



Mai 2019, Nr. 93

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Neue Etappe ‚Das Lahntal‘ der Hessischen Milch- und Käsestraße eröffnet



TERMINE / FORTBILDUNGEN

- 27.05.-03.06.2019 Milchwoche in Hessen
- 11.06.2019 Wettmelken auf dem Hessentag in Bad Hersfeld



MATERIALIEN

- Melk-Spaß an der Kuh-Attrappe
- Lebensmittelqualität beurteilen - Medienpaket zur Verbraucherbildung in weiterführenden Schulen



INFORMATIONEN

- Mehr aus Milch – Rohstoff für Textilien



REZEPT-IDEE

- Rhabarber-Marzipan-Torte mit Mandel-Krokant

AKTUELLES

Neue Etappe ‚Das Lahntal‘ der Hessischen Milch- und Käsestraße eröffnet

Vor 10 Jahren wurde die Hessische Milch- und Käsestraße von der Landesvereinigung Milch Hessen ins Leben gerufen, gestern konnte die mittlerweile sechste Etappe durch die Landkreise Gießen, Lahn-Dill, Limburg-Weilburg und Marburg-Biedenkopf eröffnet werden.

Im Rahmen der Eröffnungsfeier in der Hungener Käsescheune, einem der Partnerbetriebe der neuen Etappe, begrüßte Karsten Schmal, Vorsitzender der Landesvereinigung, 34 Bauernhöfe, (Hof-)Molkereien und -käsereien sowie (Hof-)Cafés und Gastronomiebetriebe als Partner der Hessischen Milch- und Käsestraße. Gemeinsam mit der Hessischen Milchkönigin Laura I. überreichte Schmal die Partnerschilder an die beteiligten Betriebe und gab zusammen mit der Landrätin des Landkreises Gießen Anita Schneider, dem Ersten Kreisbeigeordneten des Landkreises Limburg-Weilburg Jörg Sauer, Hungens Bürgermeister Rainer Wengorsch und zahlreichen weiteren Ehrengästen den offiziellen Startschuss für die Etappe ‚Das Lahntal‘ mit dem symbolischen Durchschneiden eines Bandes.

Wie bei den bisherigen fünf Etappen ist auch für den neuen Teilabschnitt ein Falblatt erhältlich, das detailliert über alle Partnerbetriebe und deren Angebote informiert. Der Flyer enthält außerdem eine Übersichtskarte der Region, in die neben den Betriebsstandorten zertifizierte Rad- und Wanderwege eingezeichnet sind. Die Falblätter aller Etappen können kostenlos bei der Landesvereinigung bestellt



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



(Tel.: 06172 / 7106-291, E-Mail: info@milchhessen.de) oder auf unserer Internetseite www.hessische-milch-und-kaesestrasse.de heruntergeladen werden.

TERMINE / FORTBILDUNGEN

27.05.-03.06.2019 Milchwoche in Hessen

Anlässlich des Internationalen Tags der Milch am 1. Juni finden im Zeitraum vom 27. Mai bis 03. Juni hessenweit verschiedene Aktivitäten rund um die Milch statt. Den Auftakt bildete am 27. Mai die Eröffnung der neuen Etappe ‚Das Lahntal‘ unserer Hessischen Milch- und Käsestraße (s.o.). Nun gibt es in Hessen insgesamt sechs Etappen durch 17 Landkreise, an denen sich mehr als 160 Partnerbetriebe beteiligen. Viele der Partnerbetriebe bieten anlässlich der hessischen Milchwoche Aktionen an und zeigen z.B. Besuchern, wo die Milch herkommt, wie sie verarbeitet wird oder servieren leckere Milchprodukte bzw. Speisen mit regionalen Milcherzeugnissen. Eine Übersicht aller Aktivitäten finden Sie auf unserer Homepage www.milchhessen.de/ITM.



