

Das sind wir

Die Landesvereinigung Milch Hessen ist ein vom Land Hessen nach dem Milch- und Fettgesetz anerkannter, eingetragener Verein. Bei uns sind Verbände und Organisationen zusammengeschlossen, die durch Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Verbrauch an der hessischen Milchwirtschaft beteiligt sind.

Die Qualität und die Leistung der hessischen Milchwirtschaft zu fördern, bekannt zu machen, und immer wieder neu ins Gespräch zu bringen, ist unser Auftrag. Daher informiert die Landesvereinigung Milch hessenweit rund um das Thema Milch und Milcherzeugung.

Die Arbeit der Landesvereinigung Milch Hessen gliedert sich in zwei Arbeitsschwerpunkte: Ziel des Innovationsteams der Landesvereinigung ist die Förderung und Unterstützung der aktiven Milcherzeuger und damit der gesamten Milchviehhaltung in Hessen. Im Team Ernährung stehen die Vermittlung eines gesunden Ernährungsverhaltens und die Warenkunde über Milch und Milchprodukte im Mittelpunkt der Arbeit.

„Stallgeflüster“: Unser Newsletter:

In unregelmäßigen Abständen erscheint unser aus zwei Teilen bestehender Newsletter. Das Stallgeflüster des Innovationsteams informiert über Neuigkeiten rund um die Milchviehhaltung. Der andere Teil des Teams Ernährung bietet Ihnen Fachinformationen, Terminankündigungen und Hinweise auf Unterrichtsmaterialien. Sie finden den Newsletter auf unserer Homepage - gerne nehmen wir Sie in unseren E-Mail-Verteiler auf.

Das Angebot im Einzelnen

- Unterrichtseinheiten in Schule und Kita
- Elternabende
- Fortbildungen für Lehrer, Erzieher und andere Meinungsbildner
- Ansprechpartner zum Thema Schulmilch
- Vorträge für Verbraucher
- Ernährungsberatung und Informationen in Sachen Milch
- Seminare für das Personal an Käsetheken
- Koordination Hessische Milch- & Käsestraße
- Aktionstage, Ausstellungen und Messen
- Hessische Milchkönigin

Fachseminar MILCH



Eine Information der



Landesvereinigung für Milch und
Milcherzeugnisse Hessen e.V.
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172/7106-291
Fax: 06172/7106-296
info@milchhessen.de
www.milchhessen.de

So werden Sie zum Milch-Experten

Käse, Joghurt oder Butter kennt jeder - doch wie werden sie hergestellt? Was steht alles auf der Milchpackung und was bedeutet es? Und welche Bedeutung haben Milch und Milchprodukte für unsere Ernährung? Diese und weitere Fragen werden im Rahmen des Seminars zum Thema Milch aufgegriffen.

Ernährungslehre und Hygiene sind ebenfalls ein Thema des Seminars.

Für wen?

Das halbtägige Seminar richtet sich an alle, die in ihrem beruflichen Alltag mit dem Lebensmittel Milch - egal, ob in der Küche oder als Unterrichtsthema - zu tun haben und mehr darüber erfahren möchten.

Dies können

- VerkäuferInnen im LEH
 - KindergartenköchInnen
- ebenso sein wie
- Berufsschulklassen mit
 - Azubis Sozialassistenten
 - Azubis Koch/Köchin

Sie möchten das Seminar für eine andere Zielgruppe buchen? Sprechen Sie uns einfach an.

Inhalte

In diesem Seminar vermitteln wir die wichtigsten Zusammenhänge, die jeder, der mit Milch arbeitet oder das Thema Milch an andere weitergibt, kennen sollte:

- **Was ist Milch?**
 - Inhaltsstoffe
 - Ernährungsphysiologische Aspekte
 - Milchsorten:
Besonderheiten und Unterschiede
 - Verkostung
- **Vielfalt aus Milch:**
 - Entstehung der verschiedenen Milchprodukte
 - Besonderheiten und Unterschiede
 - Verkostung
- **Aus Milch wird Käse:**
 - Grundlagen der Käseherstellung
 - Käsegruppen und Fettgehaltsstufen
 - Verkostung
- **Kennzeichnung von Milch und Milchprodukten**
 - Was steht auf der Verpackung und was bedeutet es?
 - Gesetzliche Vorschriften und Regelungen

Sie möchten andere Schwerpunkte setzen?
Dann sprechen Sie uns an.

Organisatorisches

Teilnehmerzahl

Es können Gruppen von mindestens 12 bis maximal 20 Personen angemeldet werden. Die Anmeldung von Einzelpersonen ist leider nicht möglich.

Ort

Wir benötigen eine Küche (Vorbereitungsraum) sowie einen Unterrichtsraum mit Leinwand.

Kosten

Die Kosten werden abhängig von der Ausrichtung des Seminars individuell kalkuliert.

Natürlich erhält jeder Teilnehmer ein Zertifikat über die erfolgreiche Teilnahme.

Anmeldung

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an die

**Landesvereinigung für Milch und
Milcherzeugnisse Hessen e.V.**

Lochmühlenweg 3

61381 Friedrichsdorf

Tel.: 0 61 72 / 71 06 - 2 91

Fax: 0 61 72 / 71 06 - 2 96

e-mail: info@milchhessen.de

www.milchhessen.de