

Der Vanille-Himbeer-Traum war unschlagbar

Imageaktion MZ-Leser schickten 60 Rezepte rund um die Milch ein. Herbstmilchwochen eröffnet. Ex-Staatsminister Miller ruft Verbraucher dazu auf, sich gesunde Lebensmittel zu gönnen und „Billigmacher“ zu meiden

VON JOHANN STOLL

Bad Wörishofen Der Vanille-Himbeer-Traum von Angelika Schuster aus Nassenbeuren war am Ende unschlagbar. Die *Mindelheimer* und *Memminger Zeitung* hatten gemeinsam mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zum Rezeptwettbewerb aufgerufen und durften sich über ein bemerkenswert positives Echo freuen. 60 Rezepte waren eingegangen, was sich aus Milch alles zaubern lässt.

Die vierköpfige Jury mit Kreisbäuerin Margot Walsler, Kosmetikerin Henriette Sailer, Fachlehrerin Christine Egle und Hauswirtschaftsleiterin Ursula Bronner (beide Landwirtschaftsschule) hatte vor wenigen Tagen probiert, beraten und dann entschieden. Die Auswahl war kein leichtes Unterfangen, schließlich waren einige pfiffige Ideen eingereicht worden.

Den zweiten Preis sicherte sich Andrea Fleischmann (Dirlawang) mit ihrer Gesichtsmaske „Topfit“. Platz drei belegt Marianne Depprich aus Ungerhausen mit ihrem „Obatzder“ in der Light-Version und Katharina Stadler aus Nassenbeuren überzeugte mit ihrem Milchshake „Milchgletscher“.

Zum Auftakt der Allgäuer Herbstmilchwochen im Landkreis Unterallgäu gestern im Wellness-Ferienhof Lang in Bad Wörishofen überreichte Vizelandrat Klaus Holetschek den Gewinnern die Preise. Er betonte, dass der Landkreis zu seinen Landwirten stehe. Der Wettbewerb sei eines von vielen Mitteln, die Milch im Bewusstsein der Verbraucher nach vorne zu bringen.

In dasselbe Horn stieß der frühere bayerische Landwirtschaftsminister Josef Miller. Es werde mit den Herbstmilchwochen gehandelt, alle Verbände seien eingebunden. „Ich bin begeistert, was hier gemacht wird.“ Mit im Boot sind Pro Nah, Unterallgäu aktiv, der Bauernverband, das Amt für Landwirtschaft und nicht zuletzt auch die Lokalzeitungen, die die Landwirte als Medienpartner unterstützen.

Infostände und offene Bauernhöfe

Los geht es bereits an diesem Wochenende.

● **18. und 19. September:** 10 bis 18 Uhr: Kulinarische Meile in Bad Wörishofen. Marktstand des Bauernverbandes mit Bauernhofeise, Käse und Apfelküchle.

● **19. September:** Film Herbstmilch, Filmhaus Türkheim, 10.30 Uhr und 22. September, 16 Uhr.

● **23. September:** Biomarkt Türkheim, 15 bis 19 Uhr Käsebrotzeit und Biobier.

● **25. September:** Bauernhof Häfele in Westernach: Tag der offenen Tür, ab 10 Uhr.

Josef Miller rief die Verbraucher dazu auf, nicht zu Ersatzstoffen zu greifen („Billigmacher“), sondern sich selbst etwas Gutes zu tun. Nach dem Krieg sei aus Not zu Ersatzstoffen gegriffen worden. Milch biete für eine gesunde Ernährung weite Möglichkeiten, betonte der Landtagsabgeordnete, der sich auch nach seiner Zeit als Minister unverändert als Anwalt der Bauern versteht.

Was wäre der Käsekuchen ohne Käse, der Cappuccino ohne Milch? Vermutlich ein geschmackliches

Die Gewinnerinnen

- 1. Preis: Angelika Schuster aus Nassenbeuren: Hotelgutschein für zwei Übernachtungen und zwei Personen im Hotel Steiger am Großvenediger.
- 2. Preis: Andrea Fleischmann aus Dirlawang: Kosmetikbehandlung auf dem Bad Wörishofer Wellness-Ferienhof Lang bei Henriette Sailer.
- 3. Preis: Marianne Depprich aus Ungerhausen: Käsekorb mit regionalen Produkten.
- 4. Preis: Katharina Stadler aus Nassenbeuren: Zwei Gutscheine für die Thermo in Bad Wörishofen.

Weitere Thernengutscheine gingen an:

- Afra Sedelmaier (Unggenried)
- Marlies Janda (Buchenbrunn)
- Irmgard Schaur (Mindelheim)
- Hermine Sirch (Ettringen)
- Monja Sauter (Altensteig)
- Veronika Sonntag-Hörmann (Loppenhausen).
- Angela Hämmerle (Salgen).

Ungding. Die Antwort auf ihre rhetorischen Fragen lieferte Bad Wörishofens Ortsbäuerin Michaela Lang als Gastgeberin der Auftaktveranstaltung erst gar nicht nach. Dass Milch ein höchst wertvolles Lebensmittel ist, musste keinem der Ehrengäste erklärt werden. Mit Milch lassen sich aber auch Körperpackungen oder Fußbäder herstellen für eine makellose Haut. Der Kreisobmann des Bayerischen Bauernverbandes, Gerhard Miller, meinte launig, wenn er das früher gewusst hätte, „wäre ich schon lange mal ins Milchfass reingekuck“.

