tagungshomepage www.uni-giessen.de/cms/tagung-regional-essen. Hier können Sie sich auch gleich online für die Veranstaltung anmelden (Anmeldeschluss: 5. Oktober). Ansprechpartner für weitere Auskünfte ist die Arbeitsgruppe Ernährungsökologie der JLU, Tel.: 0641 / 9939051, E-Mail: regionalitaet@ernaehrung.uni-giessen.de.

MATERIALIEN

Faltblatt „Alles Käse“: Was Sie schon immer über Käse wissen wollten!

Deutschland ist ein Käseland, bei der Erzeugung wie beim Verbrauch. In den vergangenen zwanzig Jahren stieg der Käsekonsum auf inzwischen etwa 24 kg pro Jahr. Ob hart, weich oder cremig, ob mild, würzig oder pikant – der Verbraucher kann aus einer riesigen Vielfalt an Käsesorten wählen. Die verschiedenen Käse lassen sich je nach Trockenmasse- bzw. Wassergehalt in unterschiedliche Käsegruppen einteilen. Das neue Faltblatt „Alles Käse“ der Landesvereinigung stellt die Käsegruppen mit ihren verschiedenen Standardsorten kurz vor und gibt Tipps für den optimalen Käsegenuss. Auch wird erklärt, was „Fett i. Tr.“ bedeutet und wie viel Fett tatsächlich im Käse enthalten ist. Das Faltblatt können Sie kostenlos bei der Landesvereinigung bestellen, Tel.: 06172 / 7106-291, E-Mail: lv-milch@agrinet.de.



DVD „Käse“: Der lange Weg von der Milch zur Delikatesse

Käse ist ein gefragtes Lebensmittel. Weltweit gibt es über 4.000 verschiedene Sorten. Der Film zeigt den Weg von der Milch zum servierfertigen Käse. In acht Kapiteln vermittelt die DVD des aid zum Beispiel, warum die Melkhygiene entscheidend für die Milchqualität ist und welche Voraussetzungen Milch für die Käseherstellung erfüllen muss. Im Mittelpunkt steht der eigentliche Herstellungsprozess mit dem Dicklegen der Milch durch Lab oder Milchsäurebakterien, der Trennung von Bruch und Molke



sowie der abschließenden Reifung. Dabei erklärt der Film unter anderem die Besonderheiten von Rohmilchkäse, die Zugabe von Bakterien- oder Schimmelpilzkulturen und die Bedeutung der Körnergröße des Bruchs für die Käsesorte. Natürlich wird auch die Frage beantwortet, wie die berühmten Löcher in den Käse kommen. Jedes der acht Kapitel ist eine in sich geschlossene Informationseinheit von drei bis vier Minuten Länge, so dass die DVD auch ideal im Unterricht oder in der Ausbildung einsetzbar ist. Im beiliegenden 48-seitigen Booklet sind alle wesentlichen Aspekte der Käseherstellung ausführlich und leicht verständlich zusammengefasst.



Länge: ca. 28 Minuten, Preis: 27,50 Euro, Bestellung unter www.aid-medienshop.de.

REZEPT-IDEE

Birnensalat mit Edelpilzkäse-Dressing auf Römersalat

Zutaten:

100 g Haselnüsse
1 kleinen Kopf Römersalat
1 Staudensellerie
500 g Birnen
180 g Edelpilzkäse (nicht zu reif)
150 g Sahnejoghurt
1 EL Zitronensaft
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
Honig

Zubereitung:

Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und im Backofen bei 175 °C ca. 8-10 Minuten goldbraun rösten. Die Nüsse im Drahtsieb kalt werden lassen, die dunklen Häutchen abreiben und grob hacken.

Für das Dressing 140 g Edelpilzkäse durch ein Sieb streichen, mit dem Joghurt glatt verrühren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Den Staudensellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Quer in dünne Scheiben schneiden und mit dem Sellerie und dem Edelpilzkäse-Dressing sowie drei Vierteln der gehackten Haselnüsse mischen.

Den Römersalat putzen und waschen, dabei die Blätter ganz lassen. Den Salat trocken schleudern und je zwei Blätter zu einem Schiffchen zusammen stecken. Die Schiffchen mit dem Birnensalat füllen. Vor dem Servieren mit restlichem Edelpilzkäse und Haselnüssen dekorieren.

Tipp:

Edelpilzkäse gehören zur Käsegruppe der halbfesten Schnittkäse und haben einen Wasseranteil von ca. 40 %. Edelpilzkäse werden auch als Blauschimmelkäse bezeichnet. Für die Herstellung kommen blau-grünlich erscheinende Edelschimmelpilze wie *Penicillium roquefortii* oder *Penicillium gorgonzola* zum Einsatz. Die ungiftigen Pilze durchziehen den Käse meist aderartig, was durch den Herstellungsprozess bedingt ist: Der Käse wird nämlich „pikiert“, d.h. die Laibe werden mit Nadeln



durchstochen. Durch die entstehenden Luftkanäle kann Sauerstoff eindringen, den die Schimmelpilze für ein gleichmäßiges Wachstum benötigen. Blauschimmelkäse reifen gleichmäßig durch den gesamten Teig – im Gegensatz zu Weißschimmelkäse (wie z.B. Brie, Camembert), die von außen nach innen reifen. Geruch und Geschmack der Edelschimmelkäse hängen von der Art des verwendeten Edelschimmelpilzes und seiner Reifung ab. Das Käsearoma ist pikant bis sehr pikant.

TERMINVORSCHAU:

| | |
|----------------|---|
| 13.-14.09.2014 | 26. Umstädter Bauernmarkt, Groß-Umstadt |
| 14.09.2014 | Bauernmarkt, Weilmünster |
| 14.09.2014 | 8. Direktvermarktermesse Waldeck-Frankenberg, Frankenberg |
| 14.-15.09.2014 | Laurentiusmarkt, Usingen |
| 21.09.2014 | Käsefest im Hessenpark, Neu-Anspach |
| 24.09.2014 | 15. Weltschulmilchtag |
| 25.-27.09.2014 | Erntefest in Frankfurt/M. |
| 03.10.2014 | Maus-Türöffnertag in der Marburger Traditionsmolkerei |
| 05.10.2014 | Erntedankfest Queckborn |
| 08.10.2014 | Auszeichnungsfeier Umweltschulen, Fulda |
| 09.10.2014 | Hessischer Tag der Schulverpflegung |
| 09.10.2014 | 6. Hessischer Grundschultag |
| 10.-12.10.2014 | Odenwälder Bauernmarkt |
| 17.10.2014 | Fachtagung „Appetit auf Zukunft – regional essen in Hessen“, Gießen |
| 06.11.2014 | 2. Hessischer Verbrauchertag, Wiesbaden |

