

Mein Stück Heimat

Der MIV Milchprodukte-Atlas

Politiker stellen vor – regionale
Köstlichkeiten aus Milch.



MIV
MILCH
INDUSTRIE
VERBAND

Inhalt

Vorwort	5
Einleitung	7
Bunte Vielfalt: Deutschlands Milchprodukte	8
Voll beliebt: Milchgenuss in Zahlen	10
Nicole Bauer: Bayerische Creme	12
Gisela Sengl: Brotzeitkäse	14
Dorothee Bär: Butter	16
Michaela Kaniber: Butterbreze	18
Albert Stegemann: Buttermilch	20
Gitta Connemann: Dickmilch	22
Alois Rainer: Emmentaler Käse	24
Frank Sitta: Fluffiger Milchquark	26
Otto Fricke: Grillagetorte	28
Ursula Heinen-Esser: Halve Hahn	30
Malu Dreyer: Handkäs mit Musik	32
Regionaltypisch: Käsevorlieben in Deutschland	34
Kees de Vries: Harzer Käse	36
Ursula Schulte: Herrencreme	38
Nicola Beer: Hessisches Schneegestöber	40
Stephan Weil, Dr. Thomas Goppel: Joghurt	42
Paul Ziemiak: Milch	46
Andreas Scheuer, Florian Oßner: Obazda	48
Albert Weiler, Dr. Kirsten Tackmann: Quark	52
Katharina Landgraf: Quarkkeulchen	56
Reinhold Jost: Sahnesoße	58
Uwe Schmidt: Sahnehering	60

Karlheinz Busen: Sahnekefir	62
Harald Ebner: Sauermilch	64
Alois Gerig: Schichtkäse	66
Katharina Schulze: Schoko-Joghurt	68
Barbara Otte-Kinast: Speisequark	70
Julia Klöckner: Spundekäs	72
Artur Auernhammer: Tilsiter Käse	74
Ilse Aigner: Topfen	76
Dr. Volker Wissing: Weißer Kees	78
Priska Hinz: Westerwälder Eierkäse	80
Carina Konrad: Ziegenkäse	82
Joachim Herrmann: Zwiebeleskäse	84
Feste Größe: Wirtschaftsfaktor Milch	86

Impressum

Herausgeber:	Milchindustrie-Verband e.V.
Redaktion:	Engel & Zimmermann AG, Gauting bei München
Konzept/Layout:	Engel & Zimmermann AG, Gauting bei München
Porträtfotos:	Dorothee Bär (S. 17); Coralie Brandt (S. 83); CDU RLP (S. 73); Laurence Chaperon (S. 41, 45, 53); HMUKLV/S. Feige (S. 81); ML Niedersachsen/Timo Jaworr (S. 71); Susie Knoll (S. 61); Tobias Koch (S. 21, Bildrechte Albert Stegemann; S. 49); Steffen Kugler (S. 5); Christoph Petras (S. 37)
Produktfotos:	Alamy Stock Foto (S. 12, 16, 18, 20, 22, 24, 32, 38, 46, 52, 62, 66, 68, 70, 76); Fotolia (S. 1, 14, 28, 36, 40, 42, 44, 48, 50, 56, 60, 64, 72, 78, 80, 82, 84, 88); Shutterstock (S. 26, 30, 54, 58, 74)
Druck/Bindung:	RCOM Print GmbH, München
Drucklegung:	August 2019



Liebe Leserinnen und Leser,

ob im Morgenkaffee, im Müsli oder auf dem Frühstücksbrot: Für die meisten von uns beginnt der Tag mit einem Milchprodukt. In unseren Supermärkten, mittlerweile auch bei vielen Direktvermarktern, und damit auch in unseren Kühlschränken gibt es heutzutage eine beeindruckende Vielfalt unterschiedlicher Produkte aus Milch. Angefangen bei der Trinkmilch, reicht die Palette von Joghurt und Kefir bis hin zu Butter und unzähligen Sorten Käse. Dieser Milchprodukte-Atlas zeigt dies eindrucksvoll.

Damit das möglich ist, versorgen uns in Deutschland täglich fast 4,2 Millionen Kühe mit dem wertvollen und gesunden Rohstoff. Und für deren Gesundheit und Wohlergehen sorgen von der holsteinischen Küste bis ins Berchtesgadener Land auf mehr als 61.000 Höfen verantwortungsvolle Bäuerinnen und

Bauern. Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung sowie zur Schaffung und zum Erhalt von mehreren tausend Arbeitsplätzen in unseren ländlichen Räumen. Zudem sind die schwarz-bunten oder braun-bunten Kühe in vielen Regionen ein essenzieller Teil der Kulturlandschaft und deren Pflege.

Hinter der Milch stehen Tiere, die gepflegt, ernährt, gemolken werden müssen, dahinter stehen Investitionen in den Stall und modernste Technik. Dahinter stehen ganze Familien, oft seit Generationen. Warum ich das erwähne? Weil unsere Milch und die Produkte unserer Bauern mehr Wertschätzung verdient haben, als ihnen oft an der Kasse im Supermarkt zuteil wird.

Deshalb ist es wichtig, dass die Branche, wie mit diesem Atlas, transparent in den Dialog mit der Gesellschaft über die Erzeugung unserer Milch geht. Dass sie informiert, was es braucht, bis ein Liter gesunder Milch in unseren Einkaufsmärkten im Regal steht. Und dann bin ich mir sicher: Mit dem Wissen wächst die Wertschätzung.

Herzlichst, Ihre

Julia Klöckner

Bundesministerin für Ernährung
und Landwirtschaft



Liebe Leserinnen und Leser,

mit rund 150 verschiedenen Käsesorten, einem Riesensortiment an Milchfrischprodukten und über 30 Millionen Tonnen Milch zählt der deutsche Milchmarkt zu einem der vielfältigsten in Europa. Mit dieser ersten Ausgabe des „Milchprodukte-Atlas“ geben wir Ihnen zum ersten Mal einen Einblick in die reiche Auswahl an deutschen Milchprodukten.

Als Spitzenverband der Milchwirtschaft in Deutschland vertreten wir die Interessen unserer 80 Mitglieder – darunter Molkereien, milchverarbeitende Unternehmen und Unternehmen der Zuliefererindustrie – gegenüber Entscheidungsträgern der Politik. Es freut mich daher besonders, dass wir über 30 Politikerinnen und Politiker aus Bund und Ländern gewinnen konnten, uns zum Thema Lieblingsmilchprodukte Auskunft zu geben. Sie erzählen, welche Erinnerungen sie mit

bestimmten Milchprodukten verbinden, was für Gerichte typisch für ihre Region bzw. den Wahlkreis sind und welche Bedeutung die Milchwirtschaft dort hat.

Das Ergebnis: Ein hochwertiges, umfangreiches und informatives Buch, das Ihnen als Leser die große Bandbreite der in Deutschland hergestellten Milchprodukte vor Augen führt. Diese von unseren Molkereien und milchverarbeitenden Unternehmen produzierte Vielfalt macht uns stolz: Unsere deutschen Unternehmen stellen bis zu 5 Millionen Tonnen Konsummilch, 2,3 Millionen Tonnen Käse, über 500.000 Tonnen Butter und nochmals fast 6.000 Tonnen Sahne her – um nur einige wichtige Eckdaten zu nennen. Und mit 38.000 Arbeitsplätzen zählt die milchverarbeitende Industrie zudem zu den wichtigsten Arbeitgebern des Landes.

Weitere aktuelle Daten und Grafiken zur deutschen Milchwirtschaft, dem Pro-Kopf-Verbrauch der verschiedenen Milchprodukte sowie Informationen zur wirtschaftlichen Bedeutung der Milchindustrie in Deutschland finden Sie ebenfalls in dem Ihnen vorliegenden Atlas.

Ich bedanke mich herzlich bei allen Politikerinnen und Politikern, die mit ihren Antworten die Entstehung des „Milchprodukte-Atlas“ bereichert haben, und wünsche Ihnen viel Spaß bei einer Entdeckungsreise durch den Milchstandort Deutschland.

Herzlichst, Ihr

Peter Stahl
Vorsitzender

Sahnehering



Dickmilch



Buttermilch



Herrencreme, Sahnekefir



Milch



Grillagetorte



Halve Hahn



Westerwälder Eierkäse



Ziegenkäse, Hessisches Schneegestöber



Handkäs mit Musik, Spundekäs



Schichtkäse



Sahnesoße, Weißer Kees



Sauermilch



Bunte Vielfalt: Deutschlands Milchprodukte



Voll beliebt: Milchgenuss in Zahlen

**PUR, ZUM MÜSLI ODER IM KUCHEN -
SO MÖGEN DIE DEUTSCHEN IHRE MILCH AM LIEBSTEN***



63%
ZUM BACKEN



61%
IN KAFFEE-
GETRÄNKEN



59%
ZUM KOCHEN



56%
ALS MISCHGETRÄNK
(Z.B. KAKAO)



55%
ZU MÜSLI /
CORNFLAKES



50%
PUR

85%
DER SCHÜLER IN
MÜSLI / CORNFLAKES



65%
DER ABITURIENTEN / STUDENTEN
IN KAFFEEGETRÄNKEN

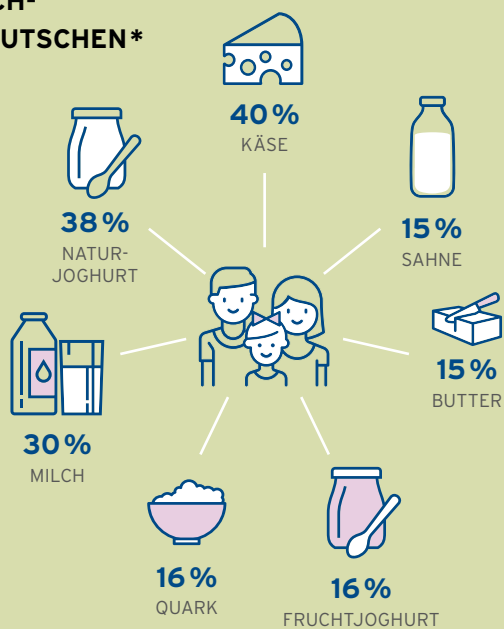


62%
DER ÜBER 60-JÄHRIGEN
ZUM KOCHEN

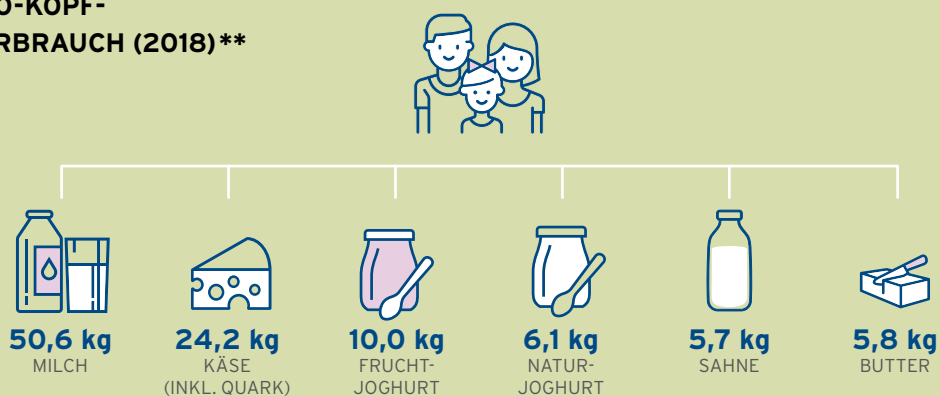


QUELLE: * KANTAR EMNID / MILCHINDUSTRIE-VERBAND E.V. /
ZMB ZENTRALE MILCHMARKT BERICHTERSTATTUNG GMBH, APRIL 2019

DIE LIEBLINGSMILCH- PRODUKTE DER DEUTSCHEN*



PRO-KOPF- VERBRAUCH (2018)**



QUELLE: * KANTAR EMNID / MILCHINDUSTRIE-VERBAND E.V. /
ZMB ZENTRALE MILCHMARKT BERICHTERSTATTUNG GMBH, APRIL 2019
** ZMB ZENTRALE MILCHMARKT BERICHTERSTATTUNG GMBH



LANDSHUT

Bayerische Creme

Die FDP-Politikerin betont die deutschlandweite Bedeutung der Milchwirtschaft. Sie hebt hier besonders den Aspekt hervor, dass viele Verbraucher großen Wert darauf legen,

Milcherzeugnisse aus der Heimat zu kaufen, die ohne große Transportwege in die Regale der Supermärkte gelangen.

