



Mai 2022, Nr. 112

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Hessische Milch- und Käsestraße: Eröffnung der Etappe „Hessens Nordosten“
- 01.06.2022: Internationaler Tag der Milch



TERMINE / VERANSTALTUNGEN

- 09.06.2022: Verbraucherzentrale Hessen: Fachtagung Bildungsort Esstisch



INFORMATIONEN

- Pädagogische Angebote der LV Milch: bis Ende des Schuljahrs 2 Aktionen / Einrichtung
- Impressionen vom 12. Berliner Milchforum
- Hessische Milchkönigin im Einsatz



MATERIALIEN

- Neues Faltblatt „Lecker (H)essen“



REZEPT-IDEE

- Goldtröpfchentorte – Käsekuchen mit Baiser

Der Newsletter ist im generischen Maskulinum verfasst, um den Lesefluss zu erleichtern. Es sind grundsätzlich Personen aller geschlechtlicher Ausrichtungen eingeschlossen.

AKTUELLES

Hessische Milch- und Käsestraße: Eröffnung der neuen Etappe „Hessens Nordosten“



Morgen, am Vortag des Internationalen Tags der Milch, ist es so weit: Die neue Etappe in Hessens Nordosten wird offiziell eingeweiht! Die Eröffnung mit geladenen Gästen findet bei unserem Partnerbetrieb Griesels Milchhof in Gudensberg statt. Die Etappe „Hessens Nordosten“ ist die siebte Etappe der seit 2009 ins Leben gerufenen Hessischen Milch- und Käsestraße. Mit ihr ist die Themenstraße nun vollständig: alle Regionen Hessens sind erschlossen und spannen einen Bogen von der Erzeugung des Lebensmittels Milch über dessen Verarbeitung bis auf den Tisch der Verbraucher. Gefördert wurde die neue Etappe der Hessischen Milch- und Käsestraße durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Internationaler Tag der Milch | 01.06.2022



„Deutschland ist schön – mit Milch noch schöner!“

Unter diesem Motto steht der Milchclip der Gemeinschaft der Milchwirtschaftlichen Landesorganisationen (GML) zum diesjährigen Internationalen Tag der Milch am 01.06.2022. Die neun Mitgliedsbundesländer Baden-Württemberg, Bayern, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Schleswig-Holstein und Thüringen haben eigene Kurzvideos beigetragen, die zu einem gemeinsamen Kurzfilm zusammengefügt wurden.

Der Kurzfilm wird für Hessen am 1. Juni auf unserer Facebookseite veröffentlicht: www.facebook.com/milchhessen.

Dann wird auch klar, wer dem Betrachter da in Kassel den Rücken zudreht und warum.

Der Internationale Tag der Milch wird weltweit am 1. Juni gefeiert. In Deutschland wird der Internationale Tag der Milch bereits seit vielen Jahren in den Bundesländern von den Milchwirtschaftlichen Landesorganisationen (GML) ausgerichtet.

Auch in Hessen dreht sich am 1. Juni und an den Tagen davor und danach im Rahmen einer Milchwoche vieles um die Milch: Die Landesvereinigung Milch Hessen e.V. feiert den Ehrentag der Milch mit der Eröffnung der 7. Etappe der Hessischen Milch- und Käsestraße auf Griesels Milchhof, einem der 26 neuen Partnerbetriebe, bereits am 31. Mai 2022 (s.o).

Weitere Veranstaltungen sind Aktionen in Kindergärten sowie bei den Partnerbetrieben der Hessischen Milch- und Käsestraße. Sie möchten gerne mitfeiern? Ob und wo die Milch in Ihrer Region gefeiert wird, erfahren Sie unter: www.milchhessen.de/itm

TERMINE / VERANSTALTUNGEN

Verbraucherzentrale Hessen: Fachtagung Bildungsort Esstisch| 09.06.2022 | Kassel



Gefördert durch das Hessische Ministerium für Soziales und Integration bietet die Verbraucherzentrale Hessen einen Fachtag zur Ernährungsbildung, dem Bildungs- und Erziehungsplan und zur Resilienz-Förderung rund um den Esstisch an. Wie gelingt es, mit positivem Erleben

beim Essen den Grundstein für ein lebenslanges, gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten zu legen? Wie kann eine gemeinsame Gestaltung von Essenssituationen die Partizipation und das gute Miteinander beim Kind fördern?

