



März 2023, Nr. 116

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Unterstützung gesucht
- Hessische Milchkönigin 2023-2025



TERMINE / VERANSTALTUNGEN

- „Bio kann jeder“-Workshop | 04.05.2023 | Dottenfelderhof Bad Vilbel
- Hessentag in Pfungstadt | 02.-11.06.2023



MATERIALIEN

Neues Kindermagazin „Paul der Hund vom Bauernhof– Die große Milchsause“ der i.m.a.



BASTEL-TIPP

- Osterhase aus Milchpackung



REZEPT-IDEE

- Lachs-Spaghetti in Buttermilch-Sahne-Soße

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

AKTUELLES

Unterstützung gesucht



Die Landesvereinigung Milch Hessen macht landesweit Öffentlichkeitsarbeit rund um das Thema Milch, Milcherzeugung und Ernährung.

Für die Betreuung unserer Infostände bei diversen Veranstaltungen suchen ab sofort wir Landwirte, Studenten oder andere Personen mit Bezug zu diesen Bereichen, die diese Themen den Verbrauchern näherbringen möchten. Das Einsatzgebiet ist in der Regel wohnortnah.

Außerdem suchen wir **zur Unterstützung unseres Schulteams und unseres Vortragsteams** ab sofort in hessenweit freie Mitarbeitende. Die Mitglieder des Schulteams führen hessenweit Frühstücksaktionen in Kitas sowie Frühstücksaktionen, Projekttag und Milchtage in Schulen durch. Das Vortragsteams führt hessenweit Vortragsveranstaltungen für Verbraucher zu verschiedenen Themen rund um Milch und Milchprodukte durch. Hier stehen Warekunde und der Genuss im Vordergrund. Außerdem helfen beide Teams bei Standbetreuungen, z.B. beim Hessentag, bei Gesundheitstagen, Hoffesten und Lehrerfortbildungen etc. Das Einsatzgebiet liegt in der jeweiligen hessischen Region, in der die Mitarbeitenden ansässig sind.



Hessische Milchkönigin 2023-2025



Die Bewerbungsphase ist abgeschlossen. Es bleibt spannend: Fünf Bewerberinnen werden sich Ende Mai bei einer nicht öffentlichen Veranstaltung der Jury stellen. Wie das abläuft, erklärt die amtierende Milchkönigin Anne I. in diesem Video:

www.facebook.com/milchhessen/videos/1117816785565375

Die Krönung der neu gewählten Milchkönigin findet dann am 17.09.2023 während eines Milchaktionstages auf der Landesgartenschau in Fulda statt. Erst dann wird auch der Name der neuen Hoheit bekannt gegeben.

TERMINE / VERANSTALTUNGEN

„Bio kann jeder“-Workshop | 04.05.2023 | Dottenfelderhof Bad Vilbel



Auch in diesem Jahr veranstaltet die FiBL Projekte GmbH in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Workshops in der Reihe „Bio kann jeder“, die im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt werden. „Bio kann jeder – Nachhaltig essen in Kita und Schule“ unterstützt mit Hilfe

von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Neben der Vermittlung fachlicher Inhalte steht die Vernetzung der Teilnehmenden und das Erlangen praktischer Einblicke bspw. in Form von Hofbesichtigungen, Kocheinheiten oder Kennenlernen von Praxisbeispielen im Fokus.

Am 04.05.2023 findet von 14:30 bis 18:30 Uhr ein „Bio kann jeder“-Workshop zum Thema „Von der Milch zum Käse - Landwirtschaft mit allen Sinnen erleben“ unter Beteiligung der Landesvereinigung Milch auf dem Dottenfelderhof in Bad Vilbel statt:

„Bio“ und „wirtschaftlich tragfähig“ – Begriffe, die in der Schulverpflegung unvereinbar erscheinen? Vanessa Meyer von der FiBL Projekte GmbH zeigt, wie ein nachhaltiges Verpflegungsangebot in Schulen möglich wird. An konkreten Praxisbeispielen erfahren Sie, welche Bedeutung Bio- Lebensmittel in der Schulverpflegung haben und wie diese integriert werden können.

