



Dezember 2022, Nr. 115

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Fotowettkalender zum Ausdrucken
- Hessische Milchkönigin 2023-2025 gesucht
- Neuauflage der Etappe ‚Taunus‘ der Hessischen Milch- und Käsestraße



TERMINE / VERANSTALTUNGEN

- DLG: Messe Land & Genuss wird eingestellt



INFORMATIONEN

- BMEL: „Zu gut für die Tonne!“-App neu aufgelegt



MATERIALIEN

- Mit der Schulklasse auf Hofbesuch
- Wege der Milch: digitale Lernbausteine



REZEPT-IDEE

- Kokosmakronen



TERMINVORSCHAU

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

AKTUELLES

Fotokalender zum Ausdrucken „Mit Kuh und Kalb durchs Jahr 2023“



Der Fotowettbewerb unseres Innovationsteams Milch mit dem daraus hervorgehenden Foto-Jahreskalender hat sich etabliert. Das zeigt die Vielzahl gelungener Fotos, die unter dem diesjährigen Motto „Kühe und Kälber rund ums Jahr“ eingesandt wurden. Aus den eingesandten Fotos wurden Motive für den Kalender ausgewählt und vier Bilder prämiert, für jede Jahreszeit eines. Die Einsender der prämierten Fotos sind bereits informiert.

Ein herzliches „Dankeschön“ sagen wir allen, die mit ihren selbstgeschossenen Fotos den Wettbewerb bereichert haben.

Nach dem Wettbewerb ist vor dem Wettbewerb: Um alle Hobbyfotografen bereits im Laufe des nächsten Jahres zum Festhalten schöner Momente zu animieren, geben wir für den Jahreskalender 2024 bereits jetzt das Motto bekannt: Zu „Mit der Kuh per du...“ freuen wir uns auf Bilder, die die Beziehung zwischen Mensch und Kuh/Kalb zeigen.

Den Kalender „Jahreszeiten 2023“ können Sie zum Selbstaussdrucken kostenlos herunterladen:

www.milchhessen.de/kalender-jahreszeiten2023



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



Hessische Milchkönigin 2023-2025 gesucht



Die ersten anderthalb Jahre ihrer Amtszeit waren stark von den Corona-Maßnahmen geprägt. Aus diesem Grund wurde die Amtszeit der amtierenden Hessischen Milchkönigin Anne I. um ein Jahr verlängert. Sie endet im Sommer 2023. Daher ist es nun an der Zeit, eine Nachfolgerin zu suchen.

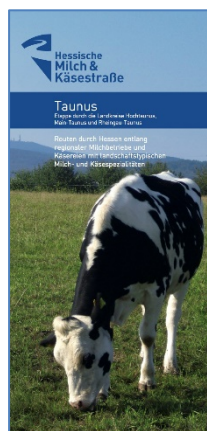
Sie möchten Verbrauchern näherbringen, wo die Milch herkommt und welche Bedeutung sie für uns hat? Sie haben einen Bezug zur Landwirtschaft, sind 18 bis 25 Jahre alt und haben Spaß am Umgang mit Menschen? Dann bewerben Sie

sich für das Amt der Hessischen Milchkönigin 2023-2025!

Wir suchen eine junge Frau, deren Herz für die heimische Milch schlägt und die zeitlich flexibel ist, denn die Hessische Milchkönigin übernimmt viele repräsentative Aufgaben, nicht nur an Wochenenden. Dabei ist sie in ganz Hessen unterwegs: Pro Jahr stehen etwa 60 Termine auf Messen wie zum Beispiel der Internationalen Grünen Woche in Berlin und dem Hessentag, auf Bauernmärkten, Ernte- und Hoffesten, Tierschauen und bei Schulaktionen an.

Bewerbungsschluss ist der 15. März 2023. Weitere Informationen finden Sie unter www.milchhessen.de/hessische-milchkoenigin. Für Rückfragen steht die Landesvereinigung Interessentinnen unter der Rufnummer 06172 / 7106-293, E-Mail: info@milchhessen.de zur Verfügung.

Neuaufgabe der Etappe ‚Taunus‘ der Hessischen Milch- und Käsestraße



Die Etappe ‚Taunus‘ der Hessischen Milch- und Käsestraße, die seit sechs Jahren durch die Landkreise Hochtaunus, Main-Taunus und Rheingau-Taunus führt, wird neu überarbeitet. Die Neuaufgabe bietet Betrieben die Chance, sich als neue Partner in die Etappe aufnehmen zu lassen. Milchkuhhalter, Direktvermarkter, (Hof-) Molkereien, (Hof-)Käsereien, Bauernhofcafés, Straußwirtschaften, Jausenstuben, Milchviehbetriebe, die Urlaub auf dem Bauernhof anbieten, oder auch Gastronomiebetriebe, die Interesse haben mitzumachen, sind aufgerufen, sich bei der Landesvereinigung zu melden. Mitmachen können alle, die Verbrauchern die Möglichkeit bieten, das Thema Milch zu erleben (z.B. bei Hofführungen) oder die regionale Milch und Milchprodukte verkaufen (z.B. am Milchautomaten oder im Hofladen) oder die bei ihrem Speisenangebot Wert auf regionale Milch und Milchprodukte legen (z.B. im Landgasthof oder Hofcafé). Nähere Informationen bei

Petra Will, Tel.: 06172 / 7106-290, E-Mail: p.will@milchhessen.de, www.hessische-milch-und-kaesestrasse.de.

