

Rezepte mit Milch

Milch-Tarte:

- 125 g kalte + 1 EL Butter
- 250 g + 2 leicht gehäufte EL Mehl
- 75 g Puderzucker
- 3 Eier
- Salz
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 3 leicht gehäufte EL Speisestärke
- ¾ l Milch
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanille-Aroma oder -Mark
- ½ Vanilleschote
- 1 EL Zimt

Zubereitung:

125 g Butter in Stücken, 250 g Mehl, Puderzucker, 1 Ei, 1 Prise Salz und Zitronenschale glatt verkneten. Ca. 30 min kalt stellen. Tarteform (Ø 26 cm) fetten. Teig auf wenig Mehl ausrollen, die Form damit auslegen und den Rand leicht andrücken. Boden mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 min backen. Auskühlen lassen und aus der Form nehmen. 2 Eier, 2 leicht gehäufte EL Mehl und Stärke verrühren. Milch und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und die Ei-Mehl-Mischung kräftig darunter rühren. Nochmals aufkochen und unter ständigem Rühren ca. 5 min köcheln. Vom Herd nehmen. 1 EL Butter und Aroma einrühren. Evtl. durch ein feines Sieb streichen. Auf den Boden gießen, mit Zimt bestäuben. Erst abkühlen lassen, dann mind. 5 Stunden kalt stellen. Tarte mit Früchten und Minze servieren.

Kirsch-Milchshake:

- 1 Banane
- 200 ml Milch
- 200 ml Kirschnektar
- Schokoröllchen

Zubereitung:

Banane schälen und in Scheiben schneiden. Banane (ggf. bis auf einige Scheiben zum Dekorieren) zusammen mit dem Kirschnektar und der Milch fein pürieren. Shake in ein Glas geben und mit Schokoröllchen garnieren.

Milchcreme-Aufstrich mit Honig:

- 1 l Milch
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Honig
- 1 EL Zucker
- ¼ TL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf verrühren, aufkochen und 30–45 min unter ständigem Rühren köcheln lassen. Die Creme ist fertig wenn sie eine dick-zähflüssige Konsistenz hat. Noch heiß in saubere Schraubgläser füllen und sofort verschließen. Gekühlt hält sich die Creme 3–4 Wochen.

Obatzda mit Romadur und Quark:

- 4 Stückchen Romadur
- 200 g Butter
- 125 g Magerquark
- Salz + Pfeffer
- 1 EL rosenscharfes Paprikapulver
- ½ EL gemahlener Kümmel
- 1 TL Kümmelsaat

Zubereitung:

Romadur in kleine Stücke schneiden. Butter, Romadur und Quark in eine Schüssel geben und mit den Quirlen eines Handrührgeräts 2–3 min cremig schlagen. Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel hinzugeben und 1 min weiterschlagen. Obatzda mit Klarsichtfolie bedeckt über Nacht kalt stellen. 30 min vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Joghurt selbst herstellen – so geht's:

1 l homogenisierte Milch oder abgekochte Frischmilch auf 38–40 °C erhitzen; 50 ml frischen Joghurt mit lebenden Kulturen einrühren und ca. 10 Stunden warm halten (z. B. Wärmedecke) – fertig.

Spart Geld, ist gesund und schmeckt!



Lesen Sie mehr unter: www.springlane.de/magazin/joghurt-selber-machen

Der Weg der Milch

Stall

Die meisten Kühe werden heute in Ställen gehalten, in denen sie sich frei bewegen können. Dort erhalten sie auch Futter und Wasser.



Melkstand

Zwei bis drei Mal werden die Kühe am Tag gemolken. Das Melken erfolgt heute nicht mehr mit der Hand, sondern mittels moderner Technik – in vielen Betrieben sogar in einem Melkkarussell.



Milchtank

Über Rohrleitungen fließt die Milch in einen Milchtank. Dort wird die Milch sofort auf 4 °C abgekühlt und bleibt länger frisch.



Milchkontrolle

Einmal im Monat wird die Milch einer jeden Kuh hinsichtlich Milchleistung, Milchqualität und Inhaltsstoffe im Labor untersucht.