Jessica Füger von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie geht auf Umsetzungsideen an Schulen zu dem Thema „Sinnesparcours- Lebensmittel mit allen Sinnen begegnen“ ein und stellt weitere ernährungsbildende Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung vor.

Pädagogische Angebote – Landwirtschaft erlebbar machen

Der Dottenfelderhof ist sowohl Partner der „Hessischen Milch- und Käsestraße“ als auch der Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“. Petra Will von der Landesvereinigung Milch Hessen e.V. informiert über beide Projekte, die die Möglichkeit bieten, Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung hautnah zu erleben und stellt darüber hinaus Materialien vor, mit denen das Thema - Milch von der Kuh bis auf den Tisch - im Unterricht behandelt werden kann.

Nach dem Motto „Wissen wo´s herkommt“ erleben Sie den Weg der Milch von der Kuh zum Käse. In einer Hofführung stellen Lilja Sidora und David Schmauch vom Dottenfelderhof dessen wesensgemäße Tierhaltung und Konzept der Milcherzeugung ohne Importeierweiß sowie die handwerkliche Milchverarbeitung in der Hofkäserei vor.

Anmeldung bis zum 27.04.2023 unter <https://akademie.fibl.org/event/216>



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



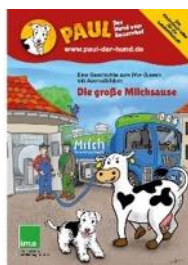
Hessentag | 02.-11.06.2023 | Pfungstadt

Unter dem Motto „Pfungstadt zieht an!“ findet nach dreijähriger Pause der Hessentag im südhessischen Pfungstadt statt. Die Landesvereinigung Milch wird wieder mit einem Stand auf der Sonderschau „Der Natur auf der Spur“ vertreten sein. Die Planungen laufen auf Hochtouren.

Zwei Termine können Sie sich heute schon vormerken: Am Eröffnungstag, dem 02. Juni 2023 holen wir mit dem Thema „Milch.Käse.Hessen.Genuss“ auf der „Gutes aus Hessen“-Bühne den Internationalen Tag der Milch, der weltweit rund um den 1. Juni gegangen wird, nach. Am Dienstag, dem 06. Juni wird wieder um die Wette gemolken. Das Hessentagspaar, der Pfungstädter Bürgermeister und natürlich die Hessische Milchkönigin Anne I. haben zum traditionellen Wettmelken um den „Goldenen Melkschemel“ bereits zugesagt.

MATERIALIEN

Kindermagazin „Paul der Hund vom Bauernhof – Die große Milchsause“ | i.m.a.



In der Kindermagazin-Reihe „Paul der Hund vom Bauernhof“ der information.medien.agrar e.V. (i.m.a.) ist eine neue Ausgabe erschienen.

Paul ist ein lebenslustiger Foxterrier. In seinem neuen Abenteuer geht es um die Milch und das Melken am Hof von Bauer Peter. Eine neue Melkanlage kommt in den Stall und damit viel Aufregung für Hanna und die anderen Milchkühe.

Das zweimal jährlich erscheinende Magazin eignet sich für Kinder im Alter zwischen drei und sieben Jahren, ist farbenfroh bebildert und enthält Zeichnungen zum Ausmalen. Die Texte eignen sich sowohl zum Vorlesen als auch für Leseanfänger. Texte und Themen sind entsprechen einfach und für die Altersgruppe verständlich gestaltet.

Bestellung oder kostenloser Download unter: <https://ima-shop.de/paul-3>. Im Online-Shop der i.m.a. finden Sie auch weitere, teils kostenlose Materialien zum Thema Milch: <https://ima-shop.de/navi.php?suchausdruck=milch>

BASTEL-TIPP

Osterhase aus Milchpackung

Mit dieser Bastelidee bekommt eine leere Milchtüte ein neues Leben. Das ist kinderleicht und geht ruck-zuck:

- Zuerst die Milchpackung gründlich ausspülen und gut trocknen lassen.
- Dann den Giebel der Packung abschneiden und die äußere Schicht abziehen
- Den oberen Rand zweimal umschlagen. Dazu die Tüte unterhalb der Schnittkante etwas anfeuchten, weichkneten, dann nach innen drücken und den Rand Stück für Stück nach außen umschlagen. Wenn die Tüte beim ersten Umschlagen einreißt, ist das nicht schlimm, da sie ja ein zweites Mal umgeschlagen wird. Nun den Rand wieder etwas glattstreichen.



