



Juni 2021, Nr. 107

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Internationaler Tag der Milch: Wir I(i)eben Milch!



TERMINE / VERANSTALTUNGEN

- 01.06.2021 Online-Vortrag „Cooles aus Milch – EISkalter Genuss“
- 10. Kita-Fachtagung „Essen und Trinken in der Kita: Gestern – Heute – Morgen“
- 24.06.2021 Online-Fachtag „Bildungsort Esstisch!“



INFORMATIONEN / MATERIALIEN

- Hessische Milchwirtschaft in Zahlen
- Versorgung mit Nährstoffen aus Milch



REZEPT-IDEE

- Schnelles Cookies-Eis

AKTUELLES

Internationaler Tag der Milch: Wir I(i)eben Milch!

Zum heutigen Internationalen Tag der Milch haben wir gemeinsam mit der Gemeinschaft der Milchwirtschaftlichen Landesorganisationen (GML) und acht Landesorganisationen ein Gewinnspiel unter dem Motto „Wir I(i)eben Milch – mit Milch quer durch Deutschland“ gestartet. Begeisterte Milchwirtschaftler stellen in einem Video von Bundesland zu Bundesland ihre regionalen Spezialitäten mit und aus Milch vor. „Von der Küste bis zu den Bergen – in Deutschland leben auf etwa 60.000 Milchviehbetrieben knapp vier Millionen Kühe“, sagt Jan Heusmann, Vorsitzender der GML. „Wir wollen mit dem Video zeigen: Milch ist unglaublich vielseitig und in den regionalen Küchen seit Jahrhunderten kulinarisch verwurzelt.“ Zu sehen ist der Kurzfilm auf der Seite www.milchwirtschaft.com und den Social-Media- und Web-Auftritten der beteiligten Organisationen so auch auf unserer Facebookseite www.facebook.com/milchhessen.



Foto: GML

In den Videoclips aus den Bundesländern wird jeweils ein regional-typisches Gericht aus leckeren Milchprodukten gezeigt. Jetzt sind die Zuschauer gefordert und sollen entscheiden: Welches Milch-Gericht ist ihr Favorit? Wer das beantwortet, kann kuh-le Preise gewinnen – darunter eine Woche Urlaub auf dem Bauernhof, Fahrradtaschen, Picknickkörbe und Kühlboxen. Einsendeschluss ist der 15. Juni 2021. Alle Infos zum Gewinnspiel und die Teilnahmebedingungen gibt es auf der Seite www.milchwirtschaft.com.



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



Neben dem gemeinsam produzierten Videoclip wird der Tag der Milch in jedem beteiligten Bundesland mit eigenen Aktionen begangen. Da Präsenzveranstaltungen derzeit nicht möglich sind, lädt die Landesvereinigung Milch Hessen zum Online-Vortrag „Cooles aus Milch“ ein (siehe unten). Anmeldungen hierfür sind kurzfristig möglich!

Auch die Hessische Milchkönigin hat sich zum Tag der Milch etwas Besonderes einfallen lassen: Gemeinsam mit ihren Kolleginnen aus Rheinland-Pfalz-Saar, Sachsen und Thüringen hat Anne I. einen Kurzfilm gedreht, in dem die Königinnen über die Inhaltsstoffe der Milch informieren. Das Video ist auf den Instagram-Kanälen der Milchhoheiten veröffentlicht. Schauen Sie doch mal auf der Seite der Hessischen Milchkönigin Anne I. vorbei – es gibt auch etwas zu gewinnen: www.instagram.com/hessische.milchkoenigin.



Die Partner der Hessischen Milch- und Käsestraße machen ebenfalls auf den Betrieben mit eigenen kleinen Aktionen und Informationen auf den Ehrentag der Milch aufmerksam.