Milchtankstelle

Hier bekommen Verbraucher direkt beim Landwirt entweder Rohmilch – gekühlt und direkt von der Kuh oder Frischmilch, welche bereits trinkfertig pasteurisiert ist.



Transport

Mit speziellen Fahrzeugen wird die Milch abgeholt und zur Molkerei transportiert. Auch während des Transports muss die Milch immer gut gekühlt werden.



Molkerei

Ehe die Milch verarbeitet wird, muss sie noch einmal kontrolliert werden. Danach können aus ihr viele leckere Sachen wie Butter, Trinkmilch, Joghurt oder Käse hergestellt werden.



Supermarkt

Hier kann man die Milchprodukte in der Lebensmittelabteilung kaufen. Die meisten stehen im Kühlregal.



Milch – schmeckt, ist gesund

Milch gehört zu den am häufigsten kontrollierten Lebensmitteln in Deutschland. Im Rahmen der Milchkontrolle werden so gut wie alle Kühe in Sachsen-Anhalt ständig hinsichtlich Qualitätsparameter und Güteeigenschaften überprüft. Mit dieser Kontrollmaßnahme an der Milch durch den Landeskontrollverband Sachsen-Anhalt e.V. haben Landwirte die Möglichkeit, die Milchqualität und den Gesundheitsstatus jeder einzelnen Kuh zu überprüfen. Im Zentrallabor des Verbandes werden dazu der Fett-, Eiweiß-, Lactose- und Harnstoffgehalt der Milchproben bestimmt und auch der Anteil an somatischen Zellen ermittelt.

Diese Kontrolle dient der Sicherung der Milchqualität und ist somit ein sehr wirksamer Verbraucherschutz. Gleichzeitig wird die Tiergesundheit anhand von Kennzahlen messbar gemacht. Sie können sicher sein, Milch ist ein sicheres und dazu gesundes Nahrungsmittel und schmeckt lecker.



Landeskontrollverband (LKV) Sachsen-Anhalt e. V.
Angerstraße 6 | 06118 Halle (Saale)
Telefon: 0345 521490 | Fax: 0345 51 | info@lkv-st.de | www.lkv-st.de

Was Sie bei frisch »gezapfter Milch« beachten sollten:

Milch ist ein leicht verderbliches Lebensmittel. Zu einer möglichst langen Haltbarkeit können Sie aber auch beitragen, indem Sie auf folgendes achten: Es ist wichtig, dass die Milchkanne oder der Behälter in den Sie die Milch abfüllen möchten, möglichst sauber ist. So bleibt die Keimzahl der Milch niedrig und sie hält sich länger! – Unterbrechen Sie die Kühlkette nur so kurz wie möglich! Der Transport sollte stets gekühlt (z. B. in der Kühltasche) vorgenommen werden. Zuhause angekommen, sollte die Milch direkt im Kühlschrank gelagert werden.

Rohmilch vor dem Verzehr abkochen: Vor allem für Kinder sollte dies beachtet werden. Abkochen bedeutet, die Milch kurzzeitig (ca. 20–30 Sekunden) auf 72 °C zu erhitzen, dabei werden die Keime abgetötet. Der urtümliche Geschmack der Milch und die Nährstoffe bleiben jedoch weitestgehend erhalten.

Frischmilch: Diese ist trinkfertig bereits vom Landwirt vorbehandelt (pasteurisiert) und bleibt gut gekühlt bis zu sieben Tagen haltbar.

Weitere Hinweise und Informationen an jedem Milchautomaten.

und wird zuverlässig kontrolliert

Milch ist für die gesunde Entwicklung des Menschen unverzichtbar geworden. Milch ist ein wertvoller Lieferant von tierischem Eiweiß, Fett, Milchzucker, aber auch von wasser- und fettlöslichen Vitaminen und zahlreichen Mineralstoffen, wie Calcium, Eisen, Natrium, Kalium, Magnesium und Phosphor. Der Mensch benötigt täglich viel tierisches Eiweiß, um Muskeln, Organe und Wirkstoffe (z. B. Hormone und Enzyme) aufzubauen. Weiterhin ist Calcium ist sehr wichtig, vor allem für Kinder und ältere Menschen. Es sorgt für gesunde und stabile Knochen.