SCHON GEWUSST?

Die Bayerische Creme gehört zur sogenannten Haute Cuisine. Sie dient als Basis vieler weiterer Cremearten und wird entweder als Nachspeise zubereitet oder für die Herstellung von Torten verwendet.

Bayerische Creme gibt's auch in Niederbayern

Die FDP-Bundestagsabgeordnete **Nicole Bauer** aus dem niederbayerischen Landshut, die unter anderem als ordentliches Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft sitzt, liebt Bayerische Creme. Ein Klassiker unter den Nachspeisen, der aus Milch, Eigelb, Zucker und Schlag Sahne besteht.

Aufgewachsen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb der Eltern, gehören Milch und Milchprodukte seit ihrer Kindheit zum Alltag – so wie die Bayerische Creme zu Weihnachten.

In Nicole Bauers Wahlkreis Landshut gibt es Milchbauern, die für ihre Produkte „ganz schön die Werbetrommel rühren“, wie die Bundestagsabgeordnete erzählt.



„Bei uns hat die Oma zu Weihnachten immer die Bayerische Creme gemacht – mit der Milch der hofeigenen Kühe. Wobei – ‚DIE‘ bayerische Creme gibt es wahrscheinlich gar nicht, genauso wenig wie ‚DEN‘ niederbayerischen Schweinsbraten. Jede Familie bereitet diese Traditionsgerichte auf unterschiedliche Weise zu.“

MdB Nicole Bauer, FDP



CHIEMGAU

Brotzeitkäse

Die Region Chiemgau stellt beim Thema Landwirtschaft eine Besonderheit dar: Während der Durchschnitt der ökologisch wirtschaftenden Betriebe im Freistaat 7,5 Prozent beträgt, sind es in Traunstein knapp 12 Prozent. Dabei liegt der Fokus insbesondere auf dem Betriebszweig Milch-

viehhaltung. Deswegen gehören Kühe für die bayerische Landtagsabgeordnete genauso zum bayerischen Landschaftsbild wie der Chiemsee zum Chiemgau. Und das hat wiederum Auswirkungen: „Unsere heimische Esskultur ist stark von Milchprodukten geprägt.“

SCHON GEWUSST?

Der Rupertiradlkäse wurde nach der Region benannt, in der er hergestellt wird: Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel.

Brotzeitkäse: Lokaler Genuss aus dem Herzen des Chiemgaus

Das Herz der agrarpolitischen Sprecherin und stellvertretenden Fraktionsvorsitzenden des Bündnis 90/Die Grünen im bayerischen Landtag, **Gisela Sengl**, schlägt für ihre Heimat und deren Esskultur, vor allem für die Spezialitäten. Diese genießt die Chiemgauerin gern bei einer zünftigen Brotzeit.

Ein lokales Schmankerl – der Rupertiradlkäse – aus der Ökomodellregion Waginger See ähnelt in seinem Charakter dem Bergkäse und ist für Gisela Sengl der perfekte Brotzeitkäse. Abgeholt und verarbeitet wird die Milch der beteiligten Bio-Bauern von einer mobilen Käserei – den daraus hergestellten Käse können die Landwirte selber direktvermarkten, er wird aber auch in den regionalen Bio-Märkten verkauft.



„Der Rupertiradlkäse ist ein richtig guter Brotzeitkäse. Er schmeckt mir besonders zu Bio-Brezen, zusammen mit Radi und Gurken aus unserem eigenen Bio-Betrieb!“

MDL Gisela Sengl, Bündnis 90/Die Grünen



BAD KISSINGEN

Butter

Im Wahlkreis von Dorothee Bär, insbesondere in den ländlichen Regionen, ist die Landwirtschaft noch immer ein wichtiger Wirtschaftszweig. Dabei kann man laut der Abgeordneten in allen drei Landkreisen ihres Wahlkreises ständig Kühe sehen:

Sie stehen entweder auf den Wiesen neben der Straße oder genießen ihren Auslauf. Dorothee Bär beeindruckt die Vielfalt der Milchprodukte: „Selbst wenn man sich nur von Milchprodukten ernähren würde: Langweilig wird es für die Geschmacksnerven nie.“

SCHON GEWUSST?

Zur Herstellung von Sauerrahmbutter findet eine etwa 20-stündige Reifung mit spezifischen Milchsäurebakterien statt. Sie verleihen der Butter später einen typischen säuerlich-aromatischen Geschmack. Ihr Säuregrad darf einen pH-Wert von 5,1 nicht übersteigen. Süßrahmbutter wird hingegen aus ungesäuertem Milchfett hergestellt, sie schmeckt sahnig-mild.

Ohne geschmolzene Butter geht es nicht

Die Staatsministerin und Beauftragte der Bundesregierung für Digitalisierung, **Dorothee Bär** (CSU), die zugleich Vorsitzende des CSU-Netzrates sowie stellvertretende Parteivorsitzende ist, liebt die geschmolzene Butter zum Spargel. Dabei reichen ihre Erinnerungen bis in die Kindheit zurück.

In ihrer Heimat Franken und ihrem Wahlkreis Bad Kissingen wird der Spargel in allen Facetten zubereitet. Dabei gehört eine Soße immer dazu. Am liebsten mögen ihn die Franken klassisch mit Butter zu Fleisch und Kartoffeln. „Ohne geschmolzene Butter ist der Spargel nichts,“ so die Bundestagsabgeordnete.



„Vor allem als Kind wusste ich: Wenn es Spargel gibt, dann kommt das gute Wetter. Die Spargelsaison geht ja von April bis Juni. Während dieser drei Monate zieht mindestens an jedem zweiten Sonntag der Duft von geschmolzener Butter durch das ganze Haus. Diese Tradition haben wir uns bis heute erhalten.“

Staatsministerin Dorothee Bär, CSU



BERCHTESGADENER LAND

Butterbreze

Fast jeder zweite deutsche Milchviehbetrieb steht in Bayern. Das zeigt, was für eine herausragende Bedeutung die Milchwirtschaft für die bayerische Landwirtschaft hat. Allein in Michaela Kanibers Stimmkreis,

dem Berchtesgadener Land, gibt es über 500 Milchviehbetriebe. Häufig liegen sie in Familienhand und prägen seit Generationen die bayerische Identität und Kulturlandschaft.

SCHON GEWUSST?

Butter ist ein Naturprodukt aus der Sahne (Rahm) oder der Molkensahne (Molkenrahm) von Milch. Sie besteht zu etwa 30 % aus MilCHFett in Form von kleinen Fettkügelchen.

Bei der Butterherstellung wird die Sahne so lange geschlagen, bis die Hülle der Kügelchen platzt und sich das MilCHFett zu Butterkörnern verklumpt.

FrISChe Butter auf der Breze – da werden Kind- heitserinnerungen wach

Der Stimmkreis Berchtesgadener Land ist die bayerische Heimat der Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten **Michaela Kaniber**. Hier sind klassische Milchprodukte wie Trinkmilch, Käse und Butter typisch für die Region. Und Butter ist auch ihr persönlicher Favorit, den sie am liebsten pur auf einer Breze genießt.

Michaela Kaniber, die aus dem bayerischen Voralpenland stammt, liebt Butter-



„ Butter ist ein Milchprodukt mit langer Tradition, das bis in die jüngere Vergangenheit typischerweise von den Landwirten selbst hergestellt wurde. Mit einfacher Technik, dem „Butterfass“, wurde in Handarbeit ausgebuttert. Die Technik hat sich geändert, der Wert und die Liebe zur Butter gelten aber heute noch. “

Staatsministerin Michaela Kaniber, CSU

brezen seit ihrer Kindheit. Daher weckt der Geschmack von einer frischen Breze mit Butter auch heute noch glückliche Kindheitserinnerungen – vor allem, wenn die Butter aus einer Molkerei in ihrer Region stammt.



MITTELEMS

Buttermilch

Die Milchwirtschaft bestimmt auch heute noch das Leben vieler Menschen im Emsland, der Grafschaft Bentheim und in anderen ländlichen Regionen Deutschlands. Wirtschaftlich ist die Milch von enormer Bedeutung - mit 26,7 Milliarden Euro Um-

satz und 39.200 Beschäftigten bundesweit (2017) ist sie die zweitgrößte Säule der Ernährungsindustrie und damit von tragender Bedeutung für die Lebensqualität und Attraktivität der Gemeinden vor Ort.

SCHON GEWUSST?

Buttermilch enthält nur maximal 1% Fett und circa 37 kcal pro 100 g. Sie entsteht bei der Herstellung von Butter. Den leicht säuerlichen Geschmack und die etwas dickflüssige Konsistenz bekommt die Buttermilch durch die Zugabe von Milchsäurebakterien.

Frische Buttermilch – am liebsten aus einem Emsländer „Melkhüsken“

Ein Lieblingsgetränk von **Albert Stegemann**, Vorsitzender der Arbeitsgruppe Ernährung und Landwirtschaft der CDU/CSU-Bundestagsfraktion, ist ein Glas frische Buttermilch. Vor allem, wenn sie aus seiner Heimat kommt.

Für Albert Stegemann ist Buttermilch kein Modegetränk, sondern eine ideale Erfrischung – beispielsweise nach dem Sport. Ihr Geschmack erinnert ihn an die Menschen in seiner Heimat: klar, nüchtern und unverfälscht.



„Im Emsland und der Grafschaft Bentheim genießen wir unsere Milch aus der Region. Von besonderer Bedeutung sind dabei die typischen ‚Melkhüsken‘ – Bauernhofcafés, die durstige Ausflügler mit frischen Milchspezialitäten verwöhnen.“

MdB Albert Stegemann, CDU



UNTEREMS

Dickmilch

Die Milchwirtschaft spielt in der Heimat von Gitta Connemann eine große Rolle. Das zeigt zum Beispiel die Fläche an Dauergrünland von fast 50 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche, die durch die 800 Milchviehbetriebe genutzt wird. Deswegen wird Ostfriesland auch als Milchregion bezeichnet. Etwas südlicher im Wahlkreis der stellvertretenden

Vorsitzenden der CDU/CSU-Bundestagsfraktion ist neben der Milchwirtschaft auch die Veredelung der Milch ein wichtiges wirtschaftliches Standbein. „Und nicht zuletzt leisten unsere Milchbetriebe einen wichtigen Beitrag zum Erhalt und der Pflege unserer Kulturlandschaften“, so die Bundestagsabgeordnete.

SCHON GEWUSST?

Dickmilch, auch Setzmilch oder Stockmilch, ist dick gewordene Milch. Sie entsteht durch natürliche Milchsäuregärung der Rohmilch.

Mit Dickmilch und Schwarzbrot schmeckt der Sommer

Im hohen Norden Deutschlands erstreckt sich der Wahlkreis Unterems. Dazu gehören Teile Ostfrieslands und des Emslandes. Hier ist die Heimat von **Gitta Connemann**, die stellvertretende Vorsitzende der CDU/CSU-Bundestagsfraktion für die Bereiche Ernährung, Landwirtschaft, gesundheitlichen Verbraucherschutz, ländliche Regionen, Kirchen, Kunst, Kultur und Medien ist. Das typische Milchprodukt ihrer Wahl ist die Dickmilch, die bei ihr Zuhause traditionell mit Schwarzbrot gegessen wird. Beide Nahrungsmittel waren und sind aufgrund des Getreideanbaus und der vielen Milchbetriebe in Ostfriesland leicht und überall verfügbar. So bilden die eiweißhaltige Dickmilch und das nährhafte Schwarzbrot ein schnell gemachtes, einfaches Essen.