TERMINE / VERANSTALTUNGEN

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft: Messe Land & Genuss wird eingestellt



Die ursprünglich für den 17. bis 19. März 2023 in Gießen geplante Messe Land & Genuss findet nicht statt. Mit Bedauern hat die agra Veranstaltungs GmbH der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG) die bei Verbrauchern und Ausstellern gleichermaßen beliebte Messe nicht nur abgesagt, sondern die generelle Einstellung der Messe bekannt gegeben.

Zu der Entscheidung sieht sich die DLG aus wirtschaftlichen Gründen gezwungen. Die DLG wird in Klausur gehen, um über einen anderen Weg Verbraucher und Anbieter regionaler Produkte zueinander zu bringen.

INFORMATIONEN

BMEL: „Zu gut für die Tonne!“-App neu aufgelegt



Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat die „Zu gut für die Tonne!“-App für Mobiltelefone neu aufgelegt. Auf das Mobiltelefon geladen, hilft die App Verbrauchern, die Verschwendung von Lebensmitteln und Reste-Zutaten zu reduzieren. Neben Tipps zur Haltbarkeit von Lebensmitteln bekommen Verbraucher auch einfache und zügig zuzubereitende Rezeptideen vorgeschlagen. Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung erleichtert Personen mit geringer Kocherfahrung die Umsetzung in der Küche. Die App ist kostenlos und kann auf der Webseite des BMEL heruntergeladen werden: www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/reste-app.html

MATERIALIEN

Mit der Schulklasse auf Hofbesuch



Höfe, die in Hessen Hofbesuche und Aktionen für Schulen anbieten, sind in der Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ zusammengefasst. Auf der neu gestalteten Homepage der Initiative finden Sie viele Tipps für den Besuch auf einem Bauernhof mit der Klasse, Fortbildungsangebote und einen

Höfefinder: <https://bak.hessen.de/>

Um den Hofbesuch zu einem Erfolg zu machen, ist ein Ordner mit vielen Informationsmaterialien sowohl für Lehrkräfte als auch für Landwirte entstanden, den Sie unter bak@agrinet.de bestellen können. Viele Informationen im Ordner stehen auch unter <https://bak.hessen.de/materialien-und-informationen/ordner-bauernhof-als-klassenzimmer> zum Download bereit.

„Wege der Milch“ – digitale Unterrichtsmaterialien zur modernen Milchviehwirtschaft der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e. V.



Die digitalen Lernbausteine der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e. V. ermöglichen es Schülern, Lerninhalte zum Thema Milchviehhaltung und Lebensräume und Klima eigenständig zu erarbeiten. Nach der individuellen Bearbeitung kann der Lernstand abgespeichert und über einen Link mit anderen geteilt werden. So wird auf der Basis von Gruppen- oder Einzelergebnissen für eine große Teilnehmergruppe der gleiche Wissens- bzw. Informationsstand erzielt. Die interaktiven Lernbausteine für den digitalen Unterricht gibt es zu den sechs Themen: Was passiert mit dem Kuhmist? / Wiesen und Weiden als Lebensraum und Landwirtschaftselement / Was steckt in der Milch? / Milchimitate: Hafer-, Reis- und Sojadrink / Tierwohl und artgerechte Haltung. Die Lernbausteine finden Sie unter: <https://lernbausteine.wegedermilch.de/index/>

REZEPT-IDEE

Kokosmakronen



Zutaten:

- 4 Eiklar
- 100 g Puderzucker
- 65 g Magerquark
- 1 TL Zitronensaft
- 250 g Kokosraspeln
- Nach Belieben Backoblaten

Zubereitung:

- Den Puderzucker durchsieben.
- Eiklar von vier Eiern in einer hohen schmalen gekühlten Rührschüssel steif schlagen und währenddessen den Puderzucker schubweise zugeben. Die Masse schlagen, bis sie sich mit den Rührschlägeln hochziehen lässt.
- Magerquark, Zitronensaft und Kokosraspeln vorsichtig unterheben.
- Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf Oblaten oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und die Makronen bei 180 °C Ober-/Unterhitze bzw. 160 °C Umluft je nach Backofeneigenschaften für 10 bis 15 Minuten backen.
- Anschließend gut auskühlen lassen und in einer Keksdose lagern, damit sie schön frisch bleiben.
- Optional können zusätzlich 50 bis 60 g gemahlene Mandeln oder andere gemahlene Nüsse untergehoben werden, um den Geschmack zu variieren.

TERMINVORSCHAU:

- 20.-29.01.2023** Internationale Grüne Woche Berlin
- 17.-19.03.2023** Land & Genuss, Gießen – ABGESAGT
- 15.05.2023** Hessischer Grundschultag, Dreieich | Standbeteiligung
- 01.06.2023** Internationaler Tag der Milch
- 02.-11.06.2023** Hessentag, Pfungstadt | Standbeteiligung
- 21.-23.09.2023** Erntefest Frankfurt | Standbeteiligung