Lactose in der Milch liefert als Milchzucker schnell verfügbare Energie. Das Fett in der Milch enthält Lecithin – bedeutsam für Nerven und Gehirn. Die Vitamine benötigt der Mensch für die Funktion von Nervensystem, Stoffwechsel und geistiger Fitness.

Da steckt was drin!



EIWEISS

zum Aufbau von Muskeln und Organen und anderer wichtiger Wirkstoffe z. B. Enzyme und Hormone

CALCIUM

für gesunde und stabile Knochen und Zähne – für Kinder und ältere Menschen sehr wichtig

LAKTOSE

Milchzucker, schnell verfügbare Energie und fördert die Verdauung

JOD

für die Bildung der Schilddrüsenhormone

VITAMINE

werden vom Nervensystem und dem Stoffwechsel für die körperliche und geistige Fitness benötigt

MILCHFETT

enthält u. a. Lecithin als wichtigen Aufbaustoff für Nerven und Gehirn, stoffwechselfördernd

Milchatlas

Ihr Wegweiser durch die Milchstraße



herausgegeben von



gefördert durch

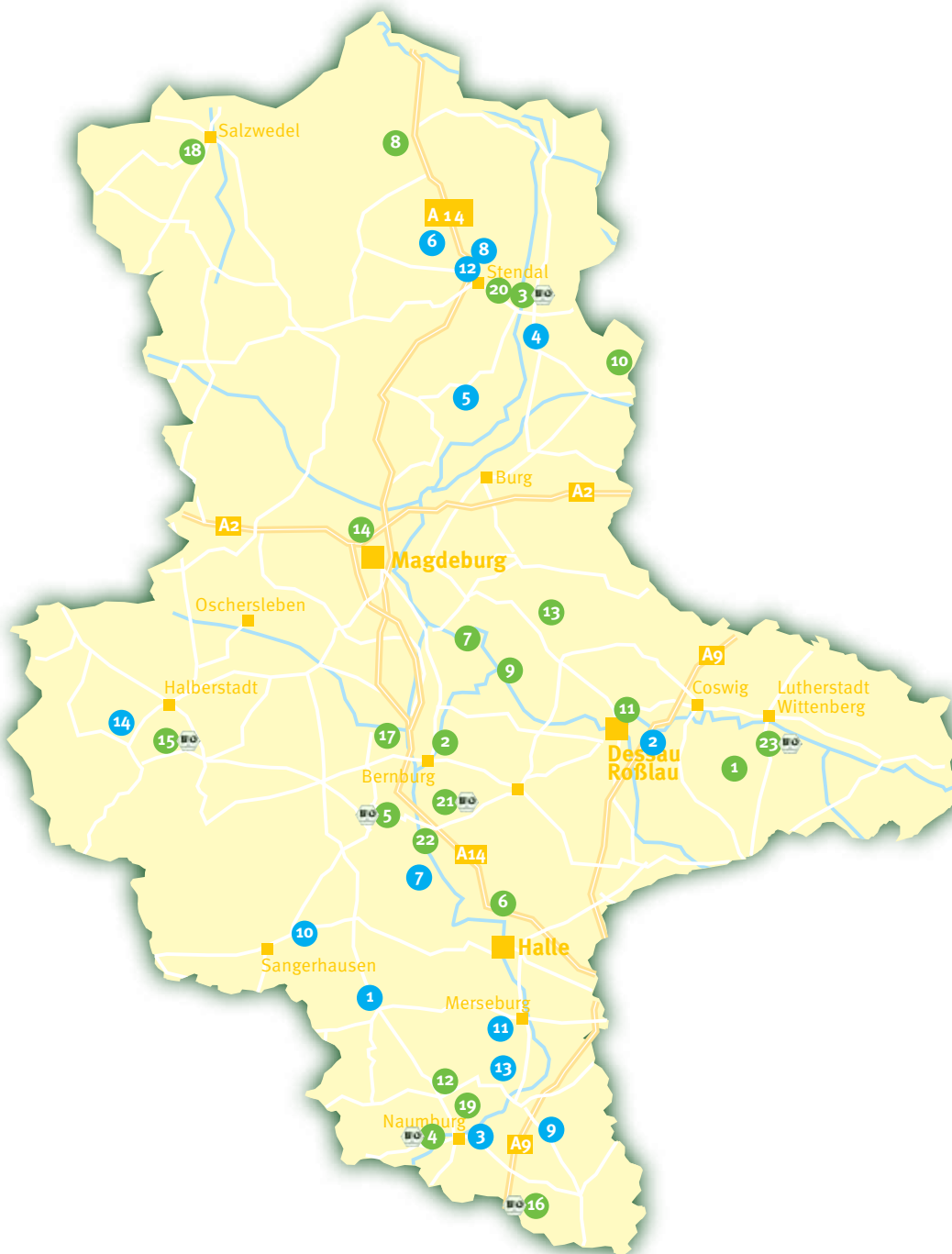


zu den Milchproduzenten in Sachsen-Anhalt



Milch»tank«stellen

- Agrargenossenschaft Querfurt e.G.**
Ahornstraße 27 | 06268 Querfurt | ☎ 034771 5220
www.ag-querfurt.de | AG-Querfurt@gmx.de
Rohmilch | Hofladen mit regionalen Produkten | ☎ Mo–Fr 09.00–17.00 Uhr
- Agrargenossenschaft Wörlitz eG**
Griesener Straße 33 | 06785 Oranienbaum-Wörlitz OT Vockerode | ☎ 034905 4150
www.agr-woerlitz.de | agw@agr-woerlitz.de
Rohmilch | ☎ Mo–So 06.00–19.00 Uhr
- Agrargesellschaft Prießnitz mbH**
Am Angstplatz 1a | 06618 Naumburg OT Prießnitz | ☎ 034466 6020
www.ag-priessnitz.de | info@ag-priessnitz.de
Milchautomat: Altiöbnitz Nr. 45 | Milchtankstelle: E-Center Naumburg
Roh- und Frischmilch | ☎ tägl. 24 Std.
- Agrarhof Heringa**
An den Bergstücken 1 | 39319 Jerichow OT Klietznick | ☎ 039343 5262 | info@henkheringa.com
Frischmilch | Hofverkaufsstelle | Frischmilch | ☎ tägl. 24 Std.
- GbR Kahmann/Allmrod**
Schönwalder Dorfstraße 3 | 39517 Tangerhütte OT Schönwalde | ☎ 03935 212255
axel.kahmann@t-online.de
Rohmilch | ☎ 24 Std.
- Hof Deutsch-Kersten GbR**