Aufgewachsen auf einem Hof in Ostfriesland hat sie die Dickmilch mit Schwarzbrot



„Lässt man die frische Milch aus dem Tank ein paar Stunden bei Zimmertemperatur stehen, wird sie sauer und dickt ein. So wurde es früher gemacht. Deswegen schmeckt Dickmilch auch etwas säuerlich, ist aber richtig lecker. Und es gibt so viele Varianten: mit Schwarzbrot oder Zwieback oder die süße Variante mit Zucker.“

MdB Gitta Connemann, CDU

bereits in ihren Kindertagen kennengelernt. Meist gab es das Gericht im Sommer. Deswegen verbindet Gitta Connemann mit dieser Speise auch die ostfriesische Insel Borkum, die in ihrem Wahlkreis liegt. „Wenn ich an Dickmilch mit Schwarzbrot denke, fühle ich mich gedanklich sofort auf die Insel versetzt und rieche das Meer.“



STRAUBING

Emmentaler Käse

Straubing gilt als Tor zum Bayerischen Wald, einer Region, die seit Jahrhunderten mit der Milchwirtschaft verbunden ist. Auch heute noch bewirtschaften vorwiegend die Landwirte die malerischen Wiesen. Dabei

dient das Gras als Futtermittel für die Milchkühe. So erzeugen die Bauern hochwertige Lebensmittel und erhalten eine Kulturlandschaft, die in dieser Form einzigartig ist und Besucher aus aller Welt begeistert.

SCHON GEWUSST?

Die typischen großen Löcher entstehen durch Bakterienkulturen, die auch für die Käsereifung sorgen. Frühere Käsemeister versuchten die Lochbildung zu vermeiden, weil sie als Zeichen für ungleichmäßige Pressung des Käsebruchs galt. Heute sind die Löcher Kult.

Ein Prosit der Gemütlichkeit auf Emmentaler Käse!

Der gebürtige Straubinger **Alois Rainer** ist Bundestagsabgeordneter der CSU und stellvertretendes Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft. Als langgedienter Kommunalpolitiker kennt und schätzt er die gemütliche Stimmung auf bayerischen Volksfesten – eine Portion Emmentaler Käse darf da nie fehlen.

Emmentaler, vom großen Laib in dünne Scheiben aufgeschnitten und mit Salz und Pfeffer gewürzt, gehört zu den typischen Brotzeitgerichten auf jedem bayerischen Volksfest. Alois Rainer stammt zwar aus einem Metzgerbetrieb und ist selbst geprüfter Metzgermeister, aber er ist auch vegetarischen Schmankerln nicht abgeneigt. Der Käse im Festzelt ist für ihn eine liebgewordene Tradition.



„ Mit Emmentaler Käse verbinde ich nicht nur Genuss, sondern auch viele Erinnerungen an die Volksfeste in meiner Heimat. Jedes Jahr freue ich mich darauf, den Käse mit einer großen Volksfestbreze zu essen. ”

MdB Alois Rainer, CSU



HALLE (SAALE)

Fluffiger Milchquark

Sachsen-Anhalt ist für die Milcherzeugung ein wichtiger Standort - vor allem die Altmark, wo ein Großteil der Milchviehhaltungen beheimatet ist. Auch im Saalekreis, der teilweise zu Frank Sittas Wahlkreis zählt, gibt es einige milchwirtschaftliche Betriebe. Insgesamt ist in Sachsen-Anhalt die Ernährungswirtschaft neben der Chemischen

Industrie der umsatzstärkste Wirtschaftszweig. Innerhalb der Branche lagen wiederum die Hersteller von Milchprodukten 2015 hinter der Backwarenindustrie auf dem dritten Rang. Ein Zeichen dafür, was für eine große Bedeutung die Milchwirtschaft in Frank Sittas Heimatland hat.

SCHON GEWUSST?

Der fluffige Milchquark gehört zu den gekühlten Desserts. Diese lassen sich je nach Hauptzutat in milch-, frucht- und wasserbasierte Produkte unterscheiden. Die mit Abstand größte Gruppe bilden die milchbasierten Desserts.

Ein ostdeutscher Liebling: Fluffiger Milchquark

Frank Sitta, aus Halle (Saale), stellvertretender Fraktionsvorsitzender der FDP-Bundestagsfraktion und unter anderem stellvertretendes Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft, fühlt sich beim Genuss des fluffigen Milchquarkes in seine Kindheit zurückversetzt.

Der aufgeschlagene Milchquark, bestehend aus Quark, Vanillearoma, Zucker, Gelatine und geschlagener Schlagsahne, wurde in den 1970er Jahren in der DDR entwickelt. Auch heute noch ist der fluffige Milchquark vor allem in den neuen Bundesländern äußerst beliebt und wird auch von Frank Sitta als ein Stück Heimat geschätzt und regelmäßig genossen.



„Der fluffige Milchquark ist ein sehr schönes Beispiel für den Erfindungsreichtum der Menschen in den neuen Ländern, mit dem etliche Mängel des sozialistischen Wirtschaftssystems etwas überbrückt werden konnten.“

MdB Frank Sitta, FDP



KREFELD-NEUSS

Grillagetorte

Die Milchproduktion hat im Wahlkreis Krefeld-Neuss eine große Bedeutung, wie man beispielsweise an den vielen Kuhweiden sehen kann, die die Stadt Krefeld umgeben. Und auch deutschlandweit erfreuen sich

Milchprodukte großer Beliebtheit. Eine Tatsache, die für Fricke auch noch viele Jahrzehnte so bleiben wird, sofern Milchprodukte in den Haushalten bei der Nachspeise so eine große Rolle spielen.

SCHON GEWUSST?

Grillage ist die Bezeichnung für eine Art Krokant, die aus Zucker und gemahlenen Nüssen hergestellt wird. Traditionell wird Grillage in der Grillagetorte verwendet, die es in zwei verschiedenen Arten gibt: Eine Eistorte mit Baisermasse, die am Niederrhein genossen wird, und eine Buttercreme- oder Sahne-Biscuittorte, die in Bayern und Österreich verbreitet ist.



Die Grillagetorte: Ein niederrheinischer Klassiker

Otto Fricke, Haushaltspolitischer Sprecher der FDP-Bundestagsfraktion und Bundestagsabgeordneter für den Wahlkreis Krefeld-Neuss, verbindet mit seiner Heimat den Genuss von einem Stück Grillagetorte – hergestellt mit Butter und Sahne aus dem Krefelder Raum.

Eine behütete Kindheit – das verbindet Otto Fricke mit der niederrheinischen Spezialität, die sehr aufwendig in der Herstellung ist und halbgefroren serviert wird.

„ Die Grillagetorte steht im Rheinland sinnbildlich für das Ausklingenlassen des Sonntags. Als typischer Rheinländer, der gerne mal einen Plausch hält, nutzt man diese Chance, um bei Kaffee und Kuchen mit Familie oder Freunden über Gott und die Welt zu reden. ”

MdB Otto Fricke, FDP



KÖLN

Halve Hahn

Für die Landwirtschaftsministerin hat die Milchwirtschaft mehrere wichtige Funktionen: Zum einen ist sie von hoher wirtschaftlicher und kulturlandschaftlicher Bedeutung

- zum anderen bietet die Milch eine gute Möglichkeit, einen Dialog zwischen Stadt und Land über die Landwirtschaft zu führen und Brücken zu bauen.

SCHON GEWUSST?

Das urkölsche Gericht „Halve Hahn“ ist in den rheinischen Gaststätten und Kneipen weit verbreitet. Allerdings ist bis heute nicht geklärt, woher der Name kommt.

Halve Hahn: Kein Huhn sondern Käse

Ursula Heinen-Esser, Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, isst gerne Halve Hahn – Roggenbrötchen mit Gouda, sauren Gurken und Senf.

Eine Legende zur Entstehung des Gerichtes besagt, dass die Gastgeber am Tag ihrer Hochzeit plötzlich nicht genug Geld für die bestellten halben Hähnchen hatten. Auf der Hochzeit soll es dann anstatt des Hähnchens belegte Käsebrötchen gegeben haben. Das hat sich schnell herumgesprochen und der Halve Hahn war geboren.

Halve Hahn verbindet die gebürtige Kölnerin mit ihrer Heimat und vielen guten Gesprächen in lockerer Atmosphäre, bei



„Für mich zeigt diese Geschichte, dass in früheren Zeiten Lebensmittel einfach mehr gekostet haben und das Geld dafür nicht immer reichte. Zum Glück sind diese Zeiten vorbei. Aber der typische Rheinländer hat schon immer das Beste daraus gemacht und wenn ich die Brücke in unsere heutige Zeit schlage, dann gehört Käse ja auf jedes gute Büfett.“

Ministerin Ursula Heinen-Esser, CDU

denen es durchaus auch um ernste Themen gehen kann. „Außerdem ist es immer wieder amüsant, die Verwunderung über den rheinischen Ausdruck für ein Käsebrötchen bei auswärtigen Gästen zu erleben. Sehr schnell ist darüber der Kontakt geknüpft.“



MAINZ

Handkäs mit Musik

Die Milchwirtschaft trägt durch die gezielte Bewirtschaftung der Weiden wesentlich zum Erhalt des ökologisch wertvollen Dauergrünlandes bei - dem Lebensraum zahlreicher Tier- und Pflanzenarten. Zudem sind zwei

Molkereien mit Sitz in Rheinland-Pfalz wichtige Arbeitgeber in den Regionen, die rund 3.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigen.

SCHON GEWUSST?

Der Handkäs ist ein Sauermilchkäse, der Name und Größe dem Umstand verdankt, dass er früher mit der Hand geformt wurde.

Hier spielt die Musik: Eingelegter Handkäs

Malu Dreyer, Ministerpräsidentin von Rheinland-Pfalz, mag den intensiven Geschmack der regionalen Spezialität Handkäs. Der fettarme Käse ist typisch für die Landeshauptstadt Mainz, aber auch in der gesamten Region zwischen dem Rhein-Main-Gebiet und der Pfalz zu finden. Besonders lecker ist er als „Handkäs mit Musik“ – eingelegt in einer Marinade aus Essig, Öl, Wein und Zwiebeln.

Malu Dreyer genießt den Handkäs besonders gerne zusammen mit Freunden bei einem geselligen Abend in einer Mainzer Weinstube. Für sie ist die Käsespezialität ein wichtiges Kulturgut der Region, genau wie „Weck, Worscht und Woi“.



„Handkäs wurde im 19. Jahrhundert im Rhein-Main-Gebiet hergestellt und auf dem Mainzer Wochenmarkt verkauft. Und das ist bis heute geblieben. Wenn die Mainzer und Mainzerinnen sich samstags zum Marktfrühstück vor dem Dom treffen, gehört der Handkäs genauso dazu wie eine Weinschorle.“

Ministerpräsidentin Malu Dreyer, SPD

Käsevorlieben in Deutschland

VON CAMEMBERT BIS TILSITER - DIESE KÄSESORTEN ESSEN DIE DEUTSCHEN AM LIEBSTEN*

SH, HH, HB, NDS

48% GOUDA
24% BUTTERKÄSE
22% CAMEMBERT
20% EDAMER
15% EMMENTALER

MV, BB, ST

38% GOUDA
22% CAMEMBERT
19% EDAMER
15% MAASDAMER
12% HARZER KÄSE,
SAUERMILCHKÄSE

NRW

55% GOUDA
16% BUTTERKÄSE
15% CAMEMBERT
9% BRIE
9% EMMENTALER

B

39% GOUDA
19% CAMEMBERT
19% EDAMER
17% SCHAFSKÄSE
17% TILSITER

HE, RP, SA

48% GOUDA
20% CAMEMBERT
14% EDAMER
12% TILSITER
11% FRISCHKÄSE

SA, THÜ

40% CAMEMBERT
37% GOUDA
25% FRISCHKÄSE
17% BUTTERKÄSE
15% MOZZARELLA

BW

33% GOUDA
30% EMMENTALER
25% CAMEMBERT
16% BRIE
15% EDAMER

BY

33% GOUDA
33% EMMENTALER
29% CAMEMBERT
18% BERGKÄSE
17% FRISCHKÄSE

QUELLE: * KANTAR EMNID / MILCHINDUSTRIE-VERBAND E.V. /
ZMB ZENTRALE MILCHMARKT BERICHTERSTATTUNG GMBH, APRIL 2019

GOUDA - DER LIEBLINGSKÄSE DER DEUTSCHEN*

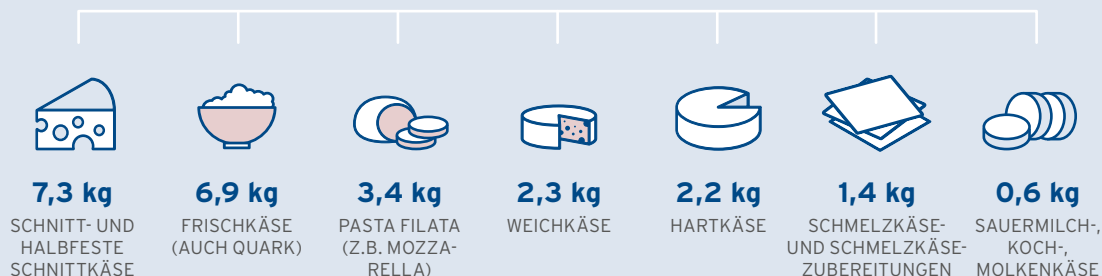
Die größten **Gouda-Fans** leben in Nordrhein-Westfalen, während die Sachsen und Thüringer **Camembert** den Vorzug geben.

Der Norden schwört nach Gouda auf **Butterkäse**. In Bayern liegt der **Emmentaler** mit **Gouda** gleich auf. An vierte Stelle rückt hier der **Bergkäse**, während in Baden-Württemberg der **Brie** zu den Top 4 gehört.

WUSSTEN SIE SCHON?

Milch gilt aufgrund ihres hohen Nährstoffgehalts nicht als Getränk, sondern als Nahrungsmittel.

PRO-KOPF-VERBRAUCH (2018)**:



QUELLE: * KANTAR EMNID / MILCHINDUSTRIE-VERBAND E.V. /
ZMB ZENTRALE MILCHMARKT BERICHTERSTATTUNG GMBH, APRIL 2019
** ZMB ZENTRALE MILCHMARKT BERICHTERSTATTUNG GMBH



ANHALT

Harzer Käse

Die Milchwirtschaft spielt im Wahlkreis von Kees de Vries eine große Rolle. „Auf den sandigen Böden hat die Tierhaltung seit Jahrzehnten Tradition, denn nur über die

Tierhaltung konnten die Landwirte ihr Einkommen sichern. Das hat sich bis heute erhalten“, erzählt der Bundestagsabgeordnete.

SCHON GEWUSST?

Harzer Käse stammt ursprünglich aus dem nördlichen Harzvorland. Bereits im 18. Jahrhundert wurde der Käse im Harz industriell aus entrahmter Sauermilch produziert und erlangte in anderen Regionen schnell Bekanntheit. Der Name „Harzer Käse“ ist allerdings keine geschützte Herkunftsbezeichnung, sodass er auch außerhalb des Harzes hergestellt wird.

Das erste Frühstück mit Harzer Käse

Kees de Vries (CDU) bringt sich als direkt gewählter Abgeordneter für den Wahlkreis Anhalt im Bundestag ein, dort als ordentliches Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft. Der Harzer Käse ist ein typisches Produkt seines Wahlkreises, den er bei seinem ersten Frühstück in Sachsen-Anhalt kennengelernt hat. Denn der deutsche Politiker kommt gebürtig aus den Niederlanden.

Weil Harzer Käse in Sachsen-Anhalt hergestellt wird, mag Kees de Vries diesen Käse besonders gerne. „Ich freue mich über das regionale Milchprodukt meiner Heimat. Im Vergleich zu den in den



„ Als wir Anfang der 90er Jahre die Möglichkeit bekamen, unseren Betrieb im Vorfläming aufzubauen, brachte jemand den vor Ort traditionellen Harzer Käse zum ersten Frühstück mit. Ich war von diesem Sauermilchkäse sofort begeistert – intensiv im Geschmack, so mag ich meinen Käse zum Frühstück. ”

MdB Kees de Vries, CDU

Niederlanden typischen Käsesorten, vor allem dem allseits bekannten Gouda, ist der Harzer Käse deutlich fettärmer und enthält viel Eiweiß, ohne dabei an Geschmack zu verlieren.“



BORKEN

Herrencreme

Die Milchviehhaltung trägt im Kreis Borken dazu bei, dass von den insgesamt 89.000 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche circa 15.000 Hektar Grünland sind, was einen relativ hohen Anteil im Münsterland ausmacht. Für Ursula Schulte sind Milch und

Milchprodukte nicht aus dem Leben wegzu-denken und spielen eine wichtige Rolle für die Ernährung. Deswegen spricht sie sich für eine gut funktionierende Milchwirtschaft aus, die moderne Produktionsweisen mit tiergerechter Haltung verbindet.

SCHON GEWUSST?

Die Herrencreme ist eine Creme auf Basis von Vanillepudding mit Zartbiterschokolade und Rum. Variationen zum Beispiel mit Eierlikör oder ganz ohne Alkohol für die Kinder werden im Münsterland – dem Ursprung der Herrencreme – auch gerne zubereitet.

Die Herrencreme für besondere Anlässe

Für **Ursula Schulte**, stellvertretende Sprecherin der Arbeitsgruppe Ernährung und Landwirtschaft der SPD-Bundestagsfraktion und zugleich Mitglied im gleichnamigen Bundestagsausschuss, ist die Herrencreme ein typisches Gericht ihres Wahlkreises Borken im westlichen Münsterland.

Sie erinnert sich noch genau, dass die Herrencreme früher nur zu besonderen Anlässen, wie Hochzeiten, Kinderkommunion oder Weihnachten, auf den Tisch kam. „Das ist auch heute noch so. Die Herrencreme ist etwas Besonderes. Deswegen gehört sie eigentlich zu einem typischen Münsterländer Hochzeitessen. Mit diesem Ereignis bringt man die Herrencreme auch als erstes in Verbindung.“



„ Das typischste und aus meiner Sicht auch leckerste Gericht, wofür es Milch und Sahne braucht, ist für mich die Herrencreme. Sie ist eine Nachspeise, die auch heute noch sehr beliebt ist und nach dem immer gleichen Rezept zubereitet wird. ”

MdB Ursula Schulte, SPD



FRANKFURT AM MAIN

Hessisches Schneegestöber

Hessen hat einen hohen Anteil an Grünflächen. Deswegen spielt die Milchwirtschaft in dem Bundesland eine wichtige Rolle. 2017 gab es dort 2.900 Milcherzeugerbetriebe, die mit insgesamt 139.400 Kühen circa 900.000 Tonnen Milch erzeugten. Außerdem ist die Milchwirtschaft für den Erhalt

der Kulturlandschaft in Hessen notwendig und bedeutend, denn die Kühe fressen das Gras und pflegen so automatisch die Landschaft. Die Stellvertretende Bundesvorsitzende der FDP und Spitzenkandidatin zur Europawahl freut sich immer, wenn sie Kühe auf der Weide grasen sieht.

SCHON GEWUSST?

Das hessische Schneegestöber reiht sich mit Handkäs, Spundekäs und Obazda in die Reihe der regionalen Brotaufstrichspezialitäten ein, deren Grundbestandteile Camembert und Frischkäse sind.

Das Schneegestöber aus Hessen

Für **Nicola Beer** - Vizepräsidentin des Europaparlamentes für die ALDE - ist das hessische Schneegestöber der absolute Favorit unter den Milchprodukten. Ähnlich wie beim Obazda wird der Brotaufstrich aus Camembert, Frischkäse und Zwiebeln zubereitet und mit Kümmel und Paprika abgeschmeckt.

Die Hessen und insbesondere die Menschen in Frankfurt, dem Wahlkreis von Nicola Beer, machen gerne Brotzeit. Dabei kombinieren sie ihr Graubrot mit einer der regionalen Spezialitäten wie dem Schneegestöber, für das die Landwirte in der Region mit der Milch den Rohstoff liefern. „Am besten schmeckt es übrigens mit unserem berühmten Apfelwein als Begleitung“, so die Europaabgeordnete.



„Das hessische Schneegestöber ist deftig, durch die Würzung dramatisch und dank des Frischkäses trotzdem leicht und fluffig. Ein richtiges Schneegestöber eben. Damit konnte ich sogar meine Schwiegermutter beeindrucken. Nachdem ich es ihr als Vorspeise serviert hatte, wollte sie zum Nachtisch gleich noch mal ein Schneegestöber.“

MdEP Nicola Beer, ALDE



HANNOVER

Joghurt

In Niedersachsen stehen 870.000 Milchkühe in rund 9.000 landwirtschaftlichen Betrieben, die jährlich etwa 7 Millionen Tonnen Milch erzeugen. Der niedersächsische Landkreis Cuxhaven gilt sogar als die „milchviehstärkste Region Europas“. Damit trägt die Milchwirtschaft – der wichtigste Produktionszweig der deutschen Landwirt-

schaft – ganz wesentlich dazu bei, dass wir Niedersachsen mit Stolz „Agrarland Nr. 1 in Deutschland“ nennen können. „Schwarzbunt auf Grün“ – diese Farbenkombination steht für den typisch niedersächsischen Milchviehbetrieb, der auf Grünland die schwarzbunte Rasse „Deutsche Holstein“ hält.

SCHON GEWUSST?

Beim Joghurt lassen sich folgende Varianten unterscheiden:

- stichfester Joghurt: säuert und reift im Becher oder Glas.
- gerührter Joghurt: wird nach der Säuerung in großen Tanks gerührt und erst dann in die Verpackung abgefüllt.
- Trinkjoghurt: wird nach der Bebrütung noch homogenisiert, um die gallertartige Konsistenz wieder zu verflüssigen.

Joghurt

Stephan Weil, Ministerpräsident von Niedersachsen, weiß Milch als schmackhaften und gesunden Baustein einer ausgewogenen Ernährung zu schätzen. Für ihn garantiert ein cremiger Naturjoghurt im Müsli einen gelungenen Start in den Tag. Ministerpräsident Weil ist froh darüber, dass Milch und Milcherzeugnisse heute für die meisten Menschen ganz selbstverständlich auf ihrem täglichen Speiseplan stehen. Das ist nicht zuletzt deshalb begrüßenswert, weil Milchprodukte zahlreiche Nährstoffe enthalten, die für den Körper lebenswichtig sind, von ihm selbst aber nicht aufgebaut werden können. Aus diesem Grund unterstützt die Niedersächsische Landesregierung unter anderem Milch-Angebote in Schulen und Kindertagesstätten.



„Seit 2010 wird in Niedersachsen ein vielbeachteter Wettbewerb um den Kulinarischen Botschafter unseres Landes ausgeschrieben. Diese Auszeichnung steht für die herausragende Vielfalt regionaltypischer Spezialitäten und für Genuss aus unserem Land. Für das Milchland Niedersachsen ist es nur folgerichtig, dass stets hochwertige Milcherzeugnisse – vom Hart- über Weichkäse, Schichtkäse, Joghurtzubereitungen bis hin zu Eiskreationen und Puddings – unter den Preisträgern vertreten sind.“

Ministerpräsident Stephan Weil, SPD



OBERBAYERN

Joghurt mit gelben Früchten

Die Milchwirtschaft prägt im Münchener und Augsburger Umland vor allem die Kulturlandschaft: Weitläufige Weidewiesen, die sich durch eine vielfältige und gepflegte

Landschaft ziehen. Für Dr. Thomas Goppel erreicht damit der Erholungswert eine enorme Qualität. „Schöner kann man es nicht haben“, so der CSU-Politiker.

SCHON GEWUSST?

Joghurt gehört zu den Sauermilchprodukten und wird aus Milch oder Sahne hergestellt. Je nach verwendetem Rohstoff gibt es Joghurt in verschiedenen Fettstufen von Magermilch-Joghurt (max. 0,5 % Fett) bis Sahne-/Rahm-Joghurt (min. 10 % Fett).

Joghurt ist der Starkmacher schlechthin

Staatssekretär, Europaminister, Umweltminister, Generalsekretär, Wissenschaftsminister und jetzt Vorsitzender der Senioren-Union der CSU – **Dr. Thomas Goppel** hat viele unterschiedliche politische Aufgaben in der bayerischen Staatsregierung übernommen und dabei besonders gern Joghurt gegessen, am liebsten mit gelben Früchten.

Für ihn ist der Joghurt ein typisches Milchprodukt seiner Heimat in Oberbayern. „Wenn ich Joghurt bei einer der heimischen Molkereien kaufe, kann ich mir sicher sein, dass die Qualität sehr gut ist. Es kommt ja auch von hier.“ Besonders gut schmeckt dem Politiker der Joghurt im Müsli.



