



Nr. 19-20

München, 18. Mai 2017

## Unsere Themen

**Am 1. Juni ist Weltmilchtag**  
Landfrauen klären über die Vielfalt  
der Milch auf

2

**Von der Schnauze bis zum  
Schwanz**  
Auch weniger bekannte  
Fleischteile sind schmackhaft

3

**Mit Blinklicht und Sirene  
Kitze retten**  
Bayerischer Bauernverband ruft zu  
Vorsicht bei der Mahd auf

4

**Finale beim Berufswettbewerb in  
den Grünen Berufen steht kurz  
bevor**

6

Für Bayerns Landesbeste geht es  
weiter nach Mecklenburg-  
Vorpommern

**Ein Dorf öffnet die Türen**  
25. Mai 2017: Tag des offenen  
Dorfes in Ebersbach

7

**Bauernhof-Radltour im Bairer  
Winkel**

8

An Christi Himmelfahrt einfach  
losradeln

# Am 1. Juni ist Weltmilchtag

## Landfrauen klären über die Vielfalt der Milch auf

**München (bbv) – Frischmilch, längerfrische Milch, H-Milch, das Ganze als Vollmilch, fettarme Milch oder entrahmt – Milchtrinker haben die Qual der Wahl. Laktosefreie Milch ist mittlerweile gängig, Rohmilch gibt's nur beim Bauern, Vorzugsmilch in ausgewählten Geschäften. Was sind die Unterschiede und was steckt dahinter? Anlässlich des Weltmilchtages am 1. Juni klären die Landfrauen auf.**

Milch, wie sie von der Kuh kommt, wird Rohmilch genannt. Rohmilch darf nur direkt ab Hof abgegeben werden. Betriebe, die Rohmilch verkaufen, müssen die gesetzlich üblichen Hygieneanforderungen für Milchviehbetriebe erfüllen. Zum Schutz vor Infektionen muss an der Abgabestelle der Hinweis „Rohmilch – vor dem Verzehr abkochen“ angebracht sein. Vorzugsmilch dagegen ist gefilterte Rohmilch aus streng kontrollierten Betrieben, die gekühlt und verpackt in einzelnen Supermärkten angeboten wird. Vorzugsmilch muss hohen hygienischen Anforderungen genügen und innerhalb von 24 Stunden verkauft werden. Das Bundesinstitut für Risikobewertung rät Risikogruppen wie Kindern, Schwangeren und älteren Menschen aufgrund einer möglichen Infektionsgefahr auf Rohmilch und Rohmilchprodukte zu verzichten.

### Haltbar durch Wärmebehandlung

Erst wenn Milch wärmebehandelt wird, werden Krankheitserreger abgetötet, und die Milch ist länger haltbar. Frischmilch wird kurzzeitig bei 72 bis 75 °C pasteurisiert. Sie ist ungeöffnet und gekühlt etwa 7 bis 10 Tage haltbar. Längerfrische Milch, auch als ESL-Milch (extended shelf life) bezeichnet, ist ungeöffnet im Kühlschrank gelagert rund drei Wochen haltbar. Sie wird entweder auf rund 130 °C erhitzt oder mikrofiltriert und pasteurisiert. H-Milch steht für haltbare Milch, die durch Ultrahoherhitzung (UHT) bis zu 150 °C haltbar gemacht wird. H-Milch ist ungeöffnet mindestens 8 Wochen ohne Kühlung haltbar. Geöffnete Milchpackungen gehören in den Kühlschrank und sind innerhalb einiger Tage aufzubrauchen.