Am Bahndamm 5 | 39579 Rochau | ☎ 039328 98732 | deutsch-kersten@freenet.de
Rohmilch | zusätzlich Honig, Eier
- Landwirtschaftsbetrieb Karsten Scheffler**
Steinmetzstraße 24a | 06347 Gerbstedt OT Bösenburg | ☎ 034773 21669
www.bauernhof-scheffler.de | info@bauernhof-scheffler.de
Obsthof am Süßen See – Aseleben | Edeka-Center Halle, Merseburger Straße |
Edeka-Center Hermesarea | Globus Halle-Bruckdorf
Frischmilch | Hofladen | ☎ tägl. 07.00–20.00 Uhr
- Pöhl-Zimmermann GbR**
Kleine Gohrer Straße 11 | 39576 Stendal OT Gohre | ☎ 03931 419874, 0177 6258632
poehl-zimmermann-gbr@web.de
Frischmilch | ☎ tägl. 24 Std.
Stendaler Scheunenläden, Osterburger Straße 63 | weitere Milchtankstellen an EDEKA-Märkten in Planung
- Saaleaue Landwirtschafts GmbH/Milch und Zuchtfarm GmbH Nessa**
Weg nach Rössuln 1 | 06682 Teuchern OT Wernsdorf | ☎ 03443 20437
www.saaleaue-milch.de | info@saaleaue-milch.de
Frischmilch | Hofladen mit Milchautomat | ☎ Mo–So 06.00–21.00 Uhr
- Milchgut Riestedt GmbH**
Mühlenweg 22 | 06526 Sangerhausen OT Riestedt | ☎ 03464 27160
www.agrar-riestedt.de | kontakt@agr-riestedt.de
Rohmilch | Milchtankstelle in 06526 Sangerhausen, Vor der Steyer | ☎ tägl. 06.00–19.30 Uhr
- Landwirtschaftsbetrieb Weber**
Ringstraße 20/Wünscher Straße | 06246 Bad Lauchstädt OT Klobikau | ☎ 034635 22475
Frischmilch | Klobikau am Kuhstall | ☎ tägl. 06.00–20.00 Uhr
- Wollert & Güldenpfennig GbR**
Große Straße 13 | 39576 Stendal OT Gohre | ☎ 03931 413072, 03931 490815
Rainer.Wollert@t-online.de
Frischmilch | Edeka-Center und Edeka-Apel in Stendal/Edeka Grave in Tangermünde/
Kaufland Gardelegen und Stendal | ☎ Mo–Sa 08.00–20.00 Uhr
- Ackerbau und Rinder GmbH Spergau**
Franklebener Straße 14a | 06237 Leuna OT Spergau | ☎ 0170 8240271, 034446 20404
ackerbau1@freenet.de
Rohmilch
- Agrargesellschaft »Vorharz« e. G. Silstedt**
Steinische 5 b | 38855 Wernigerode OT Silstedt | ☎ 03943 22009
www.ag-vorharz.de | info@ag-vorharz.de
Frischmilch | E-Center Wernigerode, HBS-Straße 13 | ☎ Mo–Sa 08.00–20.00 Uhr