11.06.2019 Wettmelken auf dem Hessentag in Bad Hersfeld



59. HESSENTAG
7.-16. JUNI 2019

Seit vielen Jahren beteiligt sich die Landesvereinigung beim Hessentag an der Sonderschau „Der Natur auf der Spur“. Ein besonderer Höhepunkt ist das traditionelle Wettmelken mit prominenten Ehrengästen, das in diesem Jahr am Dienstag, den 11. Juni 2019, stattfindet. Um 13.30 Uhr tritt die Hessische Milchkönigin Laura I. im Wettstreit um den „Goldenen Melkschemel“ gegen das Hessentagspaar Katharina und Dennis, Landrat Dr. Michael Koch und den Ersten Stadtrat Gunter Grimm an unserer Holzkuh „Hessica“ an. Mit an den

Start gehen auch Hildegard Schuster, Präsidentin des Landfrauenverbandes Hessen sowie Lars Döppner, Landesvorsitzender der Hessischen Landjugend. Verfolgen Sie mit, wer das Gummieuter am besten im Griff hat und besuchen Sie uns auf dem Hessentag in Bad Hersfeld! Natürlich können Sie auch selbst testen, wie das mit dem Melken funktioniert: Eine kleine Herde Holzkühe steht während des gesamten Hessentages vom 07. bis 16. Juni für kleine und große Besucher bereit. Wir sind täglich von 9 bis 19 Uhr, an den Wochenenden und am Feiertag von 10 bis 19 Uhr für Sie da. Informationen zur Anreise: www.hessentag2019.de.

MATERIALIEN

Melk-Spaß an der Kuh-Attrappe

Einmal Hand anlegen und das Melken ausprobieren: An der „Lotte“-Melkkuh ist das möglich! Für Hofbesucher, die noch nie gemolken haben, bietet eine Kuh-Attrappe eine gute Möglichkeit für erste Melkversuche – ob beim Bauerhofbesuch einer Schulklasse oder bei einem Hoffest. Die Anleitung zum Selberbauen einer solchen Kuh-Attrappe können Sie auf den Internetseiten der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V. kostenlos herunterladen: <https://www.milch-nrw.de/milchland-nrw/landwirtschaft/melkgestell/> .



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



Wer nicht selbst zur Bohrmaschine greifen möchte, kann für das nächste Hof- oder Schulfest Kuh-Attrappen ausleihen, z.B. bei der Hessischen Landjugend (www.hessische-landjugend.de), bei einigen Landwirtschaftsämtern, Kreisbauernverbänden oder auch – je nach Verfügbarkeit – bei uns.

Lebensmittelqualität beurteilen - Medienpaket zur Verbraucherbildung in weiterführenden Schulen

Lebensmittelqualität ist komplex, wird verschieden definiert und beurteilt und hat viele Dimensionen. Warum kaufen Jugendliche gerade diesen Joghurt, jene Chips oder genau das Brot? Weil es schmeckt, bequem, gesund, cool, bio oder fair ist? Das Medienpaket „Lebensmittelqualität beurteilen“ des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) hilft Schülerinnen und Schülern, ihre Kaufmotive zu hinterfragen und zu entdecken, was Qualität alles ausmacht. Mithilfe von Fragekarten erarbeiten die



Lernenden, was zum Beispiel Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit und Lifestyle für die Lebensmittelauswahl bedeuten. Wenn die Jugendlichen ihre Lebensmittel wie beispielsweise Müsli, Joghurt oder Schokolade unter die Lupe nehmen, haben sie am Ende nicht nur eine Menge über ihr Produkt herausgefunden, sondern können künftig auch bewusster einkaufen. Das Medienpaket ist flexibel und modular zur Verbraucherbildung in weiterführenden Schulen einsetzbar.

1 Poster, 36 Fragekarten, A4, 16 Seiten, Preis 14,50 Euro, Bestellung unter <https://www.ble-medien-service.de/1638/lebensmittelqualitaet-beurteilen-der-qualitaetsfaecher-zur-verbraucherbildung-in-schulen?number=1638>