### Unterschiedliche Fettgehalte

Der natürliche Fettgehalt von Kuhmilch liegt bei ca. 4,2 %. In der Molkerei wird die angelieferte Milch zentrifugiert und in Rahm, Magermilch und Nichtmilchbestandteile getrennt. Dabei wird die Milch von Verunreinigungen befreit. Anschließend wird der Magermilch wieder Rahm zugefügt, bis der gewünschte Fettgehalt erreicht ist. Vollmilch enthält mindestens 3,5 % Fett. Fettarme bzw. teilentrahmte Milch weist einen Fettgehalt von 1,5 bis 1,8 % auf. Entrahmte Milch, auch als Magermilch bezeichnet, besteht zu höchstens 0,5 % aus Fett. Um eine Rahmschicht auf der Milch zu verhindern, wird die Milch mit hohem Druck durch feine Drüsen gepresst. Die Fetttropfchen werden dabei zerkleinert, gleichmäßig

in der Milch verteilt und steigen nicht mehr an die Oberfläche auf. Der Vorgang wird als Homogenisieren bezeichnet.

### **Was steckt in der Milch?**

Milch besteht zu rund 90 % aus Wasser und enthält rund 3,4 % biologisch hochwertiges Eiweiß. Der Zuckeranteil macht etwa 5 % aus, dabei handelt es sich um den Zweifachzucker Laktose. Wer an einer Laktoseintoleranz leidet, greift besser zu laktosefreier Milch, bei welcher der Zweifachzucker in die Einzelbestandteile Glukose und Galaktose gespalten und in dieser Form für Laktoseintolerante gut verträglich ist. Laktosefreie Milch ist durch die Aufspaltung des Zuckers etwas süßer im Geschmack als herkömmliche Milch. Milch ist außerdem reich an Vitamin A, Vitamin B<sub>2</sub> und B<sub>12</sub> und enthält die Mineralstoffe Magnesium, Jod, Zink und Kalzium in nennenswerten Mengen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt täglich Milch und Milchprodukte zu verzehren. Zu welcher Milch der Verbraucher greift, bleibt ihm überlassen. Genug Auswahl gibt es.

## **Von der Schnauze bis zum Schwanz**

### **Auch weniger bekannte Fleischteile sind schmackhaft**

**München (bbv) – Hähnchenbrust, Schweinefilet und Roastbeef – das sind gängige Fleischteile, die beliebt sind und deren Zubereitung bekannt ist. Innereien, Ochschwanz oder Zwerchfell kommen dagegen nur selten auf den Tisch. Zu Unrecht!**

Die Tipps und Tricks zur Zubereitung der weniger geschätzten, aber dennoch schmackhaften Fleischteile werden oft nicht mehr von Generation zu Generation weitergegeben. Dabei bringen diese Gerichte Abwechslung auf den Tisch und sind wahre Leckerbissen. Darauf weisen die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband hin. Nicht nur in der traditionellen, regionalen Küche finden sich zahlreiche Rezepte zur Verarbeitung des ganzen Tieres, auch in der gehobenen Gastronomie geht der Trend zur Ganztierverwertung.

Fleisch ist äußerst vielseitig einsetzbar. Es eignet sich für die kalte und warme Küche, für leichte und deftige Gerichte, für die schnelle Küche und die raffinierte Zubereitung. Die Verwertung des ganzen Tieres von der Schnauze bis zum Schwanz hat ihren Ursprung in der traditionellen Hausschlachtung. Was die Bäuerinnen und Bauern mit viel Sorgfalt erzeugt haben, sollte mit genauso viel Sorgfalt verarbeitet und verzehrt werden. Dazu gehört auch, sich an der Fleischtheke nicht nur die Edelteile herauszupicken. Zur Zubereitung der weniger bekannten Fleischteile braucht es Wissen, handwerkliches Können und Experimentierfreude, weiß Silvia Widmann, Direktvermarkterin aus Maisach.

„Wir verkaufen viele Innereien“, sagt sie. Während Rinderherz und -leber oft für die Zubereitung von Knödeln oder Spätzle gebraucht werden, kommt die Zunge meist geräuchert in die Ladentheke, um sie dann zu kochen oder zu braten. „Unsere Kunden fragen danach.“ Die Widmanns haben eine Mutterkuhhaltung

mit fast 200 Tieren und schlachten einmal in der Woche am Hof. Ihre Erzeugnisse verkaufen sie im Hofladen und über zwei Verkaufswägen in der Region. „Wir verwerten eigentlich fast das ganze Tier – das sind wir den Rindern schuldig“, sagt Silvia Widmann.