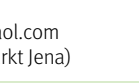
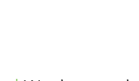


Direktvermarkter Milch und Molkereiprodukte

- Agrargesellschaft Radis GbR**
Mühlenweg 17 | 06901 Kemberg OT Radis | ☎ 034953 39262
agrargesellschaft.radis@t-online.de
Verkaufsstelle | Frischmilch | ☎ Mo–So 06.00–19.00 Uhr
- Bauernhof Pitschke**
Hauptstraße 17 | 06429 Nienburg (Saale) OT Gerbitz | ☎ 034721 22012
www.bauernhof-pitschke.de | mapi-bauer@t-online.de
Hofladen | Frischmilch, Käse, Schafsmilchprodukte |
☎ Mo–Fr 10.00–18.00 Uhr, Sa 9.00–11.00 Uhr
- Schlossgut Storkau GmbH**
Storkauer Dorfstraße 1 | 39590 Tangermünde OT Storkau | ☎ 039321 5226
www.schloss-storkau.de | info@schloss-storkau.de
Hofladen – Storkau, im Park 1 | Bio-Trinkmilch, Joghurt, Quark, Käse | ☎ Di.–Fr 10.00–18.00 Uhr,
Sa 10.00–14.00 Uhr | Sa in Stendal – Bauernmarkt
- Sonnengut Gerster GbR**
Dietrichsroda Nr. 16 | 06632 Balgstädt OT Dietrichsroda | ☎ 034465 21005
www.sonnengut-gerster.de | sonnengut-dietrichsroda@t-online.de
Hofladen | Rohmilch, Käse, Butter, Sahne | ☎ Fr 13.00–19.30 Uhr
- Biotopia Bio-Lieferservice**
Winkel 7 | 06333 Greifenhagen | ☎ 034781 29241
www.biotopia-greifenhagen.de | abo@biotopia-greifenhagen.de
Vollmilch, Joghurt mit Lieferservice |
Biotopia fein & köstlich, Halle – Gr. Ulrichstraße 18a | ☎ 10.00–18.00 Uhr
- Cörmigker Käsekästchen**
Mortstraße 11 | 06193 Wettin-Löbejün OT Brachwitz | ☎ 0345 5509261
www.raeucherkaese-deutschland.de | coermigkerkaesekaestchen@yahoo.de
Hofladen | geräucherte Käsespezialitäten | ☎ Mo–Fr 08.00–19.00 Uhr
- Glinder Ziegenhof**
Dorfstraße 80 | 39249 Glinde | ☎ 039298 3930
www.glinder-ziegenhof.de | glinderziegenhof@aol.com
Hofladen | Ziegenkäse, -joghurt, Ziegenmilch auf Anfrage |
☎ Di und Sa 14.00–16.00 Uhr, Do 18.00–20.00 Uhr
- Käse vom Bauernhof**
Drüsedau 26 | 39606 Altmärkische Höhe OT Bretsch/Drüsedau | ☎ 039386 52234
kintra-kaese@gmx.de
Hofladen | Käse, Joghurt, Quark | ☎ Mo und Mi 15.30–17.00, Fr 14.00–18.00, Sa. 14.00–15.00 Uhr
Bauernmarkt SAW und SDL/Wochenmarkt Osterburg und Seehausen
- Landwirtschaftliche Produktions- & Handelsgesellschaft Walternienburg mbH**
Hauptstraße 17 | 39264 Walternienburg | ☎ 039247 226
LPHG-Walternienburg@t-online.de
Frischmilch | ☎ Fr 17.30–18.30 Uhr
- »Nebeling/Albrecht GbR Landwirtschaftsbetrieb«**
Dorfstraße 43a | 39307 Jerichow OT Neuenklitsche | ☎ 039348 276
nebeling.klitsche@googlemail.com
Verkaufsstelle | Frischmilch ab Tank | ☎ Fr 10.00–18.00 Uhr, Sa 10.00–12.00 Uhr
- Regionalladen »Das Landei« Gerlinde**
Johannisstraße 15 | 06844 Dessau-Roßlau | ☎ 0340 5204390
www.landeidessau.de | info@landei-dessau.de
Hofladen | Milch, Quark, Käse der Landmolkerei Lorenz |
☎ Mo–Fr 09.00–14.00, 15.00–18.00 Uhr