Für Fachkräfte aus den Bereichen Kindertagespflege und Kindertagesstätten, Eltern und andere Interessierte soll die Fachtagung neue Ideen und Arbeitsimpulse bieten. Durch Fachvorträge und Workshops können neue mögliche Praxisansätze erlernt, ergänzt und aktualisiert werden. Anmeldungen und Informationen:

<https://www.verbraucherzentrale-hessen.de/lebensmittel/bildungsort-esstisch-fachtag-fuer-fachkraefte-und-interessierte-24955>



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



INFORMATIONEN

Pädagogische Angebote: Landesvereinigung Milch Hessen weitet Anzahl der Angebote bis Schuljahresende aus



Die Corona-Pandemie und die Maßnahmen zur Reduzierung von Infektionen haben große Einschränkungen für Kinder und Jugendliche in Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulen bedeutet. Neben der regulären Betreuung und dem regulären Unterricht waren natürlich auch pädagogische Angebote von externen Anbietern gar nicht oder nur eingeschränkt möglich. Damit entfielen für viele Kinder Veranstaltungen, die ihnen teilweise nur in bestimmten Jahrgängen angeboten werden.

Bis zum Ende des laufenden Schuljahres bietet die Landesvereinigung Milch Hessen daher hessischen Kindergärten und Schulen die Möglichkeit an, statt der sonst üblichen einer Veranstaltung zwei Aktionen pro Einrichtung und Kalenderjahr zu buchen. Auf diesem Weg möchte die Landesvereinigung Milch Hessen möglichst vielen Kindern und Schülern eine Teilnahme an den Angeboten und gegebenenfalls ein Nachholen von Aktionen ermöglichen.

Für die Einrichtungen fallen nur die Kosten für die benötigten Lebensmittel an, die Kosten der Ernährungsfachkraft trägt die Landesvereinigung Milch Hessen. Interessierte Einrichtungen können sich per E-Mail an info@milchhessen.de an die Landesvereinigung wenden.

Impressionen vom 12. Berliner Milchforum



Auf dem 12. Berliner Milchforum Anfang April informierte die Landesvereinigung Milch Hessen passend zum Forumsmotto „Die Milch macht's – nachhaltig und erfolgreich?“ über die sieben Etappen der Hessischen Milch- und Käsestraße. Pro Etappe wurde ein Partnerbetrieb näher vorgestellt und deren Produkte verkostet. Auf dem Käseteller lagen Käse von L'Abbate Käsefabrik in Offenbach, der Hungener Käsescheune, dem Rheingau-Affineur, Jütte`s Weidberghof in Fuldata, dem Weidenhof in Wächtersbach, Giebelrainer Käse in Künzell und dem Basitenberghof in Frankenberg.

Hessische Milchkönigin im Einsatz



Nach eineinhalb Jahren Amtszeit mit coronabedingt nur wenigen Veranstaltungen ist Anne I. nun endlich als Hessische Milchkönigin unterwegs. Im April konnte sie beim Berliner Milchforum der Parlamentarischen Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Dr. Manuela Rottmann, einen Präsentkorb mit hessischen Milch- und Käsespezialitäten überreichen, in Wehrheim beim Apfelblütenfest der Krönung der neuen Apfelblütenkönigin beiwohnen und die Messe Wächtersbach mit eröffnen. Als nächstes stehen die Eröffnung der neuen Etappe der Hessischen Milch- und Käsestraße, das Jubiläum des Kreisbauernverbandes Fulda-Hünfeld und das Kreisjubiläum in Fulda auf dem Programm. Wer wissen möchte, wo er die Hessische Milchkönigin persönlich erleben kann, findet ihren Terminkalender unter www.milchhessen.de/hessische-milchkoenigin.