Beim Verarbeiten von Fleischstücken mit einem hohen Knorpel- oder Schwarzenanteil wie zum Beispiel Eisbein oder Schwänze ist besonders viel Handarbeit und Zeit beim Auslösen und Zerkleinern gefragt. Das Reinigen der Innereien und Befreien der Schweinefüße von Borsten will ebenso gelernt sein wie die Verwendungsmöglichkeiten der Fleischteile. Je nach Gewebestruktur der Fleischstücke eignen sich unterschiedliche Garverfahren. Fleisch mit wenig Bindegewebe wie Filet eignet sich zum Kurzbraten oder Garen durch Niedertemperatur. Fleischteile mit hohem Bindegewebsanteil wie Schulter- oder Nackenstücke empfiehlt es sich zu kochen oder schmoren.

Gewürze und Kräuter unterstützen das Fleischaroma und können die individuellen Vorlieben unterstreichen. Neben klassischen Gewürzen und Kräutern wie Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Petersilie eignen sich je nach Geschmacksvorlieben auch Chili, Minze, Zitrone oder Fenchelsamen. Thymian, Oregano und Rosmarin geben Fleischgerichten eine mediterrane Note. Auch durch trockene oder nasse Beizen kann die Aromavielfalt ausgeweitet werden. Beim trockenen Beizen wird eine Gewürzmischung großzügig in das rohe Fleisch eingerieben. Beim nassen Beizen wird das Fleisch in reichlich Flüssigkeit wie Rotwein, Essig oder Buttermilch eingelegt. Das Fleisch erhält nicht nur ein feines Aroma, sondern es wird auch mürbe und zarter. Die Dauer des Beizens ist abhängig von der Fleischart und vom Fleischteil.

## Mit Blinklicht und Sirene Kitze retten

### Bayerischer Bauernverband ruft zu Vorsicht bei der Mahd auf

**München (bbv) – Die Frühjahrmahd von Grünland und Energiepflanzen wie Grünroggen fällt mit der Brut- und Setzzeit vieler Wildtiere zusammen. Damit besteht die Gefahr, dass die in den Wiesen von ihren Müttern vor dem Fuchs und anderen Fressfeinden versteckten Kitze, aber auch Bodenbrüter, von den Mähwerken erfasst und getötet werden. Der Bayerische Bauernverband ruft deshalb die Landwirte auf, durch Vorsichtsmaßnahmen Wildtiere vor Mähunfällen zu retten.**

Was in der Natur vor Fressfeinden gut schützt, kann Wildtieren bei den Mäharbeiten zum tödlichen Verhängnis werden. Gerade bei Rehen ist in den ersten Wochen der natürliche Instinkt, einfach regungslos in Deckung liegen zu bleiben, stärker ausgeprägt als der Fluchtinstinkt. Die zur Verfügung stehenden Maßnahmen, Mähunfälle zu vermeiden, sind vielfältig und reichen vom Aufstellen von Scheuchen bis hin zur Hightech-Drohne mit Wärmebildkamera. „Effektive Wildrettung beginnt bereits vor der Mahd, in dem der Landwirt seinem Jagdpächter frühzeitig, das heißt am besten zwei Tage vorher Bescheid sagt, dass die Mahd ansteht. Dann kann gemeinsam besprochen werden, was zum Schutz der Jung-

tiere am besten gemacht wird“, sagt Johann Koch, Referent für Wald und Jagd beim Bayerischen Bauernverband.

### **Mit Scheuchen, Blinklicht und Warnton**

Laut Bauernverband können Jäger und Landwirte aus einer Reihe von wirksamen Wildvergrämungs- und Verschleichungsmaßnahmen auswählen. Durch die Veränderung der Umgebung soll die Rehgeiß dazu veranlasst werden, ihr vorher in der Wiese abgelegtes Kitz aus der Wiese zu holen und an einen sicheren Ort zu bringen.