- Ziegenkäserei Sabine Oepfert**
Dorfstraße 41 | 06632 Gleina OT Ebersroda | ☎ 034632 24692
www.mein-kleiner-ziegenhof.de | sabine.oepfert@mein-kleiner-ziegenhof.de
Ziegenkäse und -joghurt | ☎ Do 16.00–18.00 Uhr, Sa 10.00–13.00 Uhr
- Schafmilchkäserei JAARE**
Wiesenweg 1 | 39264 Lindau | ☎ 039246 659927
www.jaare.eu | arnold@jaare.eu
Hofladen | Schafmilchprodukte | ☎ Do und Fr 16.00–19.00 Uhr, Sa 09.00–12.00 Uhr
- Völkes Hofladen GbR**
Wernigeröder Straße 61 | 39118 Magdeburg | ☎ 0391 6200630
www.voelkes-hofladen.de | info@voelkes-hofladen.de
Hofladen in 39118 Magdeburg, Blankenburger Straße 6 |
Frischmilch, Quark, Joghurt, Frischkäse | ☎ Mi–Fr 09.00–18.00 Uhr, Sa 9.00–13.00 Uhr
- Westerhäuser Käsehof**
Unter dem Mühlberg 410 | 06502 Thale OT Westerhausen | ☎ 0179 587689
www.kaesehof-am-harz.de | kaesehof@web.de
Hofladen | Kuh- und Ziegenmilchprodukte | ☎ Fr 09.00–17.00 Uhr, Sa 08.00–13.00 Uhr | Wochenmarkt QLB
- Ziegenhof Schleckweda**
Elsterweg 4 | 06722 Wetterzeube OT Schleckweda | ☎ 036693 22747
www.ziegenhof-schleckweda.de | info@ziegenhof-schleckweda.de
Hofladen | ☎ Fr–So 10.00–18.00 Uhr | Cafe Capra, So 11.00–18.00 Uhr
- Van der Velde Agrar GmbH**
Thomas-Müntzer-Siedlung 10 | 39435 Bördeau OT Tarthun | ☎ 039268 9124
www.vandervelde-agrar.de | info@vandervelde.de
Hofladen: Tarthun, Unseburger Straße 1 | Milch, Quark, Käse | ☎ Di und Fr 08.00–11.00 Uhr
und 15.00–18.00 Uhr/Mi und Do 15.00–18.00 Uhr/Sa 07.00–11.00 Uhr
- Bauernmarkt Salzwedel**
Gerstedter Weg 6a | 29410 Hansestadt Salzwedel | ☎ 0162 2478155
info@bauernmarkt-salzwedel.de
Bauernmarkthalle | Molkereiprodukte | ☎ jeden Do bis 14.00 Uhr
- Riekehof Tultewitz »Hofkäserei«**
Tultewitz Nr. 17 | 06628 Naumburg OT Tultewitz | ☎ 034466 21260 | riekehofultew@aol.com
Hofladen | Käse aus Schafs- und Kuhmilch | ☎ Do und Fr 10.00–18.00 Uhr (Wochenmarkt Jena)
- Bauernmarkt Stendal**
Bruchstraße 3 | 39576 Stendal | ☎ 039390 949940 | mbmarkt@t-online.de
Frischmilch, Käse, Quark, Joghurt | ☎ Di 09.00–13.00 Uhr/Sa 08.00–12.00 Uhr
- Hof »Pfaffendorf« Molkerei GmbH & Co. KG**
Pfaffendorfer Straße 1d | 06388 Südliches Anhalt OT Pfaffendorf | ☎ 034976 36136
info@hof-pfaffendorf-mokerei.de
MD, HAL, ABI | weitere Verkaufsstellen siehe Internet: hof-pfaffendorf-mokerei.de
Milch, Joghurt, Quark, Frischkäse
- Landgut Pfeiffhausen GmbH**
Friedeburger Straße 9 | 06347 Gerbstedt OT Pfeiffhausen | ☎ 034783 90165
www.landgut-pfeiffhausen.de | info@ziegenhof-pfeiffhausen.de
Hofladen | Ziegenkäse, Kuh- und Ziegenfrischmilch | ☎ Mo–Fr 08.00–18.00 Uhr
- Pfendts Biohof**
Pratauer Lindenstraße 9 | 06888 Lutherstadt Wittenberge OT Pratau | ☎ 03491 450126
info@pfendts-biohof.de | pfendts@web.de
Hofladen | Schafmilch, Schafmilchprodukte | ☎ Di –Fr 16.00–18.00 Uhr, Sa 09.00–12.00 Uhr
Terraverde in Wittenberg