TERMINE / VERANSTALTUNGEN

01.06.2021 Online-Vortrag „Cooles aus Milch – Eiskalter Genuss“



Eis schmeckt immer: Als kühle Erfrischung im Sommer, einfach mal so zwischendurch oder als leckeres Dessert eines festlichen Menüs. Doch wer im Supermarkt vor dem Eisregal steht, hat die Qual der Wahl. Beim Blick auf die Verpackung stellt sich die Frage: Unterscheiden sich Cremeeis und Eiscreme oder Fruchteis und Fruchteiscreme und wenn ja, worin? Dominika Krätschmer, Ernährungsfachkraft der Landesvereinigung Milch Hessen, informiert über die verschiedenen Speiseeissorten und erklärt, welches Eis mit

Milch hergestellt wird und welches nicht. Bei einer Live-Schleife in die Küche bekommen die Teilnehmer*innen demonstriert, wie die kalte Köstlichkeit ganz einfach zuhause mit wenigen Zutaten selbst hergestellt werden kann. Und natürlich gibt es auch Rezepte für leckere Eiskreationen. Die Teilnahme ist kostenfrei. Anmeldung im Bildungsportal des Landfrauenverbandes Hessen: <https://www.landfrauen-bildung.de/termine/termine-juni-21/>

10. Kita-Fachtagung „Essen und Trinken in der Kita: Gestern – Heute – Morgen“

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Tischlein deck dich“ werden zum Ende des Monats verschiedene Vorträge im Online-Format angeboten. Die Fachtagung startet am 23. Juni 2021 mit einem Impulsvortrag zum Thema „Ernährung in der Kita: Gestern – Heute – Morgen“. In den darauffolgenden Tagen haben die Teilnehmer*innen die Wahl zwischen vier Foren, die den Eröffnungsvortrag themenspezifisch und praxisorientiert ergänzen. Dabei geht es u.a. um die Fragen, wie eine ausgewogene Kinderernährung im Kontext der aktualisierten DGE-Qualitätsstandards aussieht, welche Lebensmittelauswahl und Zubereitung für Krippenkinder sinnvoll ist, was für das Immun- und Verdauungssystem der U3-Kinder von Bedeutung ist und wie ein Bauernhofbesuch für kleine Kinder zu einem



Erlebnis mit allen Sinnen wird. Veranstalter sind die Deutsche Gesellschaft für Ernährung - Sektion Niedersachsen, die Landesvereinigung für Gesundheit und Sozialmedizin, der Landessportbund Niedersachsen und die Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. Die Teilnahmegebühr beträgt 10 Euro. Weitere Informationen und Anmeldung: <https://milchland.de/tischlein>.

24.06.2021 Online-Fachtag „Bildungsort Esstisch!“



Am 24. Juni veranstaltet die Verbraucherzentrale Hessen einen digitalen Fachtag zu Ernährungsbildung, dem Bildungs- und Erziehungsplan und Kinderrechten rund um den Esstisch. Beim „Bildungsort Esstisch“ erhalten Betreuungspersonen von Kleinkindern in Kindertagespflege und Kitas sowie Referenten, Fachberatungen und Fachdienste Tipps, wie Essenssituationen mit Kindern so gestaltet werden können, dass sie die sozialen und individuellen Kompetenzen,

das Essen mit allen Sinnen, sowie die differenzierte Wahrnehmung der Kinder stärken und die Partizipation und das gute Miteinander fördern. Am Vormittag des Fachtags erwarten Sie zwei Vorträge mit der Möglichkeit, Fragen zu stellen. Am Nachmittag sind verschiedene interaktive Workshops geplant, bei denen Sie sich und Ihre Ideen direkt mit einbringen können. Die Teilnahmegebühr beträgt 30 Euro. Weitere Infos zum Programm: <https://www.verbraucherzentrale-hessen.de/lebensmittel/bildungsort-esstisch-fachtag-fuer-fachkraefte-und-interessierte-24955>

INFORMATIONEN / MATERIALIEN

Hessische Milchwirtschaft in Zahlen

Hätten Sie gewusst, dass es in Hessen 2.400 Milcherzeugerbetriebe gibt, auf denen 128.000 Milchkühe leben? 1995 waren es noch 10.227 Höfe mit 189.742 Kühen. Im Durchschnitt leben 53 Kühe auf einem hessischen Milchviehbetrieb. Eine hessische Milchkuh hat im Jahr 2020 im Jahresdurchschnitt 21 Liter Milch pro Tag gegeben. Aus dieser Tagesleistung lassen sich entweder 21 Literpackungen Trinkmilch, 2,1 Kilogramm Käse oder gut 4 Päckchen Butter herstellen. Damit versorgt eine hessische Milchkuh täglich 154 Menschen mit Trinkmilch. Der Pro-Kopf-Verbrauch lag 2020 bei 49,9 Liter / Jahr, das sind 137 ml / Person und Tag. Noch mehr Zahlen zur hessischen Milchwirtschaft finden Sie auf unserer Homepage: https://www.milchhessen.de/milchwirtschaft_zahlen.