- Ohren und Schnurrbarthaare aus dunkelbraunem, Nase und das Innere der Ohren aus hellbraunem, Augen und Zähne aus weißem Papier ausschneiden und aufkleben.
- Nun noch die Pupillen mit einem schwarzen Stift aufmalen.
- Fertig ist der Osterhase, den man prima als Osterkörbchen oder auch als Übertopf für Frühlingsblumen nutzen kann.

Viel Spaß beim Ausprobieren...!

REZEPT-IDEE

Lachs-Spaghetti in Buttermilch-Sahne-Soße

Zutaten für 4 Portionen:

4 Möhren
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Paprikaschote
500 g Spaghetti
Rapsöl
2 TL Honig
250 ml Buttermilch
50 ml Sahne
etwas Frischkäse
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
200 g Räucherlachs
Gartenkresse



Anstelle von Räucherlachs eignet sich auch Stremellachs.

Zubereitung:

- Gemüse vorbereiten: von den Möhren mit einem Sparschäler sehr feine Späne abschälen, Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, Paprika waschen, entkernen, die weißen Anteile entfernen und anschließend in feine Streifen schneiden, Gartenkresse waschen und trocken schütteln.
- Spaghetti nach Anleitung in Salzwasser „al dente“ garen, abgießen und dabei einen Teil des Kochwassers beim Abgießen auffangen.
- Möhren, Frühlingszwiebeln und Paprikastreifen in einer großen Pfanne in Öl bei niedriger Temperatur anschwitzen.
- Nach etwa einer Minute zwei Teelöffel Honig sowie 3 bis 4 Esslöffel des Nudelkochwassers dazugeben.
- Das Gemüse anschließend kurz ziehen lassen, sodass die Möhren gerade noch bissfest sind. Dann das Gemüse aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- Buttermilch und Sahne in die heiße Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
- Räucherlachs in Stücke reißen und dreiviertel der Menge zur Soße geben.
- Die Soße mit Frischkäse bis zur gewünschten Konsistenz verfeinern.
- Die Nudeln und das vorgegarte Gemüse zur Soße geben und unterrühren. Den Herd ausschalten, den restlichen Lachs zuletzt zur Soße geben. Die Soße noch einmal abschmecken, mit Gartenkresse bestreut sofort servieren.

TERMINVORSCHAU:

04.05.2023	“Bio kann jeder“-Workshop Bad Vilbel
07.05.2023	6. Kunst- & Handwerkermarkt Grebenstein Standbeteiligung
15.05.2023	Hessischer Grundschultag Seligenstadt Standbeteiligung
20.05.2023	Hoffest Betrieb Schmal Waldeck-Sachsenhausen Standbeteiligung
01.06.2023	Internationaler Tag der Milch
02.-11.06.2023	Hessentag Pfungstadt Standbeteiligung
02.06.	Thementag Milch
06.06.	Traditionelles Wettmelken
02.07.2023	Mühlenfest Feldatal-Stumpertenrod Standbeteiligung
22.08.2023	Vilbeler Markt Standbeteiligung
09.-10.09.2023	Umstädter Bauernmarkt Standbeteiligung
10.-11.09.2023	Laurentiusmarkt Usingen Standbeteiligung
17.09.2023	Krönung der neuen Hessischen Milchkönigin Milchaktionstag Landesgartenschau Fulda
20.09.2023	Abend der Hessischen Agrarwirtschaft Wiesbaden
21.-23.09.2023	Erntefest Frankfurt Standbeteiligung
30.09./01.10.2023	Herbstfest mit Bauernmarkt Sababurg Standbeteiligung