So einfach wie wirksam sind optische und akustische Scheuchen oder eine Kombination beider Varianten. Im Wind raschelnde Plastiksäcke, die über Holzpfähle gestreift und auf der Wiese gleichmäßig verteilt aufgestellt werden, sind besonders einfach herzustellen. Die von Doris Völker-Wamser ins Leben gerufene Initiative „kids for kitz“ (<http://action-for-kitz.de/>) stellt von Kindern mit viel Spaß gebastelte Scheuchen den Landwirten und Jägern zur Verfügung.



Verstärkt werden kann die abschreckende Wirkung auf die Wildtiere, indem man diese Flatterscheuchen mit Geräten kombiniert, die in unregelmäßigen zeitlichen Abständen schrille Warntöne von sich geben und dabei ein helles Lichtsignal ausstrahlen. Neben Eigenbauten, zum Beispiel in Kombination mit einem kostengünstigen Brandmelder, gibt es im Handel eine Auswahl verschiedener Geräte. Manche Landwirte schwören auch auf den Einsatz von Musik aus wasserfesten batteriebetriebenen Duschradios.

Aber Achtung: Diese optischen und akustischen Scheuchen sollen am besten nur ein bis zwei Tage vor der Mahd aufgestellt werden. Stehen die Geräte länger, gewöhnen sich die Wildtiere daran und die Wirkung lässt nach.

### **Mit Jagdhunden als Helfer**

Das Abgehen der Wiesen mit Helfern und Jagdhunden ist ebenfalls eine bekannte wie bewährte Methode, um die Kitze aufzuspüren. Bei größeren Wiesenflächen sollte sich die Suche besonders auf die Randbereiche zu Wäldern oder Hecken konzentrieren, denn ein Großteil des Wildes bevorzugt erfahrungsgemäß diese Orte.

### **Wildtierschonende Erntemethode**

Durch ein Mähen von innen nach außen werden mobile Wildtiere und Bodenbrüter frühzeitig von der sich nähernden Gefahr gewarnt und können sich in Sicherheit bringen. Diese tierschonenden Befahrmuster und eine zusätzliche Begrenzung der Schnitthöhe auf 10 bis 15 Zentimeter ist eine weitere Möglichkeit, während der kritischen Aufzuchtzeit Tierverluste zu vermeiden.

### **Appell an die Landwirte: Machen Sie mit!**

Landwirte haben ein großes Eigeninteresse, dass beim Mähen keine Wildtiere zu Schaden kommen. Neben Gründen des Tierschutzes ist es vor allem eine starke psychische Belastung für den Landwirt. Zudem geht es um die Futterqualität und die Gesundheit seiner Kühe, erklärt der Bauernverband. Auch wenn durch diese Präventionsmaßnahmen Unfälle bei der Frühjahrsmahd mit Wildtieren nicht vollständig zu vermeiden sind, so können sie doch minimiert werden. Mitmachen lohnt in jedem Fall!

## **Finale beim Berufswettbewerb in den Grünen Berufen steht kurz bevor**

### **Für Bayerns Landesbeste geht es weiter nach Mecklenburg-Vorpommern**

**München (bbv) – Wer steht ganz oben auf dem Treppchen und zählt zu Deutschlands Spitzennachwuchs in den Grünen Berufen? Beim Berufswettbewerb der Deutschen Landjugend messen sich die besten Nachwuchskräfte aus allen Bundesländern in der Hauswirtschaft, der Land-, Tier- und Forstwirtschaft sowie dem Weinbau.**

Für die elf Siegerinnen und Sieger des bayerischen Landesentscheids geht es dazu vom 12. bis 16. Juni zum Bundesentscheid nach Güstrow in Mecklenburg-Vorpommern. Die bayerischen Top-Winzer fahren zum Bundesentscheid nach Rattey/Schönbeck (Mecklenburg-Vorpommern). Beim Wettbewerb unter dem Motto „Grüne Berufe sind voller Leben – Wachstum, Stärke, Leidenschaft“ werden sich Nachwuchskräfte aus ganz Deutschland messen und das hohe Ausbildungsniveau in den Grünen Berufen deutlich machen.

