



## Milch auf der Mode Heim Handwerk in Essen

**Die Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V. ist auf der Genussmesse „NRW – Das Beste aus der Region“ innerhalb der Messe Mode Heim Handwerk in Essen vom 9. November bis 12. November 2023 wieder in Halle 6 vertreten. Direkt am Stand 6A10 können alle Interessierten Leckeres aus der Region kosten und sich über Landwirtschaft hautnah informieren.**

Bischofstraße 85  
47809 Krefeld

Telefon: 0 21 51-41 11-400  
Telefax: 0 21 51-41 11-499

[www.milch-nrw.de](http://www.milch-nrw.de)

### Milch NRW – aus der Region für die Region

#### Fernsehkoch Björn Freitag präsentierte leckere Gerichte

Milch und Milchprodukte spielen in der Zubereitung von vielen Gerichten eine große Rolle. Ob die Milch im Kaffee und Müsli, der Joghurt und Quark im Käsekuchen oder der Käse als würzige Note beim Überbacken, für viele sind sie unverzichtbar. Björn Freitag, Fernsehkoch und WDR-Vorkoster, schwört seit Jahren auf Milchprodukte in seiner Küche. Seine Tipps und was man alles Leckeres mit Milch und Milchprodukten zaubern kann, zeigte Björn Freitag heute am Eröffnungstag der Messe „NRW – Das Beste aus der Region“ am Stand der LV Milch NRW. Einfach nur köstlich waren die Bandnudeln auf gebratenem Gemüse mit Parmesan-Sauce und der Lammrücken mit Rotwein-Butter stimmte das Publikum auf die festliche Winterküche ein.

Ein weiterer Gast war Niklas Herpertz von La Goonery aus Köln, der die NRW-Food-Innovation dry-aged Lachsforelle im Gepäck hatte. Eine ganz besondere Herausforderung für Landfrau Hildegard Hansmann-Machula aus dem Sauerland vom Team der LV Milch NRW e.V. Zusammen kreierte die beiden ein Tatar von der dry-aged Lachsforelle mit Buttermilch-Wasabi-Creme, ein besonderes Geschmackserlebnis. Natürlich durften die Besucher alle Gerichte probieren.

Auch vom 10. bis 12. November bleibt es für die Messebesucher lecker, denn dann stellen Landfrauen aus NRW, Wissenswertes rund um Milch und Milchprodukte vor und bereiten am Stand erfrischende Milchshakes zu. Hierbei stehen nicht nur die enorme Vielfalt an Milch und Milchprodukten im Vordergrund, sondern auch Themen wie Resteverwertung und Saisonalität.

#### „Futter für Kopfarbeiter“

Das Frühstück zu Hause und die Pausenmahlzeit in der Schule sind für Schüler besonders wichtige Mahlzeiten am Tag. Sie liefern Nährstoffe, um für den langen Schulalltag konzentriert und leistungsfähig zu sein. Milch gehört neben Obst, Gemüse und Getreideprodukte als wesentlicher Bestandteil zu einer gesunden und ausgewogenen Pausenverpflegung dazu. Das Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Nordrhein-Westfalen setzt sich für eine optimale Umsetzung des EU-Schulprogramms ein und unterstützt durch gezielte Fördermaßnahmen die Informationsvermittlung über den Wert von Milch, Obst und Gemüse für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Am Stand stellen Experten Unterrichtselemente aus dem Projekt vor. Am Stand können Kindergartenkinder und Schulklassen zusammen mit den Experten Butter schütteln und zu Kräuterbutter verfeinern. Probieren absolut erlaubt!

### **Landwirtschaft zum Anfassen: Das Kuh-Mobil**

Das FML-Kuhmobil, ein Ausstellungskuhstall auf Rädern, lässt Jung und Alt in die Welt der modernen Milchkuhhaltung eintauchen. Vom Futter über das Melken bis hin zur Liegebox und „Wellness“ für die Kuh zeigt der Kuhmobil-Anhänger all das auf knapp 10 Quadratmetern. Ein Film lädt ein, den „Alltag“ einer Milchkuh kennenzulernen und ein authentisches Stallfeeling zu erleben. Infotafeln zeigen Interessantes und Wissenswertes rund um moderne Stallhaltung.

### **Lotte bringt Kopf & Körper wieder in Schwung!**

Clever, witzig und immer einen coolen Spruch parat – Milch-NRW-Maskottchen Kuh „Lotte“ mit der blonden Tolle und cooler Sonnenbrille punktet mit ihrem umfangreichen Wissen über gesunde Ernährung mit Milch. Als Fitness-Botschafterin reist sie in ihrem mobilen Kuhstall durch ganz NRW und lädt zu ihrem Bewegungsprogramm ein. Damit bringt Sie jede Menge müde Knochen in Schwung – auch am Sonntag, den 12. November auf der Messe in Essen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter: [www.milch-nrw.de](http://www.milch-nrw.de) und [www.landgemachtes.de](http://www.landgemachtes.de)

### **Pressekontakt:**

Frank Maurer, Tel.: 02151-4111-410  
Referent für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit