

Schwarz und Weiß – Wenn die Milch mehr ist als das Schäumchen auf dem Cappuccino!

Slow Food und der BMV laden ein zum Milch- und Kaffeeerleben auf dem Milchhof Reitbrook

Berlin | Hamburg, 17.10.2016

Milch ist nicht gleich Milch! Unter diesem Motto setzen sich Slow Food Deutschland und der Bundesverband der Milchdirektvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger (BMV) für den Erhalt der Vielfalt und naturbelassener, hochwertiger Trinkmilch ein. Interessierte Verbraucher kommen mit den Herstellern handwerklich erzeugter Produkte zusammen und verkosten Milch unterschiedlicher Herkunft und Verarbeitungsstufen.

Am Donnerstag, den 3.11.2016 ab 17 Uhr erlebt die Reihe der gemeinsamen Geschmackserlebnisse und Diskussionsveranstaltungen auf dem Vorzugsmilchbetrieb „Milchhof Reitbrook“ im Südosten Hamburgs einen neuen Höhepunkt: Im eigenen Kühlschrank steht meist nur eine Milch und ein Großteil der Erwachsenen erlebt Trinkmilch hauptsächlich im Zusammenhang mit Kaffee. Rund 150 Liter Kaffee konsumieren die Deutschen jährlich. Unzählige Kaffee Lattes und Cappuccinos werden täglich getrunken. Auf die Qualität und Herkunft der Bohnen legen echte Genießer hierbei großen Wert. Doch wie wirkt es sich auf das Gesamt-Geschmackserleben aus, wenn man einen feinen Kaffee mit einer x-beliebigen H-Milch aufschäumt? Sollte, wer sich für guten Kaffee stark macht, nicht ebensolche Sorgfalt auf die Auswahl der begleitenden Milch legen? Aus Dr. Ursula Hudsons vielzitiertem Ausspruch: *„Milch ist mehr als nur das Schäumchen auf dem Cappuccino“* ist nun eine eigene Veranstaltung geworden, in der genau dieser Frage intensiver nachgegangen wird.

Im Anschluss an die Besichtigung des Milchviehbetriebs verarbeitet der Hamburger Bio-Kaffeeröster Klaus Lange (Das Caféhaus) Vorzugsmilch und pasteurisierte Landmilch vom Milchhof Reitbrook. Und verarbeitet parallel dazu weitere, industriell verarbeitete Trinkmilchen mit seinen handgerösteten Bio-Kaffeebohnen. Neben Qualitäts- und Geschmacksunterschieden erfahren die Gäste nebenbei mehr über die Unterschiede zwischen Rohmilch und Vorzugsmilch, ESL- und H-Milch, laktosefreie und fettarme Varianten sowie über Einflüsse von Haltung und Futter auf Eiweiß- und Fettqualitäten.

Datum: Donnerstag, 3. November 2016

Uhrzeit: 17:00 bis 19:30 Uhr

Ort: Milchhof Reitbrook
Vorderdeich 275
21037 Hamburg
www.milchhof-reitbrook.de

Anfahrt:

Der Milchhof Reitbrook liegt [hier](#) (Google Maps). <http://www.milchhof-reitbrook.de/>

Das Programm

16:30h **Ankunft und Begrüßung**

17:00h **Hofrundgang mit Jan-Hendrik Langeloh (Milchhof Reitbrook)**

18:00 – 19:30 **Milchschäume und Kaffeeträume – Schwarz und Weiß in Variationen.**
Verkostung und Gespräche
mit
Dr. Ursula Hudson, Vorstandsvorsitzende Slow Food Deutschland
Kirsten Kohlhaw, Referentin BMV, Moderation und sensorische Verkostung
Klaus Lange, Das Caféhaus (Bio-Kaffeeröster)

- 1. Im Café: H-Milch vs. Pasteurisierte Landmilch**
- 2. Echt frisch vs. Länger haltbar: ESL-Milch vs. Vorzugsmilch**
- 3. Von der Kuh, aber anders: Laktosefreie vs. fettarme Milch**
- 4. Das Spitzenduo: Vorzugsmilch und Pasteurisierte Landmilch mit natürlichem Fettgehalt (beide Milchhof Reitbrook)**

Zu dieser seltenen Gelegenheit, einmal genauer hinzuschmecken, laden wir alle Milch- und Kaffeefreunde herzlich ein.

Da der Platz begrenzt ist, bitten wir um **Anmeldung bis zum 01.11.16** unter:

E-Mail: projektbeauftragte@slowfood.de

Tel: 0151-153 081 86

Pressekontakt:

Kirsten Kohlhaw, 0170.5539730, presse@milch-und-mehr.de

Eine gemeinsame Veranstaltung von:

Slow Food Deutschland, <http://www.slowfood.de>

Bundesverband der Milchdirektvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger (BMV),

<http://milch-und-mehr.de>

Partner:

Das Caféhaus Hamburg, <http://www.dascafehaus.de>