



Juli 2020, Nr. 101

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Milchhessen neu bei Facebook



TERMINE

- „Tag der Regionen 2020“: Aktionen für Veranstaltungsbroschüre melden
- 02.-04.09.2020: 4. BzFE-Forum



INFORMATIONEN / MATERIALIEN

- Sommer, Sonne - Eiszeit!
- Eis vom Hof – regional genießen
- BMEL-Ernährungsreport 2020
- Bauernhof als Klassenzimmer: Aktuelle Hinweise zu Hofbesuchen im iKSP Hessen 2025



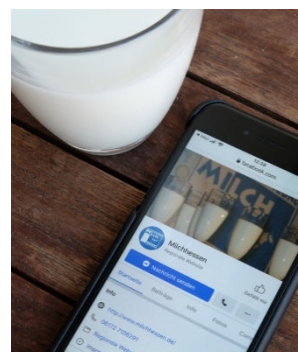
REZEPT-IDEE

- Erdbeer-Kefir-Eis

AKTUELLES

Milchhessen neu bei Facebook

Zum Internationalen Tag der Milch startete die neue Facebookseite der Landesvereinigung Milch Hessen: www.facebook.com/milchhessen. Ergänzend zur bereits bestehenden Facebookseite unseres Innovationsteams, die schwerpunktmäßig Hinweise für Milcherzeuger bereit hält, wollen wir auf der neuen Seite rund um das Thema Milch in Hessen informieren, Sie über unsere Aktivitäten auf dem Laufenden halten und natürlich auch mit Ihnen im Dialog bleiben. Schauen Sie vorbei, wir sind gespannt auf Ihre Meinung!



TERMINE / VERANSTALTUNGEN

„Tag der Regionen 2020“: Aktionen für Veranstaltungsbroschüre melden

In diesem besonderen Jahr wird es trotz allem den „Tag der Regionen“ geben – wenn auch in anderer Form als in den vorangegangenen Jahren, denn große Veranstaltungen sind nicht möglich. Auch mit Corona-Beschränkungen lassen sich verschiedenste Aktionen durchführen, um zu zeigen, wie wichtig starke und verlässliche Regionen, regionale Erzeuger und regionale Wirtschaftskreisläufe für unser tägliches Leben sind. Vorschläge, Ideen und Anregungen für mögliche Aktionen finden Sie hier: <https://www.tag-der-regionen.de/mitmachen/der-tag-der-regionen-in-corona-zeiten/>.

Für Aktionen, die in Hessen stattfinden, erstellt das Regierungspräsidium (RP) Gießen als landesweite Koordinationsstelle wieder eine Veranstaltungsübersicht in Form einer Broschüre. Alle regional Engagierten, die sich am diesjährigen Tag der Regionen im Zeitraum vom 25. September bis 11.



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 7106 – 291 • Fax: -296

E-Mail: info@milchhessen.de • Internet: www.milchhessen.de



Oktober beteiligen möchten, können ihre Aktion in der Broschüre bzw. im Internet veröffentlichen lassen. Die Aktionen sind dem RP bis zum 31. Juli mitzuteilen. Für diesen Zweck steht auf der Homepage des RP ein entsprechendes Formular bereit:

<https://rp-giessen.hessen.de/tag-der-regionen>.

02.-04.09.2020: 4. BZfE-Forum

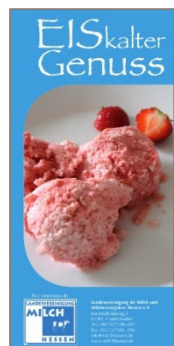
Planetary Health Diet – der planetarische Speiseplan soll Menschen und Erde retten. Doch wie ermöglichen wir allen einen Zugang zu gesundem Essen aus einem nachhaltigen Ernährungssystem? Welche guten Lösungen gibt es schon? Und wie sieht das Ernährungssystem der Zukunft aus? Diesen Fragen widmet sich das 4. Forum des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) vom 2. bis 4.