„Joghurt mit gelben Früchten, wie Pfirsich, Aprikose und Birne, ist für mich der perfekte Starkmacher – entweder bevor der Tag erst richtig losgeht oder aber zum Feierabend nach einem anstrengenden Tag im Büro.“

Staatsminister a.D. Dr. Thomas Goppel, CSU



HERNE-BOCHUM

Milch

Im Sauerland sichern viele bäuerliche Familienbetriebe mit der Milcherzeugung ihre Existenz und zählen auf die Landwirtschaft. Da in Gebieten wie dem Ruhrgebiet und dem Sauerland viele landwirt-

schaftliche Produkte konsumiert werden, spricht sich der Generalsekretär für eine stärkere Wissensvermittlung über die Landwirtschaft in städtischen Gebieten aus.

SCHON GEWUSST?

Milch besteht zu 87 % aus Wasser und sie enthält 3,3-3,5 % Eiweiß, 3,8-4,5 % Fett und circa 4,8 % Milchzucker.

Milch liefert außerdem viele hochwertige und essenzielle Nährstoffe, wie Mineralstoffe (z. B. Kalzium, Magnesium, Zink, Phosphor, Jod) und Vitamine (z. B. Vitamin A, Vitamin D, B-Vitamine, Folsäure).

Milch – ein Frischekick nach dem Sport

Paul Ziemiak ist Generalsekretär der CDU und Bundestagsabgeordneter für den Wahlkreis Herne-Bochum. Aufgewachsen im Sauerland gehörte frische Milch für ihn als Kind und Jugendlicher in der Pause immer dazu. Besonders nach dem Schulsport war es der perfekte Durstlöscher.

Für den CDU-Generalsekretär nimmt die Milch in der Schulverpflegung einen hohen Stellenwert ein. In Zeiten, in denen immer mehr Schüler in der Schule essen, garantiert ein gesundes und ausgewogenes Frühstück einen guten Start in den Tag. „Da darf die Milch nicht fehlen“, so der Politiker. Lehrer, Schulleiter und Eltern bestätigen ihm dies.



„Die nährhafte und frische Milch aus der Region ist für mich der Inbegriff für gesunde Ernährung und gehört in jede Pause. Milch ist auch ein guter Powerdrink nach einer ausgiebigen Sporteinheit.“

MdB Paul Ziemiak, CDU



PASSAU

Obazda

Der Bundesminister für Verkehr und digitale Infrastruktur hat großes Vertrauen in die Arbeit der deutschen Bauern. Dabei findet er sowohl die konventionelle als auch die biologische Land- und Milchwirtschaft sehr wichtig. In seinem Wahlkreis Passau sind die bäuerlichen Betriebe für ihn ein Schatz.

Die familiengeführten Betriebe bewahren und bewirtschaften sorgsam die Kulturlandschaft und erzeugen regionale Milchprodukte von höchster Qualität, die für eine gesunde Ernährung besonders wertvoll sind. „Das schafft Vertrauen und macht mir persönlich auch eine große Freude“, so der Minister.

SCHON GEWUSST?

Für den pikanten bayerischen Klassiker wird reifer oder überreifer Camembert und/oder Brie, wahlweise auch zusätzlich Romadur und/oder Limburger und/oder Frischkäse mit Butter sowie mit rotem Paprikapulver und anderen Gewürzen vermischt und als Brotaufstrich gegessen.



Der Obazde – der Klassiker im Biergarten

Für **Andreas Scheuer**, Bundesminister für Verkehr und digitale Infrastruktur, ist der Obazde ein Milchprodukt seiner Heimat Passau – der Klassiker im Biergarten. Darüber hinaus schmeckt dem CSU-Bundestagsabgeordneten der Obazde auch sehr gut.

Der Obazde ist in jedem bayerischen Biergarten auf der Speisekarte zu finden, weil die über 150-jährige Geschichte der bayerischen Käsespezialität eng mit der Geschichte der bayerischen Biergärten verbunden ist. In die Zeit der Entstehung der Biergärten fiel auch die erstmalige Herstellung von Camembert und Brie in Bayern. Um stark gereiften Camembert bzw. Brie noch verzehren zu können, wurde von der bayerischen Gastronomie der

„Mit dem Obazdn verbinde ich ein lauschiges Plätzchen in einem urigen Biergarten, a Schluckerl gutes bayerisches Bier, a frische Brezn und ein paar gemütliche, genussvolle Stunden im Kreise meiner Freunde.“

Bundesminister Andreas Scheuer, CSU

Obazde erfunden. Der Bundesminister weiß: „Hierbei machte man sich die Erkenntnis zunutze, dass beide Weichkäse mit zunehmendem Alter würziger schmecken. Dieser Reifungsprozess wurde durch die mangelnden Kühlmöglichkeiten – insbesondere während der heißen Sommermonate – beschleunigt. Durch die Vermischung von Weichkäsen mit den anderen Zutaten ergab sich dann die schmackhafte Käsezubereitung Obazda.“



LANDSHUT

Obazda

Die Milchwirtschaft ist in der Heimatregion von Florian Oßner eine wichtige Branche, viele landwirtschaftliche Milchviehbetriebe sind dort angesiedelt. Sie erzeugen qualitativ hochwertige Lebensmittel, die weltweit konsumiert werden. Zudem hat in der Region eine große genossenschaftliche Molkerei

ihren Hauptsitz, die Milch von mehr als 1200 deutschen Milchbauern verarbeitet. Die Milchwirtschaft war und ist für Florian Oßner die Lebensgrundlage für viele Generationen und ein unverzichtbarer Teil der Lebensmittelindustrie sowie des Einzelhandels.

SCHON GEWUSST?

Obazda oder Obatzter („Angebatzter, Angedrückter, Vermischer“, in der Schweiz auch als „Gmanschter“ bekannt) wird gerne als Zwischenmahlzeit (zur Brotzeit) serviert. Daher auch der Name: Es stammt vom bayerischen Wort obatzn (zerdrücken, vermengen, vermischen). In Franken heißt diese Spezialität „Gerupfter“ oder „Angemachter“.

Das perfekte Biergartengericht: Der Obazde

Für **Florian Oßner**, stellvertretendes CSU-Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft, gehört die bayerische Käsespezialität Obazda zu einem perfekten Sommertag – und ist gleichzeitig in seinem Wahlkreis Landshut-Kelheim ein typisches Milchgericht.

Für den CSU-Politiker ist der Obazde ein Markenzeichen der altbayerischen Biergartenkultur, welche die Menschen in seiner Heimat mit großer Leidenschaft leben und lieben. Da werde das Sprichwort „Liebe geht durch den Magen“ für ihn ganz lebendig.



„Der Obazde ist für mich die vorzüglichste Art, aus Weichkäse mit Butter, Rahm oder Quark sowie mit Zwiebeln, Gewürzen und etwas Bier ein hervorragendes Biergartengericht zu zaubern. Sobald der Name dieser traditionellen Spezialität fällt, habe ich sofort ein schattiges Plätzchen, ein kühles Bier und eine zünftige Brotzeit vor Augen.“

MdB Florian Oßner, CSU



SAALFELD, SAALE

Quark mit Kräutern zu Pellkartoffeln

In Ostthüringen gibt es viele landwirtschaftliche Betriebe, welche die regionalen Molkerereien mit Milch versorgen. Insgesamt gibt es in Thüringen (circa 102.000) deutlich weniger Milchkühe als zum Beispiel in Bayern (circa 1,2 Millionen) oder Niedersachsen (circa

860.000). Während aber in Bayern im Durchschnitt 39 Milchkühe pro Betrieb gehalten werden, sind es in Thüringen durchschnittlich 176 Kühe je Milchviehbetrieb. Sie sichern so wichtige Arbeitsplätze und sorgen für eine florierende Wirtschaft.

SCHON GEWUSST?

Für die Herstellung von Speisequark wird pasteurisierte Magermilch (bis 10 % Fett i. Tr.) verwendet. Diese wird mit Hilfe von Milchsäurebakterien und einer geringen Menge Lab-Enzyms "dickgelegt". In einem weiteren Verarbeitungsschritt wird Sahne hinzugefügt, deren Menge den Fettstufengehalt des Speisequarks bestimmt.

Frischer Quark macht die gelbe Knolle perfekt

Pellkartoffeln mit Kräutern und frischem Quark – das ist ein typisches Gericht aus dem Wahlkreis von **Albert Weiler**, der als stellvertretendes Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft ist. Im Osten von Thüringen, im Saale-Holzland- und Saale-Orla-Kreis sowie dem Landkreis Saalfeld-Rudolstadt, hat dieses Gericht eine langjährige Tradition.

Besonders an heißen Tagen im Sommer oder wenn es mal schnell gehen soll, sind Pellkartoffeln mit Kräutern und frischem Quark das perfekte Gericht. „Die Zutaten haben wir Thüringer meistens Zuhause. So kann man schnell ein leckeres Mittagessen zubereiten.“



„Pellkartoffeln sind im Freistaat sehr beliebt. Sie schmecken aber erst mit Kräutern und frischem Quark aus regionaler Erzeugung richtig gut. Insgesamt mögen wir Thüringer die Milchprodukte am liebsten, die von der Molkerei aus unserer Region verkauft werden.“

MdB Albert Weiler, CDU



HAVELLAND

Quark & Leinöl mit Pellkartoffeln

Das für die Kühe notwendige Grünland gibt es in der Prignitz und dem Ruppiner Land traditionell viel – was die Region für die Milcherzeugung attraktiv macht. Derzeit entstehen hier wieder zunehmend regionale Betriebe, auch im Biobereich. Für Dr. Kirsten Tackmann ist die Milchwirtschaft ein wich-

tiger Faktor bei der Nutzung von Grünland in den traditionellen Regionen. Vor allem, was die Synergieeffekte mit anderen Wirtschaftssektoren wie dem Landtourismus und der Bewahrung landeskultureller Traditionen betrifft.

SCHON GEWUSST?

In den letzten Jahrhunderten hat sich das Gericht zu einer kulturellen Identität entwickelt. Von vielen touristisch ausgerichteten Restaurants ist die kulinarische Besonderheit von den Speisekarten heutzutage kaum noch wegzudenken.

Ursprünglich und lecker: Pellkartoffeln mit Leinöl und Quark

Für **Dr. Kirsten Tackmann**, Bundestagsabgeordnete aus Brandenburg und agrarpolitische Sprecherin der Fraktion Die Linke, zählt Quark zu ihren Lieblingsmilchprodukten. Sie genießt ihn am liebsten frei nach dem Motto „Was macht den Spreewälder stark? Pellkartoffeln, Leinöl und Quark!“

Dr. Kirsten Tackmann verbindet mit diesem Gericht vor allem das gemeinsame Essen mit der Familie, denn den Quark bereitet man nicht in kleinen Mengen vor. Hinzu kommen bei der Vorbereitung des Quarks der Geruch und Geschmack von frischen Kräutern und Zwiebeln aus dem Garten. Ein Essen, das die landwirtschaft-



„Pellkartoffeln, Leinöl und Quark ist ein typisches Brandenburger Gericht und war ursprünglich ein Arme-Leute-Essen. Heute wird es als sehr gesund und schmackhaft im gesamten Land Brandenburg und darüber hinaus geschätzt. Ein sehr ursprüngliches und einfaches Gericht, dessen Zubereitung schnell geht und das immer wieder lecker ist.“

MdB Dr. Kirsten Tackmann, Die Linke

lichen Standorteigenschaften der Region repräsentiert: Die leichten Böden in Brandenburg sind wie geschaffen sowohl für den früher sehr häufig angebauten Öllein als auch für die Kartoffel.



LEIPZIG LAND

Quarkkeulchen

Die Bedeutung der Milchprodukte nimmt im Landkreis Leipzig zu. Inzwischen gibt es beispielsweise viele Leipziger, die Frischmilch aus den Milchautomaten in der Region schätzen. Um sich gegen die Konkurrenz

der europäischen Nachbarn durchzusetzen, ist es Katharina Landgraf ein wichtiges Anliegen, sich für regionale Produkte einzusetzen.



SCHON GEWUSST?