MATERIALIEN

Landesvereinigung Milch Hessen: neues Falblatt mit hessischen Rezepten



Ob Handkäs` mit Musik oder Spundekäs`: In Hessen gibt es viele traditionelle Spezialitäten mit Milch. Einige Produkte sind europaweit geschützt, wie der Hessische Handkäs mit dem EU-Gütezeichen „geschützte geografische Angabe“ oder der Odenwälder Frühstückskäse mit einer „geschützten Ursprungsbezeichnung“.

In einem neu entstandenen Falblatt werden auf Milch basierende traditionelle hessische Spezialitäten vorgestellt, das Rezept zum Ausprobieren und Genießen wird gleich mitgeliefert. Das Falblatt kann kostenlos bestellt oder auf der Webseite der Landesvereinigung Milch heruntergeladen werden:

<https://www.milchhessen.de/rezeptbroschueren>

REZEPT-IDEE

Goldtröpfchentorte – Käsekuchen mit Baiser



Zutaten für den Teig:

270 g Mehl
70 g Zucker
130 g kalte Butter
1 Ei
1 TL Backpulver

Zutaten für die Käsemasse:

500 g Schichtkäse
250 g Schmand
3 Eigelb (Eiweiß für das Baiser)
140 g Zucker
1 Pck. Käsekuchenhilfe
150 ml Sonnenblumenöl
400 ml Milch

Zutaten für das Baiser

3 Eiweiß
90 g Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Käsemasse die Eier trennen, die Eiweiße kühl stellen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Quark, Schmand und Käsekuchenhilfe dazugeben. Milch und Öl unterrühren.

Die Springform fetten. Den Teig etwas größer als die Springform ausrollen, auf den Boden der Form legen und den überstehenden Teig mit den Fingern ca. 3 cm an der Backformwand zu einem Rand

hochziehen. Die Quarkmasse in die Form füllen. Den Kuchen etwa 55 Minuten bei 175 °C auf der mittleren Schiene backen.

Nach ca. 45 Minuten Backzeit das Eiweiß in einer sauberen Schüssel steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Backofen auf 150 °C herunterschalten. Den Eischnee in Wellen auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen anschließend ca. 20 Minuten weiter backen.

Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen bei offener Tür noch weitere 10 Minuten im Backofen lassen. Dann herausnehmen und weitere 10 Minuten abkühlen lassen. Nun mit einer Tortenhaube bedecken. Durch die beim Abkühlen entstehende Feuchtigkeit bilden sich die Goldtröpfchen. Je nach Geschmack kann man den fertigen Kuchen nach dem vollständigen Auskühlen noch in den Kühlschrank stellen, wodurch die Käsemasse fester wird.

TERMINVORSCHAU:

31.05.2022	Eröffnung Etappe „Hessens Nordosten“ / geschlossene Veranstaltung
01.06.2022	INTERNATIONALER TAG DER MILCH
12.06.2022	Schöneberger Milchtag, Hofgeismar / Standbeteiligung
24.-26.06.2022	200 Jahre Landkreis Fulda / Standbeteiligung
27.08.2022	Ehrenberger Bürgerfest, Ehrenberg/Rhön / Standbeteiligung
09.09.2022	Auftaktveranstaltung Tag der Regionen / Standbeteiligung
11.-12.09.2022	Laurentiusmarkt / Standbeteiligung
11.-12.09.2022	Umstädter Bauernmarkt / Standbeteiligung
21.09.2022	Parlamentarischer Abend / Standbeteiligung
22-24.09.2022	Erntefest Frankfurt / Standbeteiligung
22.09.2022	Tag der Schulverpflegung
29.09.2022	7. Hessischer Tag der Nachhaltigkeit