INFORMATIONEN

Mehr aus Milch – Rohstoff für Textilien

Auch abseits unseres Speiseplans bei ganz anderen alltäglichen Dingen begegnen uns die Milch und ihre Inhaltsstoffe immer wieder – oft ohne, dass wir es bemerken oder erwarten. So verwendet beispielsweise ein bekannter Outdoor-Hersteller in seiner Kollektion einen neuartigen Filzstoff, der aus 20 % Milch und 80 % Wolle hergestellt wird. Das Filzmaterial kommt in Trägergurten, Rücken- und Hüftgurtpolstern von Rucksäcken sowie bei Schuhen zum Einsatz. Die Milch, die dafür genutzt wird, darf wegen strenger Vorschriften nicht mehr als Lebensmittel verwendet werden und würde ansonsten entsorgt werden. Aus dieser nicht mehr verkehrsfähigen Milch werden in einem energieeffizienten Prozess seidig-feine Proteinfasern gewonnen, die auch zur Produktion von Bekleidung, Heimtextilien oder technischen Textilien genutzt werden. Die Fasern zeichnen sich durch eine gute Feuchtigkeitsaufnahme und Klimaregulierung aus und wirken auf natürliche Weise antibakteriell. Weitere Informationen: <https://www.qmilkfiber.eu/>.

REZEPT-IDEE

Rhabarber-Marzipan-Torte mit Mandel-Krokant

Zutaten Rührteig:

125 g Butter
100 g Zucker
3 Eier

Zutaten Mandel-Krokant:

100 g Butter
100 g Zucker
200 g Mandelblättchen



200 g Mehl
2 TL Backpulver

1 EL Vanillepuddingpulver
3 EL Milch

Zutaten Füllung:

250 g süße Sahne
150 g Marzipanrohmasse

1 kg Rhabarber
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

250 g süße Sahne
1 P. Sahnesteif

Zubereitung:

Für den Rührteig Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, löffelweise unterrühren. Den Boden einer runden Springform mit Backpapier auslegen, den Rand gut fetten. Teig in die Springform füllen. Für das Mandel-Krokant Butter und Zucker schmelzen, dann die Mandelblättchen zugeben. 1 EL Vanillepuddingpulver mit 3 EL Milch verrühren, unter Rühren hinzufügen und einmal aufkochen. Die Mandel-Masse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 180° C ca. 25-30 Minuten backen. Den Boden aus der Form lösen und über Nacht auskühlen lassen.

Für die Füllung Marzipanrohmasse grob raspeln und in 250 g süßer Sahne unter ständigem Rühren langsam aufkochen, bis sich alles aufgelöst hat. Marzipan-Sahne über Nacht kaltstellen. Rhabarber waschen, schälen und sehr fein würfeln. Mit 150 g Zucker vermengen und über Nacht Saft ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Tortenboden halbieren und einen Tortenring um den unteren Boden legen. Die obere Mandel-Krokant-Schicht in 12 Tortenstücke schneiden. Rhabarber auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 250 ml Rhabarbersaft erhitzen. Vanillepuddingpulver mit 6 EL Rhabarbersaft (alternativ Wasser) glattrühren, zum erhitzten Rhabarbersaft geben und einmal aufkochen, Rhabarberstückchen unterheben. Rhabarber-Masse gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und abkühlen lassen. Kalte Marzipan-Sahne aufschlagen und auf die Rhabarber-Masse streichen. Süße Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und auf der Marzipansahne verteilen. Mandel-Krokant-Tortenstücke auf die Sahne legen. Die Torte im Kühlschrank mind. 3 Stunden kaltstellen.

TERMINVORSCHAU:

- 27.05.-03.06.2019 Hessische Milchwoche rund um den Internationalen Tag der Milch (1. Juni)
- 01.06.2019 Internationaler Tag der Milch
- 02.06.2019 Landwirtschaftstag, Altendorf/Naumburg
- 02.06.2019 1.000-Jahr-Feier, Herleshausen
- 07.-16.06.2019 Hessentag, Bad Hersfeld
- 11.06. 13.30 Uhr Wettmelken mit der Hessischen Milchkönigin und Ehrengästen
- 25.06.2019 Bauernhof als Klassenzimmer: Landwirtefortbildung zum integrierten Klimaschutzplan, Nidda
- 07.07.2019 22. Mühlenfest, Feldatal-Stumpertenrod
(Partnerbetrieb der Hessischen Milch- & Käsestraße, Etappe „Rhön und Vogelsberg“)