September 2020 mit dem Titel „Essen wird anders – Ernährung in planetaren Grenzen“. Das Forum findet erstmals digital statt. Durch das Angebot unterschiedlicher Formate wie Impulsvorträge, Interviews, Workshops und innovative Großgruppentreffen erhalten alle Teilnehmenden die Möglichkeit, sich (inter)aktiv einzubringen, Erfahrungen auszutauschen und sich zu vernetzen. Um die Ausdauer vor dem Bildschirm nicht zu überstrapazieren, findet das diesjährige digitale BZfE-Forum an drei Tagen statt. Hilfe bei technischen Fragen steht allen Teilnehmenden zur Verfügung. Für diejenigen, die nicht online an der Konferenz teilnehmen können, werden die Ergebnisse am Ende der drei Tage auf der BZfE-Internetseite veröffentlicht. Anmeldungen sind voraussichtlich ab Mitte Juli möglich. Nähere Informationen: <https://www.bzfe.de/inhalt/ernaehrung-in-den-planetaren-grenzen-35800.html>. <https://www.in-form.de/wissen/4-bzfe-forum-wird-digital-und-interaktiv/>

INFORMATIONEN / MATERIALIEN

Sommer, Sonne - Eiszeit!



Haben Sie sich auch schon mal gefragt, ob Erdbeercremeeis dasselbe ist wie Erdbeereiscreme? Und was ist mit Erdbeereis und Erdbeerfruchteis? Gibt es da Unterschiede und wenn ja, welche? Woran kann man erkennen, welches Eis mit Milch hergestellt wurde und welches nicht?

In unserem neuen Falblatt „EISkalter Genuss“ bekommen Sie Antworten auf diese Fragen. Hier finden Sie Infos über die verschiedenen Speiseeissorten und natürlich auch leckere Rezept-Ideen. Das Falblatt können Sie kostenlos auf unserer Homepage unter https://www.milchhessen.de/verbraucher_download_faltblaetter herunterladen.

Wie man Eis selbst herstellen kann, zeigen wir Ihnen in einem Kurz-Film am Beispiel „Erdbeer-Kefir-Eis“. Mit wenigen Zutaten können Sie die kalte Köstlichkeit zuhause zubereiten – eine Eismaschine ist dafür nicht erforderlich. Den Film finden Sie auf unserer Facebookseite www.facebook.com/milchhessen, das Rezept ist in diesem Newsletter auch als Rezept-Idee (siehe unten) aufgeführt.

Eis vom Hof – regional genießen

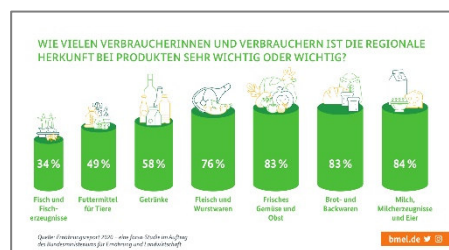


Einige Bauernhöfe in Hessen bieten Eis direkt ab Hof an: Das Eis können Sie im Hofladen oder am Automaten kaufen, manchmal auch direkt vor Ort im Hofcafé genießen. Zum Teil wird das Eis auch auf Bauern- oder Wochenmärkten oder im Supermarkt angeboten. Adressen von hessischen Bauernhöfen, die Eis verkaufen, finden Sie in unseren Faltblättern der Hessischen Milch- und Käsestraße, die Sie kostenlos bei uns bestellen oder auf unserer Homepage herunterladen können. Auf unseren Internetseiten haben wir auch eine Übersicht der

Partnerbetriebe der Hessischen Milch- und Käsestraße, die Eis vom Hof anbieten, zusammengestellt: www.milchhessen.de/partnerbetriebe-eishersteller.

BMEL-Ernährungsreport 2020

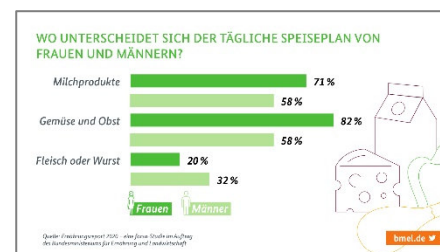
Die Corona-Krise hat nicht nur das Essverhalten vieler Menschen beeinflusst, sondern auch die Sicht auf die deutsche Landwirtschaft und damit die regionale Erzeugung verändert. Im Ernährungsreport 2020 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gaben 39 % der befragten Verbraucher an, dass die Landwirtschaft für sie in der Corona-Krise an Bedeutung gewonnen hat. Besonders unter den Jugendlichen und jungen Erwachsenen ist die Landwirtschaft wichtiger geworden als vor der Krise (47 %).