Tipps und Tricks zur Milch

- Saure Sahne gerinnt im Gegensatz zu Crème fraîche leicht in heißen Suppen und Soßen. Verquirlen Sie sie zuvor mit etwas Mehl oder Stärke, dann ist sie kochfest.
- Milch brennt nicht an, wenn Sie den Topf zuvor mit kaltem Wasser ausspülen und anschließend die Milch im noch feuchten Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen.
- Durch das Hinzufügen von etwas Säure zur Milch entsteht im Handumdrehen hausgemachte Buttermilch! Einfach zu 500 ml zimmerwarmer Milch 2 EL Weißweinessig oder frisch gepressten Zitronensaft hinzufügen und gut verrühren. Die Mischung 15 Minuten lang stehen lassen bis die Milch etwas dick und säuerlich wird. Die Buttermilch in einem sterilisierten Einmachglas, das mit einem Mull-/Käsetuch und einer Schnur verschlossen wurde, im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält sie sich bis zu einer Woche.
- Pfannkuchen und Backwaren werden durch Zugabe von gesäuerten Milchprodukten lockerer und aromatischer.

Impressum:

Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH
Steinigstraße 9 | 39108 Magdeburg | info@amg-sachsen-anhalt.de | www.amg-sachsen-anhalt.de
Geschäftsführer: Dr. Jörg Bühnemann

Satz/Gestaltung: calibris | marketing + design, Bad Bibra | www.calibris.de

Druck: Koch-Druck, Halberstadt | www.koch-druck.de

Projektpartner:



Bauernverband Sachsen-Anhalt e.V.
Maxim-Gorki-Straße 13 | 39108 Magdeburg
Telefon: +49 (0391) 73969-0 | Fax: +49 (0391) 73969-33
E-Mail: info@lbv-sachsenanhalt.de | www.lbv-sachsenanhalt.de