Für die Auszubildenden zum Beruf Landwirt reisen Thomas Fleischmann (Mittelfranken), Michael Schuhmann (Unterfranken) und Julia Göggelmann (Schwaben) in den Norden. Für die landwirtschaftlichen Fachschüler hat sich das Team Axel Roth und Felix Wachsmann (Oberfranken) für den Bundesentscheid qualifiziert. Für die Forstwirtschaft sind Peter Männer (Niederbayern) und Jonas Weigand (Unterfranken) in Güstrow am Start und für die Hauswirtschaft Regina Lindlmeier (Oberbayern) und Rita Nieß (Schwaben). Für die Jungwinzer fahren Julian Gierer und Daniel Eilers nach Rattey.

Die Zeit bis zum großen Finale werden die bayerischen Finalistinnen und Finalisten noch einmal nutzen, um sich intensiv auf den Bundesentscheid vorzubereiten. So werden in einem Seminar des Berufsbildungswerks des Bayerischen Bauernverbandes in Herrsching u. a. die Kommunikation- und Präsentationsfähigkeiten geübt. Neben guter Allgemeinbildung, Fachwissen und praktischem Können gehört es heute zur Berufsausbildung der jungen Leute in den Grünen Berufen, auf den Dialog mit verschiedenen Gesprächspartnern gut vorbereitet zu sein.

Zum Thema „Abschluss in der Tasche – was nun?“ sollen die angehenden Landwirte (Landwirtschaft I) u. a. erläutern, welche Zukunftschancen sie für sich in ihrer Region sehen. Um die „Work-Life-Balance“ geht es in der Präsentation der landwirtschaftlichen Fachschüler (Team Landwirtschaft II). Im Gespräch mit Redakteuren einer Lokalzeitung auf den elterlichen Betrieben soll erklärt werden, wie sich die Junglandwirte mit diesem Thema auseinander setzen.

Die Jungwinzer gestalten für eine Gruppe von Weinjournalisten eine „fiktive Wanderung im Weinberg“. Aufgabe der Forstwirte in ihrer Präsentation ist es, Politiker von der Notwendigkeit zu überzeugen, weiterhin Forstwirtinnen und Forstwirte auszubilden und die Nachwuchskräfte auch zu übernehmen. Und für die angehenden Hauswirtschafterinnen heißt es, Besucher bei einem Tag der offenen Tür zum Beispiel über aktuelle Ernährungstrends zu informieren.

Rund 2.000 bayerische Nachwuchskräfte aus den Grünen Berufen waren im Februar beim Berufswettbewerb der Deutschen Landjugend 2017 an den Start gegangen. Durchgeführt wird der Berufswettbewerb im Zweijahresturnus von der Deutschen Landjugend, vom Deutschen Bauernverband mit seinen Landesbauernverbänden, vom Deutschen LandFrauenverband e. V. und der Schorlemer Stiftung. Der Berufswettbewerb steht unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

Weitere Infos sowie wie eine Aufstellung der bayerischen Finalistinnen und Finalisten finden Sie unter [www.bayerischerbauernverband.de/berufswettbewerb-2017](http://www.bayerischerbauernverband.de/berufswettbewerb-2017) sowie auf der Seite der Deutschen Landjugend unter <http://bdl.landjugend.info/>

## Ein Dorf öffnet die Türen

### 25. Mai 2017: Tag des offenen Dorfes in Ebersbach

**München (bbv) – Am 25. Mai laden der Bayerische Bauernverband Forchheim und die Landfrauen zum "Tag des offenen Dorfes" in Ebersbach ein. Die Veranstalter wollen den Verbrauchern den Ursprung der hochwertigen Nahrungsmittel ins Bewusstsein rufen, die Leistungen der Landwirtschaft zum Erhalt der Kulturlandschaft deutlich machen und sich offen den kritischen Fragen der Verbraucher stellen.**