Quarkkäulchen (von mitteldeutsch Kaule „Kugel“) oder Quarkkeulchen, vogtländisch als Gebackene Kließ oder Quarkkließe bezeichnet, sind flache, in der Pfanne gebratene Klößchen aus Quarkteig. Sie schmecken in herzhafter oder süßer Variante und sind in Form und Größe den flachen Frikadellen ähnlich.

Sächsische Quarkkeulchen frisch aus der Pfanne

Für **Katharina Landgraf**, Direktabgeordnete des Wahlkreises Leipzig Land und ordentliches Mitglied unter anderem im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft, sind Quarkkeulchen ein typisches Essen ihrer Region. Am liebsten isst sie die Klößchen aus Quarkteig, geriebenen Pellkartoffeln, Eiern und Mehl frisch aus der Pfanne. Ein Gericht mit langer Tradition:

Quarkkeulchen begleiten die aus Thüringen stammende Abgeordnete schon seit ihrer Kindheit, kamen als Schulessen auf den Teller und waren auch daheim ein beliebtes Mittagessen. Daher verbindet



„Bei uns in der Gegend haben die Menschen schon immer viele Kartoffeln gegessen und auch Quark war immer verfügbar. Daher ist es für meine Region ein günstiges und typisches Gericht, welches sehr gut schmeckt und richtig satt macht.“

MdB Katharina Landgraf, CDU

Katharina Landgraf auch heute noch Wohlfinden, Gemütlichkeit und einfach zu Hause zu sein mit dem sächsischen Gericht.



SAARLOUIS

Mehlknepp in Sahnesoße mit Speck

Die Milchproduktion hat eine zentrale Bedeutung in der saarländischen Landwirtschaft, wo spezialisierte Milcherzeuger 37,5 Prozent der landwirtschaftlichen Umsätze produzieren. Besonders stolz sind die Saarländer auf den hohen Anteil ökologischer Produktion: 8,4 Prozent der gehaltenen Kühe sind bereits Bio-Milchkühe

- Tendenz steigend, denn das Interesse der Milchviehhalter an einer Umstellung auf Bio ist groß. Auch auf gute Haltungsbedingungen und bestes Stallklima legen die bäuerlichen Familienbetriebe in der deutschen Mittelgebirgslandschaft einen besonderen Schwerpunkt.

SCHON GEWUSST?

Schlagsahne oder auch Schlagrahm wird aus der Milch gewonnen. Dafür wird die Milch entrahmt, das heißt der fettreiche Teil (Sahne) trennt sich von der Milch. Zurück bleibt die Magermilch. Schlagsahne bzw. Schlagrahm enthält mindestens 30 % Fett.

Einfach und lecker: Mehlknepp in Sahnesoße mit Speck

Reinhold Jost, Saarländischer Minister für Umwelt und Verbraucherschutz, isst gerne Mehlkneppchen (Mehlklöße) in Sahnesoße mit Speck. Ein traditionelles Gericht, das jede Familie im Saarland nach ihrem hauseigenen Rezept zubereitet.

Zubereitet werden die Klöße mit Grundnahrungsmitteln, die meist in jedem Haushalt vorhanden sind. Neben Mehl, Wasser, Eiern, Salz und Pfeffer zählen dazu natürlich auch Sahne und Milch. Das Lieblingsgericht des SPD-Politikers blickt auf eine lange Geschichte zurück. Dazu erklärt Reinhold Jost: „Das Essen enthält viel Nahrungsenergie (Kalorien), die auch schnell verfügbar ist, was für die körperlich hart arbeitende Bevölkerung im Bergbau und in der Stahlindustrie im Saarland früher wichtig war.“



„Mehlknapp mit Sahne-Specksoße hat mir als Kind schon immer geschmeckt. Auch heute freue ich mich, wenn dieses leckere und einfache Gericht auf dem Tisch steht.“

Minister Reinhold Jost, SPD



BREMERHAVEN

Sahnehering

Uwe Schmidt ist auch Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft und setzt sich für die Förderung einer nachhaltigen und ökologischen Landwirtschaft ein - gesunde Lebensmittel sind ihm ein Anliegen.

gen. Daher ist ihm besonders wichtig, dass Milch aus biologischem Anbau und regionaler Erzeugung in den Schulen, Kantinen und Kliniken auf den Tisch kommt.

SCHON GEWUSST?

Sahnehering wird auch Heringsstipp, Heringssalat oder Heringshäckerle genannt.

Früher galt der Heringsstipp als Arme-Leute-Essen. Insbesondere in katholisch geprägten Gebieten gilt das Gericht als typisches Fastenessen, das meistens an strengen Fast- und Abstinenztagen wie Aschermittwoch oder Karfreitag serviert wird.

Sahnehering frisch aus Bremerhaven

Das Lieblingsgericht mit Milch von **Uwe Schmidt**, Mitglied der SPD-Bundestagsfraktion, ist Sahnehering. Kein Wunder, denn sein Wahlkreis umfasst Bremerhaven, Bremen-Nord und Bremen-West – eine Region, in der die Fischerei eine wichtige Bedeutung hat.

Zubereitet wird die Spezialität aus dem hohen Norden mit Sahne, Äpfeln, eingelegten Gurken, Zwiebeln und Dill, abgerundet mit Pfeffer und Salz. Ein Tipp von Uwe Schmidt: „Um ‚Hüftgold‘ zu vermeiden, kann man statt Sahne auch Joghurt verwenden.“



„Als Hafenarbeiter hatte ich viel mit Fang, Anlandung der Fische und Transport in die Vermarktung und Weiterverarbeitung zu tun. Also eine tägliche Berührung mit der Grundzutat zu meinem Lieblingsrezept: echtem Bremerhavener Sahnehering.“

MdB Uwe Schmidt, SPD

Eine weitere positive Erinnerung für den gebürtigen Bremerhavener an seine Kindheit: Sahnehering wird immer in größeren Mengen eingelegt und Naschen war erlaubt!



BORKEN

Sahnekefir

Im Münsterland spielt die Milchwirtschaft eine bedeutende Rolle für Mensch, Kultur und Wirtschaft. Zahlreiche Milcherzeuger und einige Molkereien sind in der Region

zu Hause. Durch die Produktion und Verarbeitung vor Ort zählt die Milchwirtschaft zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen des Münsterlandes.

SCHON GEWUSST?

Kefir stammt ursprünglich aus dem Kaukasus und fand als medizinisches Getränk seinen Weg im 20. Jahrhundert erst nach Russland und dann auch nach Europa. Anders als Joghurt werden bei der Herstellung nicht nur Sauermilchbakterien, sondern auch Kefirpilze zugesetzt – sie sorgen für den charakteristischen Geschmack und die Kohlensäure im Kefir.



Sahnekefir: Genuss mit Charakter

Karlheinz Busen ist Sprecher der FDP-Bundestagsfraktion für Jagd und Forst sowie ordentliches Mitglied des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft – und hat damit seine Begeisterung für alles rund um Wald und Wiesen zu seinem Beruf gemacht. Zu besonderen Anlässen kommt in seiner Region – dem Münsterland – gerne die münsterländer Herrencreme auf den Tisch. Karlheinz Busen genießt sie besonders gern an Weihnachten. Der Sahnekefir der regionalen Biomolkerei ist hingegen das ganze Jahr über sein Favorit.

„Ich liebe die Natürlichkeit des Sahnekefirs, die man einfach schmeckt. Zusammen mit frischen Früchten ist er das ganze Jahr über mein Lieblingsmilchprodukt.“

MdB Karlheinz Busen, FDP

Aufgewachsen im Münsterland hat Karlheinz Busen eine besondere Verbindung zur Milch und Milchprodukten: „Milch gehört für mich zu den wichtigsten Lebensmitteln überhaupt. Nahezu die gesamte Lebensmittelindustrie ist auf die Milchwirtschaft angewiesen, weil überall Milchprodukte gebraucht werden.“

A glass of Sauermilch (yogurt) topped with a slice of kiwi. In the background, a map of Swabia (Schwäbisch-Hohenlohe) is overlaid on the image, with a location pin marking a specific area. The glass is set on a wooden surface with a knife and a spoon. A glass of milk is visible in the background.

SCHWÄBISCH HALL-HOHENLOHE

Sauermilch

In Schwäbisch Hall-Hohenlohe gibt es eine große Anzahl an Milchviehbetrieben, die ökologisch wirtschaften. In den letzten zehn Jahren hat die Zahl der Demeter-Milchkühe in der Region um rund ein Drittel zugenommen. Für Harald Ebner ist gut gemachte Milchwirtschaft auch gute Grünlandwirt-

schaft. Konkret heißt das, dass Rinder nicht nur auf grünen, sondern auch blüten- und artenreichen Weiden stehen, denn das bringt eine gute Milchqualität und stellt gleichzeitig eine gute Ökosystemqualität sicher.

SCHON GEWUSST?

Zur Herstellung der Sauermilchprodukte wird die Milch zuerst pasteurisiert, um alle Bakterien abzutöten. Anschließend wird die Milch mit den entsprechenden Bakterienkulturen versetzt und zwei bis drei Stunden gesäuert (Fermentation) – die Bakterien sind also für den säuerlichen Geschmack verantwortlich.



Vanille-Sauermilch aus Hohenlohe

Harald Ebner, Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft und Sprecher der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen für Gentechnik- und Bioökonomiepolitik sowie für Waldpolitik, mag „Vanille Fresh“ – ein Sauermilchgetränk aus seinem Wahlkreis Schwäbisch Hall-Hohenlohe – besonders gern.

Der Diplom-Agraringenieur und Landschaftsökologe ist auf dem elterlichen Bauernhof aufgewachsen. Nach dem Abitur zog es ihn wieder in die Landwirtschaft. Er begrüßt die Bewegung der ökologischen Landwirtschaft in Deutschland, deren Keimzelle Hohenlohe war.

„Ich liebe das Sauermilchgetränk ‚Vanille Fresh‘, das von einer Molkerei aus meinem Wahlkreis kommt. Es erinnert mich an den Beginn meiner Hohenloher Zeit vor rund 35 Jahren, als ich über zwei Jahre auf einem Demeter-Milchviehbetrieb bei Gera-bronn in einem wunderschönen Seitental zur Jagst mitgearbeitet habe.“

MdB Harald Ebner, Bündnis 90/Die Grünen

„Dank eines engagierten Landwirtes hat sich Hohenlohe zu einer Bio-Region entwickelt, die letztlich auf ganz Deutschland ausgestrahlt hat.“



ODENWALD-TAUBER

Schichtkäse

Die Milchwirtschaft hat für den Wahlkreis Odenwald-Tauber eine große Bedeutung: Knapp 300 milchbäuerliche Familienbetriebe erzeugen in dem baden-württembergi-

schen Wahlkreis nicht nur ein hochwertiges Lebensmittel, sondern leisten auch einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft.

SCHON GEWUSST?

Schichtkäse kennt man schon seit Jahrhunderten. Früher stellten ihn die Bauern selbst her, seit Beginn des 20. Jahrhunderts wird er auch in Molkereien produziert. Traditionell wird er zum Backen von Käsekuchen verwendet. Im Gegensatz zum Quark bleibt die Eiweißstruktur des Schichtkäses beim Glattrühren erhalten, was dazu führt, dass der Kuchen besonders saftig wird.



Schichtkäse – eine echte Odenwälder Spezialität

Alois Gerig, Vorsitzender des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft, plädiert für ein Comeback des Schichtkäses – einer Spezialität aus seinem Wahlkreis Odenwald-Tauber.

Besonders gut eignet sich die Odenwälder Spezialität zum Backen von Käsekuchen. Daher denkt Alois Gerig beim Stichwort Schichtkäse an eine schön gedeckte Kaffeetafel, wo er sich sonntagnachmittags zusammen mit seiner Familie und mit Freunden ein Stück Kuchen gönnt.

„Schichtkäse ist ein Frischkäse aus Kuhmilch, der dem Quark sehr ähnlich ist. Da Schichtkäse in der Herstellung aufwendiger ist, wurde er vom Quark verdrängt – zu Unrecht! Denn Schichtkäse ist in der Konsistenz fester und im Geschmack besser.“

MdB Alois Gerig, CDU



MÜNCHEN

Schoko-Joghurt

Die Milchwirtschaft hat in der Heimat von Katharina Schulze sowie in Bayern eine wichtige Bedeutung: 40 Prozent aller landwirtschaftlichen Erlöse entfallen in Bayern auf Rohmilch. Das zeigt auch die Verteilung der Flächennutzung: 47 Prozent der bayerischen Landesfläche werden landwirtschaftlich genutzt.

