Mai 2023, Nr. 117

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

INHALT

AKTUELLES
- Internationaler Tag der Milch am 1. Juni

TERMINE / VERANSTALTUNGEN
- Hessentag in Pfungstadt | 02.-11.06.2023

MATERIALIEN
Neues Plakat zum Nährstoffkreislauf / Flyer „Gegen Food Waste, für das Klima“

REZEPT-IDEE
- Frankfurter-Kranz

TERMINE

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

AKTUELLES

Internationaler Tag der Milch am 1. Juni

Am 1. Juni wird weltweit der Internationale Tag der Milch gefeiert. In den 1950er Jahren hatte man die Idee, einen Tag im Jahr der Milch zu widmen. Auf Initiative der Welternährungsorganisation und des Internationalen Milchwirtschaftsverbandes findet der Internationale Tag der Milch seit 2001 einheitlich am 1. Juni statt und wird in zahlreichen Ländern Europas und in Übersee gefeiert. In Deutschland wird der Internationale Tag der Milch bereits seit vielen Jahren in den Bundesländern von den Milchwirtschaftlichen Landesorganisationen (GML) ausgerichtet.

Ich bin Team Milch… Und du so?: Videoclip und Gewinnspiel zeigen Vielfalt

Der neue Milchclip der Gemeinschaft der Milchwirtschaftlichen Landesorganisationen (GML) steht in diesem Jahr unter dem Motto „Ich bin Team Milch… Und du so?“. Acht Landesorganisationen (Baden-Württemberg, Bayern, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz-Saarland, Schleswig-Holstein, Thüringen) zeigen in ihren Videos anlässlich des Internationalen Tags der Milch am 1. Juni 2023, wie vielfältig Milch und Milchprodukte in unserer Esskultur sind. Ob Porridge, Cheesecake, Milchshake oder Latte Macchiato, die unterschiedlichen Milchfans stellen im Clip vor, zu welchem Team sie sich zugehörig fühlen.

Der Kurzfilm wird auf der Website www.milchwirtschaft.com sowie auf den Social-Media-Kanälen der acht beteiligten Organisationen veröffentlicht. Gekoppelt wird die Online-Aktion mit einem großen Gewinnspiel, bei dem kuh-le Preise wie ein Urlaub auf dem Bauernhof winken. Die Zuschauer werden dazu aufgefordert, sich für eins der acht im Film vorgestellten Teams zu entscheiden. Einsendeschluss ist der 16. Juni 2023. Alle Infos und Teilnahmebedingungen zum Gewinnspiel gibt es auf der Website 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 der gemeinsamen, digitalen Aktion der GML gibt es auch wieder Vor-Ort-Veranstaltungen zum Internationalen Tag der Milch. In Hessen begehen wir ihn am 2. Juni mit einem Thementag auf dem Hessentag in Pfungstadt (Programm s.u.).

TERMINE / VERANSTALTUNGEN

Hessentag | 02.-11.06.2023 | Pfungstadt

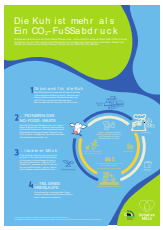
Endlich findet wieder ein Hessentag statt – und wir sind dabei! Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. Unser Stand befindet sich auf dem Gelände der Sonderschau „Der Natur auf der Spur“. Am 02. Juni 2023 geht es los: Am Eröffnungstag feiern wir unter dem Motto „Milch.Käse.Hessen.Genuss“ auf der „Gutes aus Hessen“-Bühne den Internationalen Tag der Milch, der weltweit rund um den 1. Juni begangen wird: Am Vormittag können Schulklassen selbst Hand anlegen und erfahren, wie Butter hergestellt wird. Um 14:30 Uhr wird die Hessische Milchkönigin Anne I. auf der Bühne den Kochlöffel schwingen: Sie wird Kochkäse zubereiten und diesen anschließend den Besuchern zum Probieren anbieten. Und auch um 16:30 Uhr gibt es etwas zu kosten: Petra Will nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise auf der Hessischen Milch- und Käsestraße mit Kostproben von den Partnerbetrieben. Dazu gibt es Informationen zu den Produkten, den Käsereien und den Regionen, aus denen sie stammen.

Am Dienstag, dem 06. Juni wird wieder um die Wette gemolken. Das Hessentagspaar, der Pfungstädter Bürgermeister und weitere Ehrengäste werden mit der Hessischen Milchkönigin Anne I. beim traditionellen Wettmelken um den „Goldenen Melkschemel“ wetteifern.

Und wer wissen möchte, wie das mit dem Melken so funktioniert, dem sei am 06. Juni die Sendung „Hallo Hessen“ ans Herz gelegt. In einer Live-Schalte an unseren Stand wird Anne I. in der Sendung darüber berichten.