Ebersbach ist ein kleines Dorf am Fuße der fränkischen Schweiz. Mit nur etwas über 240 Einwohnern und 66 vergebenen Hausnummern ist es jedoch alles andere als verschlafen. Das Dorf hat nicht nur ein aktives Dorfleben vorzuweisen, sondern ist seit jeher für seinen Obst- und Gemüseanbau, Land- und Forstwirtschaft bekannt.

Umsäumt von vielen Obstplantagen, die gerade jetzt im Frühjahr herrlich blühen, liegen viele kleine und größere Äcker und Wälder, die von den Ebersbachern bewirtschaftet werden. Fast jeder Hof im Dorf lief einmal im Vollerwerb. Doch über die Jahre der Industrialisierung mangelte es nicht nur an Arbeitskräften, die immer öfter in Fabriken in umliegende Städte abwanderten. Viele Bäuerinnen

und Bauern mussten ihnen bald folgen, um Haus und Hof zu erhalten und die Familien versorgen zu können. Fast alle Ebersbacher betreiben ihre Höfe mittlerweile im Nebenerwerb. Was es bedeutet, neben einer Arbeitnehmertätigkeit noch Obstbau, Forst- und Landwirtschaft zu betreiben und mit wie viel Spaß und Herzblut es die Ebersbacher dennoch tun, können die Besucher am Tag des offenen Dorfes am 25. Mai 2017 selbst erleben.



20 Gruppen, darunter Bauernfamilien, ortsansässige Firmen und Verbände beteiligen sich an dem Aktionstag. Dabei geht es immer um den Dreiklang aus Information, Unterhaltung und Gaumenkitzel. So können sich Besucher u. a. beim Schweinemobil über die moderne Schweinehaltung informieren, köstliche Cocktails an der Milchbar probieren oder mit den Werkkursdamen des Bayerischen Bauernverbandes ihr handwerkliches Geschick austesten. 20 Stationen führen durchs Dorf – alle sind fußläufig voneinander erreichbar. An den verschiedenen Stationen ist für Unterhaltung und das leibliche Wohl gesorgt.

Nähere Informationen finden Sie im Flyer auf der BBV-Website unter:

[www.bayerischerbauernverband.de/pressediens](http://www.bayerischerbauernverband.de/pressediens) > Offenes Dorf Ebersbach

## Bauernhof-Radltour im Bairer Winkel

### An Christi Himmelfahrt einfach losradeln

**München (bbv) – Für alle, die an Christi Himmelfahrt noch nichts geplant haben, hat der Bayerische Bauernverband Ebersberg den passenden Familientipp: eine Bauernhof-Radltour durch den Bairer Winkel.**

Die Strecke umfasst 17 Kilometer und führt vorbei an acht Bauernhöfen im Landkreis Ebersberg. An allen Stationen können Teilnehmer allerhand Wissenswertes über die Landwirtschaft erfahren: vom Milchviehstall über die Biogasanlage bis hin zur Jungrinderaufzucht und zur Schaf- sowie Legehennenhaltung. Natürlich halten die Bäuerinnen und Bauern in ihren Hofläden und Hofcafés viele Köstlichkeiten und Produkte vor.

Die Stationen haben am 25. Mai von 10 bis 16 Uhr geöffnet – geradelt werden darf natürlich auch länger. Wer aufmerksam unterwegs ist, kann sich am Preisausschreiben beteiligen. Zu gewinnen sind attraktive Preise.

Den Streckenverlauf mit den Details zu den Stationen finden Sie im Flyer, der Ihnen online zur Verfügung steht unter:

[www.bayerischerbauernverband.de/pressediens](http://www.bayerischerbauernverband.de/pressediens) > Bauernhof-Radltour