Für die Fraktionsvorsitzende ist dabei die Art und Weise, wie Lebensmittel produziert und konsumiert werden, eine der zentralen ökologischen und sozialen Fragen unserer Zeit.

SCHON GEWUSST?

Sauermilchprodukte wie der Schoko-Joghurt gehören zu den ältesten Milchprodukten überhaupt. Ursprünglich entstand Joghurt aus der zufälligen Säuerung und Dicklegung von Milch. Die Menschen bemerkten früh, dass fermentierte Milch länger haltbar ist als frische. Wann und von wem Joghurt zuerst hergestellt wurde, ist allerdings unklar.

Schoko-Joghurt weckt glückliche Erinnerungen

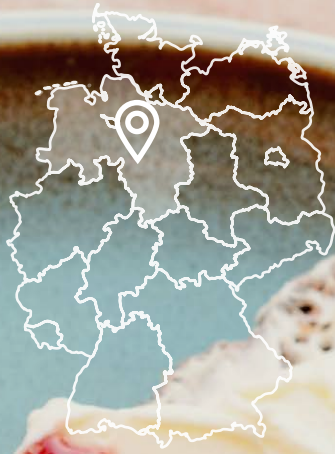
Katharina Schulze ist Fraktionsvorsitzende von Bündnis 90/Die Grünen im Bayerischen Landtag und vertritt dort den Stimmkreis München-Milbertshofen. Sie liebt, wie viele Bio-Fans, den Bio-Schoko-Joghurt mit dem grünen Etikett aus der Münchener Umgebung rund um den Ammersee.

Aufgewachsen am Ammersee verbindet sie mit dem Schoko-Joghurt auch glückliche Erinnerungen an ihre Kindheit. „Die Produkte aus unserer regionalen Molkerei sind fest mit meiner Heimat verbunden. Wenn ich heute Schoko-Joghurt aus der Region irgendwo anders in der Welt sehe, fühle ich mich gleich ein bisschen ‚dahoam‘.“



„Am liebsten genieße ich Schoko-Joghurt, wenn ich am Ammersee bin und dort entspanne. Denn an diesem Ort bin ich, wenn ich keine Termine habe. Dort sind auch viele Kuhweiden, wo die Kühe grasen, deren Milch zu meinem Lieblings-Schoko-Joghurt verarbeitet wird.“

MdL Katharina Schulze, Bündnis 90/Die Grünen



HAMELN-PYRMONT

Speisequark

In circa 9.000 Betrieben werden in Niedersachsen mehr als ein Fünftel der in Deutschland produzierten Milch erzeugt. Dabei sind die schwarzbunten Kühe auf Weiden ein Markenzeichen für Niedersachsen, von dem die gesamte Milchwirtschaft profitiert. Denn mit Kühen auf der Weide verbindet der Verbraucher ein besonders

tiergerechtes Haltungsverfahren. Die Milchwirtschaft erfüllt für die Ministerin damit im Zusammenhang mit dem Erhalt von Grünland wichtige Funktionen. Zudem trägt sie mit den sogenannten vor- und nachgelagerten Bereichen wesentlich zur Wirtschaftskraft der ländlichen Räume bei.

SCHON GEWUSST?

Speisequark gehört zu der Gruppe der Frischkäse, das heißt man könnte ihn auch als nicht gereiften Käse bezeichnen. Er ist als Magerquark oder, je nach Zugabe von Sahne, in verschiedenen Fettstufen erhältlich.

Vielfältig einsetzbar: Der Speisequark

Die Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Niedersachsen, **Barbara Otte-Kinast** (CDU), wohnt im Landkreis Hameln-Pyrmont, das zum Weserbergland gehört. Sie betrachtet aber ganz Niedersachsen als ihre Heimat. Deswegen ist der Speisequark ihr typisches Milchprodukt, weil er so vielfältig ist wie ihr Bundesland Niedersachsen.

Die Ministerin verbindet mit Speisequark nicht nur vielfältige geschmackliche Erlebnisse und Genüsse, sondern auch Erinnerungen an gemeinsame Zubereitungen der vielen Köstlichkeiten mit der Familie. „Hier konnten ganz nebenbei viele Dinge des täglichen Lebens besprochen und geklärt werden. Leider kommt dieser Bereich des Zusammenlebens in unserer heutigen schnelllebigen Zeit oftmals zu kurz.“



„ Speisequark kann man fast zu jeder Mahlzeit verzehren: morgens zum Frühstücksbrötchen mit selbst gemachter Marmelade, zum Mittagessen als leckeres Dessert mit frischen Früchten der Saison, nachmittags als saftigen Käsekuchen und abends als herzhaften Kräuterquark. “

Ministerin Barbara Otte-Kinast, CDU



BAD KREUZNACH

Spundekäs

In Rheinland-Pfalz gibt es fast 1.500 milchwirtschaftliche Betriebe, die oft familiengeführt sind. Hier tragen die Milchbäuerinnen und -bauern mit ihrer Arbeit wesentlich zur Stärkung des ländlichen Raums bei.

Sie leisten einen entscheidenden Beitrag zur Wertschöpfung sowie zur Schaffung und zum Erhalt von mehreren tausend Arbeitsplätzen.

SCHON GEWUSST?

Ursprünglich stammt der Spundekäs aus dem nördlichen Rheinhessen in Rheinland-Pfalz. Heute wird der beliebte Käse im Rheingau und in Rheinhessen in fast allen Weinhäusern und Straßenwirtschaften serviert.

Spundekäs für den kleinen Hunger

Was in Bayern der Obazde ist in Rheinland-Pfalz der Spundekäs. Auch der Bundeslandwirtschaftsministerin **Julia Klöckner** (CDU) schmeckt dieses traditionelle Gericht aus ihrer Heimat. Am liebsten genießt sie es ganz authentisch mit Laugenbrezel oder kleinen gebackenen Bretzelchen.

Für den typischen Spundekäs-Geschmack wird Frischkäse mit Quark, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und gehackten Zwiebelchen zubereitet. Ein idealer Snack, den man sich am besten zu einem Glas Weißwein schmecken lässt. Vom Aussehen erinnert der Käse mit seiner langgestreckt-konischen Form an den Spund im oberen Bereich eines Holzfasses; daher leitet sich auch sein Name ab.



„Wenn man am Abend bei einem Glas Wein zusammensitzt und Appetit hat, aber keinen großen Hunger, dann kommt eben der Spundekäs auf den Tisch. Unkompliziert, lecker, ideal für ein geselliges Beisammensein.“

Bundesministerin Julia Klöckner, CDU



ANSBACH

Tilsiter Käse

In Ansbach ist die Milchwirtschaft für viele landwirtschaftliche Betriebe die Existenzgrundlage. Da vor allem kleine und mittlere Familienbetriebe in der Milchproduktion tätig sind, trägt die Milchwirtschaft zum

Erhalt der kleinbäuerlichen Struktur bei. Gleichzeitig ist die Milchwirtschaft für den CSU-Politiker auch wichtig für den Umweltschutz und speziell für den Erhalt der Artenvielfalt.

SCHON GEWUSST?

Die Geschichte des Tilsiter-Käses nimmt ihren Ausgang zu Beginn des 18. Jahrhunderts im ostpreußischen Tilsit, heute das zu Russland gehörende Sowetsk. Der Tilsiter Käse ist ein Ergebnis veränderter Rezepturen durch holländische Mennoniten, Salzburger und Einwanderer aus der Schweiz, die ihr Molkereihandwerk mitbrachten.

Tilsiter Käse – nicht typisch fränkisch, aber von meinen Kühen

Dem Landwirt und CSU-Bundestagsabgeordneten **Artur Auernhammer**, Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft sowie Umwelt und Naturschutz, fällt als erstes der Tilsiter Käse ein, wenn er an Milchprodukte aus seiner Heimat denkt. Dabei ist dieser Käse nicht typisch für seinen Wahlkreis im fränkischen Ansbach.

Den Tilsiter Käse mag Artur Auernhammer heute immer noch, auch wenn er nicht mehr von der nahegelegenen Molke-
rei hergestellt wird. „Zum Frühstück nach



„Wenn ich an Tilsiter Käse denke, dann erinnert mich das an die Zeit, als die Molke-
rei-Genossenschaft in meiner Heimat aus der Milch meiner eigenen Kühe noch handwerklich Tilsiter Käse hergestellt hat. Der hat natürlich besonders gut geschmeckt.“

MdB Artur Auernhammer, CSU

getaner Arbeit im Stall oder zum Abendbrot – der Schnittkäse aus Kuhmilch passt eigentlich immer aufs Brot, im Sommer wie im Winter.“



BAYERISCHES OBERLAND

Topfen

Der Stimmkreis von Ilse Aigner, der Landkreis Miesbach, ist stark von der Milchwirtschaft geprägt. Neben konventionellen Milcherzeugern gibt es dort einen mit über 30 Prozent überdurchschnittlich hohen Anteil an Biobauern. Die Milch ist Grundlage für verschiedene Erzeugnisse, die in den Betrieben der Region, auf dem Bauernhof und den Almen hergestellt und häufig direkt vermarktet werden. Diese regionalen Wirtschaftskreisläufe stützen kleine Betriebe, die den Landkreis prägen.

Auch deutschlandweit gesehen ist die Milchwirtschaft zentral für eine nachhaltige Entwicklung in ländlichen Regionen und ein wichtiger Bestandteil der Wirtschaftsleistung in den Gemeinden. Wichtig für Ilse Aigner ist hier nicht nur die Schaffung von Arbeitsplätzen in den Milchbetrieben oder Molkereien, sondern auch die nachgelagerte Beschäftigung bei Dienstleistern und Vermarktern.

SCHON GEWUSST?

Topfen ist der im süddeutschen und österreichischen Raum verwendete Begriff für Quark – ein vielseitiges Frischkäseprodukt mit hohem Eiweißgehalt, das in der deutschen Küche eine breite Verwendung findet.

Topfen: Der Alleskönner unter den Milchprodukten

Im bayerischen Oberland, der Heimat von Landtagspräsidentin **Ilse Aigner**, gibt es eine Menge köstlicher Käsespezialitäten. Doch die CSU-Politikerin hält die Fahne für den Topfen hoch – ein eher unspektakuläres Produkt, das aber einen wichtigen Bestandteil der bayerischen Küche darstellt.



„Nicht zuletzt dank seiner Vielseitigkeit passt er gut zum Lebensgefühl in der Region. Ob im Käsekuchen oder Strudel – ohne Topfen geht zum Kaffee auf unseren Almhütten oder auf der Terrasse am Schlier- oder Tegernsee nichts. Und er kann noch mehr: Als wahrer Alleskönner hilft er gegen Sonnenbrand. Als Quarkwickel angewandt kühlt er bei Verstauchungen, Blutergüssen, Prellungen und Insektenstichen.“

Landtagspräsidentin Ilse Aigner, CSU



LANDAU

Weißer Kees mit Grumbeere

Landwirtschaft - und hier besonders die Milcherzeugung - spielt in der Heimat des FDP-Politikers eine wichtige Rolle. Vor allem in der rheinland-pfälzischen Mittelgebirgsregion ist die Milchwirtschaft ein zentrales

Element, denn hier konzentrieren sich mehr als 90 Prozent der rheinland-pfälzischen Milcherzeugung; rund 1.700 bäuerliche Familienbetriebe leben von der Milchviehhaltung.

SCHON GEWUSST?

„Weißer Käs unn Gequellete“ ist eine weitere Bezeichnung für „Grumbeere mit weißem Kees.“

Die Kartoffel - Grumbeere - oder die Pellkartoffel - Gequellete - werden mit dem weißen Käse heute immer noch in kleinen Hütten oder Gaststätten in der Pfalz serviert.

Typisch Rheinland-Pfalz: Grumbeere mit weißem Kees

Für Dr. **Volker Wissing**, Minister für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau, stellvertretender Ministerpräsident von Rheinland-Pfalz und FDP-Mitglied, ist ein Gericht besonders typisch für seine Heimat: Grumbeere mit weißem Kees.