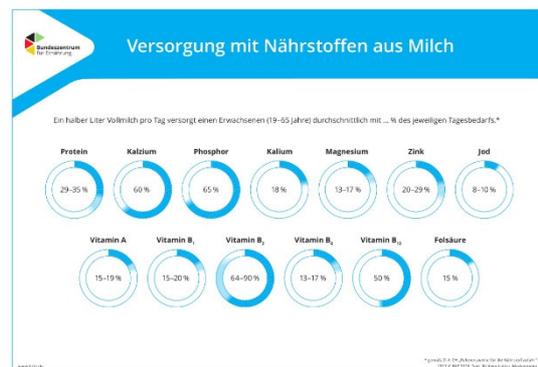


Versorgung mit Nährstoffen aus Milch

Milch enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe. Neben dem hohen Calcium-Gehalt ist besonders der Anteil an wasserlöslichen Vitaminen der B-Gruppe und der fettlöslichen Vitamine A und D bedeutsam. So deckt ein halber Liter Milch 50 % des Bedarfs an Vitamin B₁₂. Während die fettlöslichen Vitamine A, D und E reichlich in Vollmilch und etwas weniger in fettarmen Produkten vorkommen, liegen die wasserlöslichen Vitamine unabhängig vom Fettgehalt in größeren Mengen vor. Auch der Gehalt an Jod und Fluorid ist erwähnenswert.



Wie gut uns Milch und Milchprodukte mit Vitaminen, Mineralstoffen und Eiweiß versorgen, veranschaulicht eine Abbildung des Bundeszentrums für Ernährung. Die Folie können Sie zusammen mit weiterführenden Informationen zu den Nährstoffgehalten kostenlos im Medienservice der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) herunterladen: https://www.ble-medien-service.de/6204/versorgung-mit-naehrstoffen-aus-milch?fbclid=IwAR3cprzObPgJ7tK7Jc65Yhp8-nliNM1cyp_rZdPWrbzTRuYXWWLqUpSSIEK



REZEPT-IDEE

Schnelles Cookies-Eis

Zutaten:

300 ml Schlagsahne
2 EL Zucker
6 Schokoladen-Cookies

Zubereitung:

Cookies fein zerbröseln. Sahne mit Zucker steif schlagen, Cookie-Brösel unterheben. Die Masse in eine flache Gefrierdose füllen und ca. 4 Stunden unter gelegentlichem Umrühren gefrieren.

Tipp:

Alternativ kann der Eis-Mix auch in Eisförmchen, z.B. Stieleisformen oder kleine Kuchenformen, gefüllt und ohne Umrühren gefroren werden. In diesem Fall lässt man das Eis mind. 6 Stunden im Tiefkühlschrank, damit es durchfriert.



TERMINVORSCHAU:

01.06.2021	Internationaler Tag der Milch
01.06.2021	Online-Vortrag „Cooles aus Milch – Eiskalter Genuss“
08.06.2021	Stallgeflüster online: „Wiederkäuergerechte Fütterung“
09.06.2021	Lehrerfortbildung „Nachhaltigkeit is(s)t... - Bauernhof als Klassenzimmer im Kontext Klima und Landwirtschaft nutzen (1)“
15.06.2021	Lehrerfortbildung „Nachhaltigkeit is(s)t... - Bauernhof als Klassenzimmer im Kontext Klima und Landwirtschaft nutzen (2)“
15.06.2021	Stallgeflüster online: „Färsenmastitis“
22.06.2021	Stallgeflüster online: „Stress: Mensch : Tier Beziehung“
29.06.2021	Stallgeflüster online: „Melktechnik und Melkroutine“