

**Pressemitteilung****Universität Hohenheim****Florian Klebs**

11.02.2016

<http://idw-online.de/de/news645895>

Wissenschaftliche Tagungen

Biologie, Chemie, Ernährung / Gesundheit / Pflege, Tier / Land / Forst, Wirtschaft  
regional**Nahrungsmittel & Wirtschaftsfaktor: Vorträge und Workshops rund um Milch und Milchprodukte****Do., 17. März 2016, ab 9:00 Uhr: 15. Forum der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. Sektion Baden-Württemberg an der Universität Hohenheim**

Genuss- und Grundnahrungsmittel, Rohstoff für neue Gesundheitsprodukte, umkämpftes Marktsegment und Quelle von Unverträglichkeiten: Die vielen Facetten von Milch und Milchprodukten beleuchten Experten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Verbänden in Vorträgen, in Workshops und bei einem Markt der Möglichkeiten an der Universität Hohenheim in Stuttgart. Veranstalter ist die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Sektion Baden-Württemberg.

Über 4 Millionen Tonnen Konsummilch verbrauchen die Deutschen im Durchschnitt pro Jahr, so die langjährige Statistik der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Hinzu kommen Buttermilch, Sauermilch, Kefir, Butter, Sahne, Frisch-, Hart- und Schmelzkäse. 4,3 Millionen Kühe sorgen in deutschen Ställen dafür, dass die Produktion nicht abreißt.

Neben dieser wirtschaftlichen Dimension haben Milch und Milchprodukte aber auch eine große kulturelle Bedeutung, meint Prof. Dr. Peter Grimm von der Universität Hohenheim: „Viele traditionelle Gerichte in unserer Küche sind ohne Milch gar nicht denkbar.“

Von Frischmilch über Sahne, Joghurt oder Käse haben Menschen viele Verfahren entwickelt, um Milch haltbarer zu machen und weiter zu verarbeiten. Ein Trend, der noch lange nicht zu Ende ist. Das 15. DGE-BW-Forum widmet sich deshalb auch neuen Entwicklungen wie den sogenannten „high protein“-Produkten, also Milchprodukten mit besonders hohem Proteingehalt.

Trotzdem verzichten viele Menschen inzwischen aus gesundheitlichen Gründen auf Milchprodukte. Restaurants und Lebensmittelhersteller bieten lactosefreie Gerichte an. „Die Menschen haben ein gewisses Misstrauen gegenüber der Milch entwickelt“, so Prof. Dr. Grimm. „Was viele aber nicht wissen ist, dass selbst bei Lactoseintoleranz eine gewisse Menge an Milchprodukten gut verträglich wäre, zum Beispiel gereifte Produkte wie alter Käse.“

Für alle, die auch das nicht vertragen, gibt es pflanzliche Alternativen, die bei einem Workshop vorgestellt und verkostet werden. Prof. Dr. Grimm warnt allerdings davor Produkte wie Reis- oder Sojadrinks als vollwertigen Ersatz für Milch wahrzunehmen: „Solche Produkte sind keine echten Alternativen zur Milch, da sie oft kein oder nur wenig Calcium enthalten. In manchen Fällen wird zwar Calcium zugesetzt, aber nicht immer. Daher dürfen pflanzliche Milch-Alternativen auch nicht unter dem Begriff Milch verkauft werden.“

Weitere Vorträge beschäftigen sich unter anderem mit Qualitäts- und Hygienestandards, Mythen und Vorurteilen gegenüber Milch und der Frage, wie sich die Abschaffung der Milchquote auf den Markt für Milch und Milchprodukte ausgewirkt hat.

Sechs verschiedene Workshops am Nachmittag nähern sich dem Thema praktisch, zum Beispiel mit einer Einführung zu Sauermilchprodukten in der Forschungs- und Lehmolkerei der Universität Hohenheim oder beim Verkosten von pflanzlichen Milch-Alternativen. Teilnehmer können sich für zwei der jeweils einstündigen Veranstaltungen im Voraus anmelden.

Die Teilnahme kostet 35€, für DGE-Mitglieder 25€. Studenten der Universität Hohenheim besuchen die Veranstaltung umsonst, Schüler und Angehörige bestimmter Organisationen zahlen einen reduzierten Preis von 15€.

Kontakt für Medien:

Prof. Dr. Peter Grimm, Universität Hohenheim und Geschäftsführer der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

T 0711 469959-10, E zentrale@dge-bw.de

Text: Barsch / Klebs

URL zur Pressemitteilung: <http://www.dge-bw.de/index.php?pageid=26> "Informationen und Anmeldungen"