



Presse-Info 06/25

04. Juni 2025

Bischofstraße 85
47809 Krefeld

Telefon: 0 21 51-41 11-400
Telefax: 0 21 51-41 11-499
info@milch-nrw.de

www.milch-nrw.de

„Landgemachtes trifft die Tafel“ – Kreatives Kochevent mit Herz und Verstand im Rahmen der Milchwoche

Verl, 3. Juni 2025 – Unter dem Motto „**Landgemachtes trifft die Tafel**“ fand in der Eventküche der Gustav Ehlert GmbH & Co. KG in Verl ein besonderes Kochevent im Rahmen der **Milchwoche im Kreis Gütersloh** statt. In drei Teams stellten sich Landköchinnen, Vertreterinnen der Tafel und engagierte Unterstützerinnen der Herausforderung, kreative, alltagstaugliche Menüs aus dem Landgemachtes-Rezeptfundus zuzubereiten – mit einem klaren Fokus auf regionale, saisonale Zutaten sowie Milch und Milchprodukte.

Drei Teams, drei Menüs – und jede Menge Ideen

Im Zentrum des Abends standen **kulinarische Vielfalt** und **Lebensmittelwertschätzung**. Jedes der drei Teams bereitete ein vollständiges Menü zu, wobei neben dem Geschmack vor allem die kreative Resteverwertung im Vordergrund stand:

- **Menü 1:** Brotsalat mit Käse, Hähnchen-Spätzle-Auflauf sowie Grießbrei mit saisonalem Obst
- **Menü 2:** Frischkäsesuppe, Spargelpizza und Erdbeer-Tiramisu
- **Menü 3:** Ofenmöhren mit Hirtenkäse, Taco-Salat-Auflauf und Kirschmichel

Die Gerichte bewiesen eindrucksvoll, wie sich mit einfachen Mitteln und guten Ideen aus vorhandenen Lebensmitteln leckere Mahlzeiten zaubern lassen. Brotreste fanden im Brotsalat oder in einem Kirschmichel neue Verwendung, Bruchspargel wurde zum Belag für eine aromatische Pizza, und übrig gebliebene Milchprodukte aus dem Kühlschrank verwandelten sich im Hähnchenauflauf in ein cremiges Geschmackserlebnis.

Wissen teilen – Wertschätzung fördern

Mit fachkundiger Begleitung der Landköchinnen **Conny Langreck**, **Hildegard Hansmann-Machula** und **Iris Niermeyer** und unter Mitwirkung von **Sarah Brameyer** (stellv. Vorstandssprecherin KreislandFrauenverband Gütersloh), **Marianne Giese** und **Katrin Wagner** (Tafel Gütersloh) sowie **Bettina Pröbsting** und

Victoria Puntus (Wochenblatt) und **Tobias Ortkras** (Geschäftsführer Gustav Ehlerlert GmbH & Co.KG) entwickelte sich der Abend zu einer lebendigen Plattform des Austauschs. Praktische Tipps zu Haltbarmachung, Resteverwertung und saisonalem Kochen wurden ebenso geteilt wie kreative Impulse für den Alltag.

„Es geht nicht darum, perfekt zu kochen, sondern bewusst und mit Freude das zu nutzen, was da ist“, betonte Conny Langreck. „Gerade die vermeintlichen Reste bergen enormes Potenzial in der Küche.“

Abschließend wurde der Erlös einer Spendensammlung übergeben, die von der LV Milch NRW im Rahmen des Kabarettabends „Kultur im Kuhstall“ mit Udo Reineke und den Stacheligen Landfrauen, zugunsten der Tafel Gütersloh durchgeführt wurde. Auch 1000 Exemplare der Rezeptbroschüre „*EmpfehlensWert – gut, günstig und lecker kochen*“ von Landgemachtes konnten den Vertreterinnen der Tafel ausgehändigt werden – ein herzliches Dankeschön an alle Unterstützerinnen und Unterstützer!

Ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit und Gemeinschaft

Das Event verdeutlichte erneut, wie wertvoll gemeinschaftliches Kochen als Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und Bewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln ist. „Landgemachtes trifft die Tafel“ wurde zu einem gelungenen kulinarischen Abschluss der Milchwoche 2025 im Kreis Gütersloh.

Landgemachtes ist ein Gemeinschaftsprojekt der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V. sowie der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V., mit dem Ziel, das Kochen mit Milch und Milchprodukten sowie regionalen Lebensmitteln zu unterstützen. Das Projekt wird gefördert durch den Verein zur Förderung der Milchwirtschaft e.V..

Rezepte zum Nachkochen online

Alle Gerichte des Abends sowie viele weitere Ideen für preiswertes und leckeres Kochen mit Milch und saisonalen Zutaten sind nachzulesen unter:

landgemachtes.de/gut-guenstig-lecker

Pressekontakt:

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