

Kurzkonzept

Veranstaltung anlässlich des Internationalen Tags der Milch (01. Juni)

„Es gibt sie noch, die gute Milch“

Am 01. Juni ist der Internationale Tag der Milch. Anlass für Slow Food Deutschland über Qualität, Vielfalt und die gesundheitliche Bedeutung von Milch zu sprechen.

In den letzten Jahren haben internationale epidemiologische Studien, wie z.B. die PASTURE-Studie unter Leitung von Prof. Dr. Erika von Mutius, Ludwig-Maximilian-Universitätsklinikum München, sich der Frage gewidmet, welche Auswirkungen Rohmilchverzehr auf die Gesundheit hat. Welche Zusammenhänge zwischen lebensmittelindustriellen Verarbeitungsstufen und gesundheitlichen Aspekten bestehen. Ein Ergebnis: Bauernhofkinder und Kinder, die naturbelassene Milch verzehren und sich in Ställen aufhalten, entwickeln seltener Autoimmunkrankheiten und Allergien als Menschen, deren Immunsystemen diese Reize fehlen. Das hieße im Umkehrschluss, dass unbehandelte, also naturbelassene Milch gesund ist. Die einzige Form, in der naturbelassene Milch heute noch in den Handel gelangen darf, ist die Vorzugsmilch. Dieses Produkt findet der Verbraucher jedoch kaum mehr im städtischen Supermarkt.

Slow Food Deutschland lädt zu diesen Fragen zu einem Fachgespräch mit anschließender Verkostung und Hofführung ein.

Titel: Es gibt sie noch, die gute Milch

Termin: Donnerstag, 28. Mai 2015, 11:00 Uhr – 14:00 Uhr

Fachgespräch: 11:00 bis 12:00 Uhr

anschließend Querverkostung von Milchen unter fachkundiger Anleitung von Kirsten Kohlhaw sowie Hofführung.

Ort: Milchhof Lerf, Dennenberg 20, 87724 Ottobeuren bei Memmingen

Gesprächsteilnehmer/innen:

Prof. Dr. Dr. h.c. Erika von Mutius, Oberärztin Dr. Haunersches Kinderspital der Ludwig-Maximilian-Universität München

Erich Lerf, Vorzugsmilch-Landwirt

Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.

Der Milchhof Lerf im Allgäu vereint viele Faktoren hochwertigster Milchherstellung: Vorzugsmilch in Bio-Qualität, Heumilch, Direktvermarktung und all dies in Partnerschaft mit dem regionalen Einzelhandel. Der perfekte Ort, um über Qualität und Vielfalt von Milch zu sprechen. Einem Lebensmittel, das in den vergangenen Jahren immer stärker zum Produkt degradiert wurde, bei dem Lager- und Transportfähigkeit ausschlaggebend wurden als Tierwohl, Qualität und Geschmack.

Programm

- 11:00 – 12:00 h **Fachgespräch ‚Es gibt sie noch, die gute Milch‘**
Prof. Dr. Dr. h.c. Erika von Mutius, Oberärztin Dr. Haunersches Kinderspital
der Ludwig-Maximilian-Universität München
Erich Lerf, Vorzugsmilch-Landwirt
Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.
- 12:00 – 12:45 h **Geschmackserlebnis / Querverkostung**
Den Unterschieden zwischen prozessierten und naturbelassenen Milchen auf
der Spur
Kirsten Kohlhaw, freie Autorin und Milchexpertin
- 12:45 – 13:15 h kleiner Imbiss
- 13:15 – 14:00 h Hofführung
Das Braunvieh der Familie Lerf freut sich auf Besuch