März 2025, Nr. 126

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

INHALT

AKTUELLES
- *Hessische Milchhoheit 2025-2027 gesucht*

VERANSTALTUNGEN
- *Wissenschaftlicher Kongress der DGE, Kassel*
  4. BZL-Bildungsforum „Künstliche Intelligenz (KI) in der beruflichen Bildung“, Kempen/Niederrhein

TERMINVORSCHAU

REZEPTIDEE
Wirsing-Quiche

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

AKTUELLES

Hessische Milchhoheit 2025-2027 gesucht

Die Amtszeit der Hessischen Milchkönigin Sophia I. endet im Sommer. Die Landesvereinigung Milch Hessen e.V. sucht eine Person, die die hessische Milchwirtschaft für die nächste Amtszeit 2025 bis 2027 repräsentieren möchte. Bis zum 15. März 2025 können sich Interessenten aus ganz Hessen bewerben. Die Ausschreibung erfolgt geschlechtsneutral.

Wer Verbrauchern näherbringen möchte, wo die Milch herkommt und welche Bedeutung sie für uns hat, mindestens 18 Jahre alt ist und einen Bezug zur Land- und Milchwirtschaft hat, ist aufgerufen, sich um das Amt der Hessischen Milchhoheit bei der Landesvereinigung zu bewerben.

Offenheit, Spaß am Umgang mit Menschen und eine Affinität zu Social Media sowie zeitliche Flexibilität sind gefragt, denn eine Milchhoheit ist viel unterwegs: Pro Jahr stehen etwa 60 Termine in ganz Hessen und teilweise auch darüber hinaus an. Die Hessische Milchhoheit besucht zum Beispiel den Hessentag, Bauernmärkte, Tierschauen sowie Ernte- und Hoffeste und ist auch auf der Grünen Woche in Berlin zu Gast.

Die Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und einem kurzen Motivationsvideo können bis zum 15. März 2025 per E-Mail an info@milchhessen eingereicht werden. Aus den eingegangenen Unterlagen werden nach sorgfältiger Prüfung Kandidaten ausgewählt, die sich Ende April einer fachkundigen Jury präsentieren.

Weitere Informationen zum Amt der Hessischen Milchhoheit finden Sie unter www.milchhessen.de/hessische-milchkoenigin. Für Rückfragen steht die Landesvereinigung gerne unter der Rufnummer 06172 / 7106-291, E-Mail: info@milchhessen.de, zur Verfügung.

Hessische Milchkönigin auf Instagram: www.instagram.com/hessische.milchkoenigin

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

VERANSTALTUNGEN

12.-14.03.2025 | 62. Wissenschaftlicher Kongress der DGE | Kongress Palais Kassel

Der diesjährige Wissenschaftliche Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Kooperation mit dem Institut für Ernährungs- und Agrarwissenschaften der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg steht unter der Frage „Was bestimmt unsere Lebensmittelauswahl? Einfluss von Kultur und Biologie“. Im Ausstellungsbereich des Kongresses sind wir mit einem Gemeinschaftsstand der Initiative Milch und der Gemeinschaft der Milchwirtschaftlichen Landesorganisationen (GML) vertreten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand. Anmeldung zum Kongress (bis zum 09.03.2025) und weitere Informationen unter: https://www.dge-kongress.de/registrierung/?no_cache=1

06.-07.05.2025 | 4. BZL-Bildungsforum "Künstliche Intelligenz (KI) in der beruflichen Bildung" | Kempen/Niederrhein

Beim 4. Bildungsforum des Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) in der DEULA Rheinland in Kempen am Niederrhein stehen die grundsätzlichen Chancen und Herausforderungen, die mit dem KI-Einsatz in der beruflichen Bildung verbunden sind, im Mittelpunkt. Zielgruppe sind Akteure der landwirtschaftlichen Berufsbildung aus Ministerien, Wissenschaft, Verwaltung sowie landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen.

Prof. Elfriede Berger, Leiterin des Instituts für Beratung, Entwicklungsmanagement und E-Learning/ E-Didaktik an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien, zeigt Wege auf, wie KI gezielt und sinnstiftend in Unterricht sowie Beratungsalltag integriert werden kann. Michael Lenz von der DBV-Service GmbH referiert zur Rolle von KI in Sicherheitsfragen durch Phishing, Ransomware und Social Engineering.

Weitere Vorträge zur Gestaltung von Lernsituationen, Gleichstellung von Frauen und Männern im Kontext der grünen Berufe und die Bewältigung des Lehrkräftemangels durch Referenten namhafter Institutionen, die Vorstellung von BZL-Bildungsmedien und Einblicke in Praxisbetriebe runden die Tagung ab. Zudem führen Exkursionen zum ökologisch wirtschaftenden Betrieb Stautenhof nach Willich-Anrath und zum Weinbaubetrieb “Grüne Neune” mit ökologisch-regenerativer Arbeitsweise in Heimbach (Rureifel).

Die Tagung ist als Lehrerfortbildung anerkannt. Anmeldung bis zum 30.04.2025 und Informationen unter: https://www.bildungsserveragrar.de/bildungsforum.

TERMINVORSCHAU:

12.-14. 03.2025	DGE-Wissenschaftlicher Kongress, Kassel | Standbeteiligung über Initiative Milch
14.-16.03.2025	Hessische Landwirtschaftsmesse HeLa, Alsfeld | Milchkönigin
01.06.2025	Internationaler Tag der Milch
13.06.-22.06.2025	Hessentag, Bad Vilbel | Standbeteiligung
17.06.2025	Wettmelken auf dem Hessentag
30.09.2025	Hessischer Grundschultag | Seligenstadt | 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

REZEPTIDEE

WIRSING-QUICHE

Zutaten :

250 g Mehl
200 g zimmerwarme Butter
Salz, Muskatnuss, Pfeffer
4 Eier
3 EL kaltes Wasser
600 g Wirsing
200 g Zwiebeln
2 EL Öl
150 g gekochter Schinken
150 g geriebener Schnittkäse
250 ml Sahne

Erbsen oder Linsen zum Blindbacken
Backpapier
Springform ø 26 cm

Zubereitung:

- 1 Ei trennen
- Mehl, 1 Eigelb, 175 g Butter, Wasser, ½ TL Salz, 1 Prise Muskatnuss und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt für eine Stunde kaltstellen.
- Zwiebeln fein würfeln und den Wirsing waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.
- Öl erhitzen und Zwiebeln und Wirsing 5 Minuten andünsten.
- Schinken würfeln und unter das Gemüse mischen. Anschließend vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 2/3 des Teigs auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Eine Springform (ø 26 cm) mit der restlichen Butter fetten und mit dem ausgerollten Teig auslegen. Aus dem restlichen Teig einen Teigrand bilden.
- Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier belegen. Die Hülsenfrüchte darauf geben und den Quiche-Teig im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180 °C (Umluft) für 15 Minuten vorbacken. Anschließend Hülsenfrüchte mit dem Papier entfernen und den Teig weitere 5 Minuten backen.
- Eier und Eiklar mit der Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Boden aus dem Ofen nehmen und in Schichten Wirsing-Schinkenmasse und geriebenen Käse darauf verteilen. Als oberste Schicht geriebenen Käse verteilen. Die Eiersahne darüber gießen und die Quiche für 50 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken. Anschließend 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

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