MATERIALIEN

Neues Plakat zum Nährstoffkreislauf / Flyer „Gegen Food Waste, für das Klima“



Kühe sind Teil eines wichtigen Nährstoffkreislaufs. Sie können für uns nicht verdauliche Pflanzenteile in hochwertige Lebensmittel umwandeln. Wiesen und Weiden sind dabei eine wichtige Futtergrundlage und ein effektiver CO2-Speicher.

In Zusammenarbeit mit der Initiative Milch hat die Gemeinschaft der Milchwirtschaftlichen Landesorganisationen (GML) ein Poster zu diesem Thema herausgegeben, das unter www.milchhessen.de/download-nachhaltigkeit heruntergeladen werden kann.

Ebenfalls eine Gemeinschaftsproduktion ist der Flyer „Gegen Food Waste, für das Klima - und was die Kuh damit zu tun hat“. Die größte Verschwendung von Lebensmitteln findet bei uns zu Hause statt: Gut 40 Prozent dieser Lebensmittelabfälle sind laut GfK-Studie noch verwertbar und landen lediglich aufgrund des abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums oder wegen optischer Mängel in der Tonne. Viele Nebenprodukte, die bei der Herstellung von Lebensmitteln anfallen, enthalten noch wertvolle Nährstoffe, die für uns Menschen nicht verwertbar sind. Für Kühe sind sie aber neben Gras eine gute Futtergrundlage. So entstehen daraus Milch und schließlich auch Dünger, der für den Ackerbau wichtig ist. Diesen Kreislauf erklärt das Infoblatt, das in digitaler Form vorliegt und ebenfalls unter www.milchhessen.de/download-nachhaltigkeit heruntergeladen werden kann. In dieser Reihe sind außerdem die Flyer „Milch und Milchprodukte in einer klimaschonenden Ernährung“ und „Sich Plant-based ernähren – mit Milch und Milchprodukten!“ erschienen. Auch diese finden Sie auf unserer Homepage.

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

REZEPT-IDEE

Frankfurter-Kranz

nach einem alten Frankfurter Familienrezept

Zutaten für den Biskuitteig:

4	Eiweiß
4 EL	Wasser
2oo g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
4	Eigelb
100 g	Speisestärke
100 g	Mehl
2 gestr. TL	Backpulver

Zutaten für die Buttercreme:

1 Päckchen	Sahne-Pudding
1/2 Liter	Milch
2 EL	Zucker
375 g	Butter

Deko:

200 g	Mandeln, gehackt
etwas	Zucker

Zubereitung Boden:

- Eiweiß mit kaltem Wasser sehr steif schlagen.
- Zucker und Vanillezucker mischen und einrieseln lassen.
- Eigelb mit dem Rührgerät (Stufe 1, wichtig!) unterziehen.
- Speisestärke, Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben (Schläger außer Betrieb).
- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Nur den Boden einer Frankfurter-Kranz-Form* fetten! Teig einfüllen. Etwa 10 Minuten backen.

Zubereitung Füllung:

- Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- Sahne-Pudding-Pulver nach Anleitung kochen. Abkühlen lassen und dabei immer wieder umrühren (oder mit Frischhaltefolie abdecken), damit sich keine Haut bilden kann.
- Wenn die Butter und der Pudding die gleiche Temperatur haben (wichtig!), die Butter schaumig schlagen und den abgekühlten Pudding nach und nach unterrühren.

Fertigstellung:

- Die gehackten Mandeln mit etwas Zucker in der Pfanne leicht bräunen.
- Den kalten Boden zweimal durchschneiden. Die Creme dazwischen füllen und den Kuchen auch von außen damit bestreichen.
- Den Kranz mit den gebräunten Mandeln bestreuen und bis zum Servieren kaltstellen.

Hinweise:

** Alternativ kann man auch eine Springform mit Rohrboden verwenden.*

In vielen anderen Rezepten wird zuerst eine Bodenplatte mit Johannisbeergelee bestrichen, bevor die Buttercreme darauf verteilt wird. Außerdem kann der Kranz oben mit kleinen Buttercremetupfen und Belegkirschen dekoriert werden. Auf beides wird im vorliegenden Familienrezept traditionell verzichtet.

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

TERMINVORSCHAU:

01.06.2023	Internationaler Tag der Milch
02.-11.06.2023	Hessentag | Pfungstadt | Standbeteiligung
02.06.	Thementag „Milch.Käse.Hessen.Genuss
06.06.	Traditionelles Wettmelken
04.06.2023	Kreistierschau auf der Landesgartenschau Fulda| Standbeteiligung
17.06.2023	10 Jahre Hungener Käsescheune | Standbeteiligung
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

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