Grumbeere mit weißem Kees ist ein typisches Pfälzer Alltagsessen, denn Quark und Kartoffeln hatten die Bauern immer zur Verfügung. Heute erleben authentische, lokale Speisen wie diese auch in den Restaurantküchen der großen Städte ein Comeback. Für Volker Wissing ein Trend, der vor allem der guten Qualität landwirtschaftlicher Erzeugnisse zu verdanken ist.



„Ich komme aus der Südpfalz – Pellkartoffeln mit weißem Käse gab es früher häufig an warmen Sommertagen auf dem Weingut meiner Eltern. Es ist ein leichtes Gericht, das sich bestens für heiße Tage eignet. Die Kartoffeln sättigen, der Quark bringt eine erfrischende Nuance hinzu.“

Minister Dr. Volker Wissing, FDP



LAHN-DILL-KREIS

Westerwälder Eierkäse

Auch heute noch hat die Milcherzeugung eine große Bedeutung für den ländlichen Wirtschafts- und Arbeitsmarkt in Hessen, insbesondere in Nordhessen bzw. den Mittelgebirgslagen. Ein Tipp von Priska Hinz, Politikerin der Partei Bündnis 90/Die Grünen: Bei einer Fahrt entlang der hessischen

Milch- und Käsestraße können Neugierige sich bei Direktvermarktern, kleinen Molkeereien, Landgasthöfen und Bauernhofcafés durch das Sortiment probieren und sich dabei von der Qualität der hier hergestellten Produkte überzeugen.

SCHON GEWUSST?

Der Westerwälder Eierkäse ist ein typischer Brotbelag im Westerwald. Er schmeckt auf Weißbrot oder Rosinenzopf oder nach Geschmack auch auf Schwarzbrot.

Süß oder herzhaft: Der Westerwälder Eierkäse

Ein traditionelles Milchprodukt, das **Priska Hinz**, Hessens Staatsministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, bereits seit Kindheitstagen besonders lecker findet, ist der Westerwälder Eierkäse. Eine Spezialität, die aus Milch, Eiern und Schmand angerührt und im Wasserbad gestockt wird.

Für diese regionale Spezialität wurde sogar ein eigenes Küchengerät entwickelt – das Eierkäsesieb. In die getöpferte Form mit Löchern wurde die Masse eingefüllt und die Molke konnte über Nacht abtropfen.



„Bei uns zu Hause hat meine Mutter den Eierkäse immer zu besonderen Anlässen wie Feiertagen oder Familiengeburtstagen gemacht. Ich weiß noch, dass ich mich als Kind an Ostern immer auf ein besonders frisches Frühstücksbrot mit Eierkäse, Zucker und Zimt gefreut habe. Das war für mich was ganz Besonderes.“

Staatsministerin Priska Hinz, Bündnis 90/Die Grünen



SIMMERN

Ziegenkäse

Die Milchviehhaltung hat für Carina Konrad eine enorme Bedeutung für den Erhalt und die Pflege der Landschaft in ihrer Heimat, dem Hunsrück. So ist die Bewirtschaftung des Grünlandes ohne Milchkühe zum Beispiel nicht sicherzustellen. Auch sorgt die Landwirtschaft für zahlreiche Arbeitsplätze in der Region. Die FDP-Politikerin wünscht

sich, dass die Milchviehhaltung in ihrem Wahlkreis erhalten bleibt. Dafür müsse die Anerkennung und Wertschätzung gegenüber den Milchviehhaltern wieder steigen und auch die Betriebe müssten in ihren wirtschaftlichen Nöten unterstützt werden. „Die Milch ist mehr wert, als sie uns alle kostet“, sagt die Bundestagsabgeordnete.

SCHON GEWUSST?

Käse aus Ziegenmilch gibt es in allen Formen: Die Ziegenkäsesorten reichen von Ziegenfrischkäse über Weich- und Schimmelkäse bis hin zu Hartkäse. Es gibt sie in Zylinder-, Kegel- oder Knopfform, als kleine runde Scheiben, Rechtecke oder Rollen, in Asche gewälzt oder von Edelschimmel überzogen – die Fantasie der Erzeuger kennt kaum Grenzen.

Ziegenkäse gehört seit den Kindheittagen dazu

Das Lieblingsmilchprodukt von **Carina Konrad**, stellvertretende Vorsitzende im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft und Obfrau der FDP-Fraktion im gleichnamigen Ausschuss, ist der Ziegenkäse aus ihrer Heimat – dem kleinen Ort Simmern im Hunsrück. Mit dem Käse verbindet sie viele schöne Erinnerungen.

Die Agraringenieurin, die einen landwirtschaftlichen Betrieb in ihrem Wahlkreis Mosel/Rhein-Hunsrück bewirtschaftet, hält selbst zwar keine Ziegen, aber sie geht gerne auf den Wochenmarkt, um dort ihren Lieblingsziegenkäse zu kaufen.



„Ziegenkäse hat für mich den Geschmack von Sommer und Kindheit. Wenn wir mit der ganzen Familie sonntags durch die Wälder unserer Heimat gewandert sind und uns irgendwo zum Picknick niedergelassen haben, schmierten uns meine Mutter und meine Oma Brote mit frischem Ziegenkäse vom Wochenmarkt. Bis heute schmeckt Ziegenkäse deshalb für mich nach unbeschwerten, glücklichen Sommertagen in der Natur.“

MdB Carina Konrad, FDP

„Der Wochenmarkt ist auch immer ein schöner Ort, um viele Menschen zu treffen und mit ihnen über die Themen, die sie gerade beschäftigen, ins Gespräch zu kommen.“



ERLANGEN

Zwiebeleskäse

Für den Staatsminister spielt die Milchwirtschaft in Bayern und auch in Deutschland eine herausragende Rolle - vor allem für die Kulturlandschaft. Denn die Kühe beweid

viele Wiesen und erhalten damit die Weiden des Landes. Dieses kulturelle Erbe sollte man immer im Blick behalten, so der Staatsminister.

SCHON GEWUSST?

Was für die Bayern „Obazda“ ist, ist für den Franken der „Zwiebeleskäse“ oder je nach Region auch „Ziebeleskäs“, ein besonderer Frischkäse. Bei der Käseherstellung entsteht Käsebruch, eine gallertartige Masse. Diese wurde früher an kleine Küken – im fränkischen Volksmund „Ziebele“ genannt – verfüttert, um sie aufzupäppeln.

Die Franken lieben ihren Zwiebeleskäse

Joachim Herrmann (CSU) ist als Staatsminister des Innern, für Sport und Integration in Bayern Mitglied der bayerischen Staatsregierung. Ihm schmeckt die Milch in ihrer natürlichen Reinform immer noch am besten. Darüber hinaus ist er ein Fan eines typischen Milchproduktes seiner fränkischen Heimat: des Weißen Käs, auch genannt Zwiebeleskäse oder Gerupfter Käse.

Joachim Herrmann kann sich die Franken ohne ihre regionale Käsespezialität gar nicht vorstellen. Der Zwiebeleskäse wird traditionellerweise aus körnigem Frisch-



„Den Zwiebeleskäse kennen alle Franken. Er gehört beim Besuch im Biergarten einfach dazu. Eigentlich schmeckt das Bier erst richtig gut, wenn es den Zwiebeleskäs gibt.“

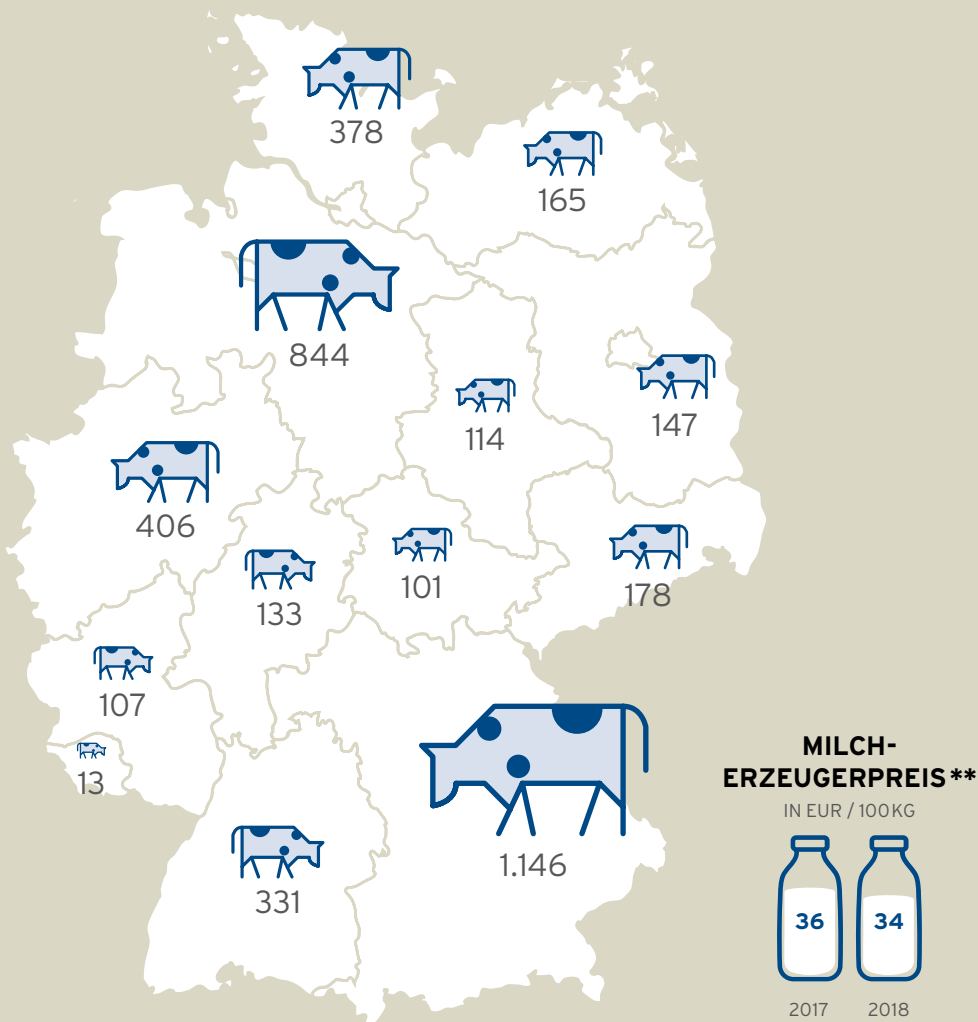
Staatsminister Joachim Herrmann, CSU

käse, Sahne, feingehackten Zwiebeln und Schnittlauch hergestellt. Damit ist er dem altbayerischen Obazdn sehr verwandt.

Feste Größe: Wirtschaftsfaktor Milch

VON DER NORDSEE BIS ZU DEN ALPEN - KÜHE GIBT ES IN JEDEM BUNDESLAND*

IN 1.000 (MAI 2019)



QUELLE: * STATISTISCHES BUNDESAMT

** BUNDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG

**GESAMTUMSATZ DER
DEUTSCHEN MILCHINDUSTRIE ***

IN MRD. EURO (2018)



26,3

**ANZAHL DER
BESCHÄFTIGTEN ***

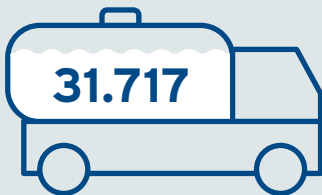
(2018)



38.411

**MILCHANLIEFERUNG AN
DEUTSCHE MOLKEREIEN ****

IN 1.000 T (2018)

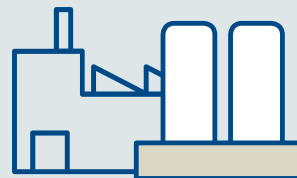


DAVON BIOMILCH

ANZAHL DER MOLKEREIEN *

MIT MINDESTENS 50 BESCHÄFTIGTEN (2018)

158



QUELLE: * STATISTISCHES BUNDESAMT
** BUNDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG

Milchindustrie-Verband e. V.

Jägerstraße 51 | 10117 Berlin

Tel. +49 30 403 04 45-0

Fax +49 30 403 04 45-55

info@milchindustrie.de

Büro Brüssel

4 rue de l'industrie | B - 1000 Brüssel

Tel. +32 2 512 6135

Fax +32 2 512 6137

bxl@milchindustrie.de

www.milchindustrie.de