Immer mehr Verbraucher wollen verstärkt auf saisonale Produkte mit kurzen Transportwegen zurückgreifen. 83 % ist es (sehr) wichtig, dass ein Lebensmittel aus der Region kommt. Die Bedeutung der Regionalität ist damit im Vergleich zu 2016 um 10 % gestiegen. Insbesondere bei Milch, Milchprodukten und Eiern spielt die regionale Herkunft eine bedeutsame Rolle: 84 % der Verbraucher legen bei diesen

Lebensmitteln Wert darauf, dass sie aus der Region stammen. Damit liegen Milch, Milchprodukte und Eier noch vor Brot und Backwaren (83 %) sowie frischem Obst und Gemüse (83 %).

Die Corona-Krise wirkt sich auch auf das Koch- und Essverhalten der Deutschen aus: Knapp jeder Dritte (30 %) der Befragten kocht häufiger als vor der Krise selbst zubereitete Mahlzeiten, 28 % essen häufiger als zuvor gemeinsam. Bei 64 % der Befragten stehen täglich Milchprodukte wie Joghurt oder Käse auf dem Speiseplan, wobei dies bei Frauen (71 %) öfters der Fall ist als bei Männern (58 %). Milchprodukte werden von den über 30-Jährigen deutlich häufiger als von jüngeren Befragten täglich gegessen: Bei den über 30-Jährigen konsumieren mehr als zwei Drittel (≥ 66 %) täglich Milchprodukte, während es bei den 14- bis 29-Jährigen weniger als die Hälfte (48 %) sind.



Hier geht's zum Ernährungsreport und den Umfrageergebnissen: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2020.html>

Bauernhof als Klassenzimmer: Aktuelle Hinweise zu Hofbesuchen im iKSP Hessen 2025



Bei Bauernhofbesuchen, die im Rahmen des integrierten Klimaschutzplans Hessen 2025 (iKSP) gefördert werden, wird die Mindestteilnehmerzahl vorübergehend von 10 auf 7 Personen herabgesetzt. Bei kleineren Gruppen können die in Corona-Zeiten erforderlichen Hygiene- und Abstandsregeln besser eingehalten werden.

Das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz weist darauf hin, dass eine Förderung von Bauernhofbesuchen im Rahmen des iKSP nur dann erfolgen kann, wenn die Besuchergruppe aus Hessen stammt. Bei Besuchergruppen aus vorschulischen Bildungseinrichtungen (z.B. Kindergärten), Schulen, Hochschulen, Organisationen, Vereinen und Firmen müssen diese ihren Sitz in Hessen haben. Bei sonstigen Besuchergruppen - insbesondere Familiengruppen - gilt, dass die für diese Besucher- oder Familiengruppe verantwortliche Person (Ansprechpartner für den landwirtschaftlichen Betrieb, bzw. Verantwortliche für die nachfolgende Bestätigung über den Betriebsbesuch) in Hessen wohnhaft sein muss. Mehr Infos finden Sie im Internetportal der Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“: www.bak.hessen.de.

REZEPT-IDEE

Erdbeer-Kefir-Eis



Zutaten:

250 g Erdbeeren
3 EL Zucker
100 g Kefir
150 g Schlagsahne

Zubereitung:

Erdbeeren putzen und pürieren. Zucker und Kefir unter das Erdbeerpüree rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. In Eisförmchen füllen und mind. 6 Stunden gefrieren lassen.

Tipp:

Die Zubereitung des Erdbeer-Kefir-Eises können Sie sich in unserem Kurz-Film, den wir auf unserer neuen Facebookseite www.facebook.com/milchhessen veröffentlicht haben, anschauen. Im Video wird das Eis während des Tieffrierens zwischendurch mit einer Gabel durchgerührt. Das ist etwas aufwändiger als das Eis in Förmchen zu gefrieren, hat aber den Vorteil, dass das Eis schön cremig wird. Denn durch das Rühren wird Luft unter die Eismasse gehoben und die Eiskristalle werden zerkleinert. Statt das Eis per Hand zu rühren, kann man natürlich auch eine Eismaschine verwenden.

Weitere Eis-Rezepte finden Sie in unserem neuen Faltblatt „EISkalter Genuss“ (s.o.).

TERMINVORSCHAU:

29.09.-11.10.2020 Aktionszeitraum „Tag der Regionen“

