

PRESSEINFORMATION

Berlin, 14.10.2015

Kann man Landschaft schmecken? Unbehandelte Milchen im Geschmackstest der Geschmackstage 2015

Im Rahmen der Geschmackstage 2015 findet am **23. Oktober 2015** auf dem **Völkleswaldhof in Oberrot** ein seltenes Geschmackserlebnis statt. **Es gibt sie noch, die gute Milch** heißt die gemeinsame Veranstaltung von Slow Food Deutschland e.V., dem Bundesverband der Vorzugsmilcherzeuger und Direktvermarkter von Milch und Milchprodukten (BVDM) und Geschmackstage Deutschland e.V..

Bei einer kostenlosen **Querverkostung** können Genussfreudige den Unterschieden **zwischen naturbelassenen Milchen** nachschmecken. 5 verschiedene Milchen von Vorzugsmilchbetrieben aus verschiedenen Regionen Deutschlands stehen zum Geschmacksvergleich bereit. „Kann man Landschaft schmecken?“ heißt nur eine der spannenden Fragen.

Die Veranstaltung soll Besucher über **geschmackliche Unterschiede** aufklären und darüber **informieren**, wo Interessierte noch die Möglichkeit haben **hochwertige Milch zu kaufen**.

Datum/Uhrzeit:	Freitag, 23. Oktober 2015, 14:00 – 16:30 Uhr
Ort:	Völkleswaldhof (demeter), Völkleswaldhof 5, 74420 Oberrot / Scheuerhalden
Programm:	
14:00 – 14:30h	Einführung ‚Es gibt sie noch die gute Milch‘ Anja Frey, Vorzugsmilch-Landwirtin und Mitglied im BVDM Dr. Rupert Ebner, Slow Food Deutschland e. V. Heiner Sindel, Geschmackstage Deutschland e.V.
14:30 – 15:15h	Geschmackserlebnis / Querverkostung Den Unterschieden naturbelassener Milchen auf der Spur Kirsten Kohlhaw, freie Textarbeiterin und Milchexpertin
15:15 – 15:45h	Diskussion bei einem kleinen Imbiss
15:45 – 16:30h	Hofführung Das Milchvieh von Anja und Pius Frey freut sich auf Besuch

Rohe (unbearbeitete) Milch von Tieren ist ein zentraler Teil der Ernährung in unserer Kultur. Diese Milch zeichnet sich durch eine ungeheure Vielfalt geschmacklicher Qualitäten aus, die ihrerseits durch eine Vielzahl unterschiedlicher Inhaltsstoffe hervorgerufen wird. Diese Inhaltsstoffe bestimmen nicht nur den Geschmack, sondern auch die Eigenschaften für die äußerst vielseitigen Möglichkeiten der Weiterverarbeitung. Leider sind wir es gewohnt, von Milch nur in der Einzahl zu sprechen. Um der **Vielfältigkeit der Milch in Geschmack und Zusammensetzung** gerecht zu werden, sollten wir den Plural von Milch – „Milchen“ – in unseren Wortschatz aufnehmen.

Während die natürliche Vielfalt der Milchen verloren geht, wird die vermeintliche Auswahl zwischen designten Milch-Varianten immer größer. Durch extrem erfolgreiche Gewöhnung an diese höchst industrielle Milch sind wir unsensibel für echte Vielfalt geworden. Die Folge: für die Bewertung von Milch werden meist allein der Fettanteil und die Haltbarkeit herangezogen.

Die Reduzierung der Milchvielfalt auf ein industrielles Produkt aber beraubt uns eines qualitativ hochwertigen und geschmacklich vielfältigen Lebensmittels, das Ausdruck von Landschaft, Tier und Mensch ist. Rohmilch und Rohmilchkäse sind so vielgestaltig wie die Tierarten (Rind, Schaf, Ziege, Pferd, Kamel, Rentier), deren Rassen, Regionen, Hersteller und Verarbeitungsweisen.

Für Anmeldungen wenden Sie sich bitte an:

Andrea Lenkert-Hörrmann, Projektbeauftragte von Slow Food Deutschland e. V.
E-Mail: projektbeauftragte@slowfood.de

Pressekontakt:

Kirsten Kohlhaw
commotivation
Katzbachstraße 10
10965 Berlin
Telefon: 030 / 48 62 34 12 - Mobil: 0170 / 553 97 30
E-Mail: kontakt@kirsten-kohlhaw.de
Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne Pressebilder zur Verfügung.

*Der **Völkleswaldhof** im Naturpark Schwäbisch-fränkischer Wald vereint viele Faktoren hochwertigster Milchherstellung: Vorzugsmilch in demeter-Qualität, eine wesensgemäße Kälberaufzucht, bei der die Kälber in den ersten Monaten bei ihren Müttern trinken dürfen und von ihnen aufgezogen werden, eine wiederkäuergerechte, grundfutterbetonte Fütterung – kräuterreiche und hofnahe Weide im Sommer, Heu im Winter. 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 ausschlaggebender wurden als Tierwohl, Qualität und Geschmack.*

*Die weltweite Bewegung **Slow Food** setzt sich dafür ein, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen, das der Produzenten und der Umwelt erhält. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit Verbrauchern zusammen.*

*Der **Bundesverband der Vorzugsmilcherzeuger und Direktvermarkter von Milch und Milchprodukten** (BVDM) ist die fachliche und politische Interessenvertretung von Landwirten, die sich auf die Direktvermarktung von Milch und Milchprodukten spezialisiert haben. Eine wichtige Aufgabe des Verbandes ist die Aufklärung der Verbraucher über die Vorzüge des naturbelassenen Produkts „Vorzugsmilch“ und der Relevanz von regionaler Landwirtschaft als Gegengewicht zu globalem Handel und industrieller Standardisierung von Lebensmitteln.*

*Die **Geschmackstage** widmen sich mit einer jährlichen bundesweiten Aktionswoche der Geschmacksbildung und der Vielfalt der regionalen Esskultur in ganz Deutschland. Gemeinsam engagieren sich Gastronomie, landwirtschaftliche und gärtnerische Betriebe, Erzeuger und*



Vermarkter handwerklich erzeugter regionaler Lebensmittel, Kitas, Schulen, Kantinen und viele andere mehr für eine neue Ess- und Genussskultur in Deutschland.

Geschmackstage
Deutschland e.V.