Den Hintergrund der Imageaktion „Herbstmilchwochen“ umriss Landwirtschaftsminister Dr. Ludwig Merk aus Mindelheim. Erstmals sei diese Aktion im Vorjahr veranstaltet worden mit hervorragendem Erfolg. Der Milchmarkt war in der Krise, teilweise war der Milchpreis unter 20 Cent je Liter gefallen.

Inzwischen hat sich der Wind gedreht. Laut Merk könnte der Preis zum Jahresende auf 33 bis 35 Cent steigen. Aber es muss auch die Nachfrage angekurbelt werden. „Das gute Image der Milch muss permanent gefördert werden“, be-



Ursula Bronner vom Landwirtschaftsamt (li.) und Vizelandrat Klaus Holetschek (re.) gratulierten den Gewinnerinnen der Herbstmilch-Rezeptaktion. Katharina Stadler, Andrea Fleischmann und Angelika Schuster (v. li.) hatten Vorschläge eingesandt, wie man aus heimischen Milchprodukten Gutes für den Gaumen und die Schönheit herstellt. Fotos: Stoll

tonte Merk. Für die Mindelheimer Zeitung unterstrich Redaktionsleiter Johann Stoll die große Bedeutung der landwirtschaftlichen Familienbetriebe fürs Unterallgäu. Es sei wichtig, dass die Bauern Solidarität spürten.

Auch Gaststätten machen mit

Michael Stoiber von Unterallgäu aktiv lobte das hervorragende Zusammenspiel der Partner. Nur so sei ein so umfangreiches und attraktives Programm möglich gewesen. Erfreut zeigte sich Stoiber, dass auch einige Gaststätten regionale Produkte anbieten wie etwa ein Bergkäseschnitzel.

Christine Vogginger wies als Vertreterin von Pro Nah auf den Regio-

markt in Kirchheim hin, den die Marktgemeinde und die Pfarreiengemeinschaften unterstützen. Zusammen mit dem Kreisjugendring versuchen die Organisatoren in der Fuggergemeinde etwa, Jugendlichen ein besonderes Joghurt-Geschmackserlebnis zu verschaffen. Weitere Themen zwischen dem 3. und 10. Oktober werden die regionale Landentwicklung sein, ein Filmabend für Jugendliche über Nahrungsmittelproduktion und ein Vortrag von Reiner Remmele über das Bewahren der Schöpfung (Details folgen).

Das Programm im Detail steht im Internet: www.herbstmilchwochen.de. Auf die weiteren Veranstaltungen bis Anfang November weisen wir gesondert hin.

Das Allgäu-Quiz 2010

Für alle, die Ihr Wissen über das Allgäu und die heimische Landwirtschaft testen wollen, hat der Verein ProNah ein Quiz entwickelt.

- » Ab sofort liegen die Flyer an allen Geschäftsstellen der Volks- und Raiffeisenbanken im Unterallgäu aus.
- » Zu haben sind sie außerdem beim Bauernverband, dem Amt für Landwirtschaft, bei allen Veranstaltungen von ProNah und bei Veranstaltungen der Herbstmilchwochen.
- » Hauptpreis sind 250 Euro in bar. Der Zweitplatzierte bekommt 100 Euro, der Drittplatzierte 50 Euro. (baus)

„Vanille-Himbeer-Traum“

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 130 g Zucker
- 75 gehackte Pistazien
- 500 g Himbeeren
- 2 Päckchen roter Tortenguss
- 300 g Joghurt
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Vanillepudding mit der Milch und 2 EL Zucker herstellen. Die Pistazien unter den noch heißen Pudding rühren,

auf Gläser oder eine Glasschale verteilen. Mit 4 EL Zucker den Tortenguss nach Anleitung herstellen. Die Himbeeren unter den Tortenguss heben, auf die Gläser oder Schale mit Pudding verteilen. Den Joghurt mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker verrühren. Auf die Himbeeren geben und drei Stunden kalt stellen. Das Dessert schmeckt auch ohne Pistazien und kann auch mit fettarmer Milch und fettreduziertem Joghurt zubereitet werden. Angelika Schuster, Nassenbeuren

Joghurtdrink „Milchgletscher“

Zutaten für 4 Personen

- 1 Becher gerührter Joghurt
- 2 Bananen
- Saft von 4 Orangen
- 2cl Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- Zucker od. Honig nach Geschmack
- 4 geh. Essl. steife Schlagsahne

● Zimt
Zubereitung
Gekühlten Joghurt mit Bananen im Mixer pürieren. Säfte, Salz, Zucker od. Honig unterrühren. In hohe Gläser gießen und mit Sahnehäubchen und Zimt dekorieren. Katharina Stadler, Nassenbeuren

Unterallgäuer Gesichtsmaske „Topfit“

Zutaten für eine Maske:

- 1 EL Magerquark
- 1 EL Naturjoghurt
- 1/2 TL Rapsöl
- 1 EL geriebene Gurke mit Schale
- 1/2 TL frisch gepresster Petersiliensaft
- 1 TL Honig

Anwendung:

Alle Zutaten gut verschmischen. Maske

großzügig auf das Gesicht auftragen (3-5 Millimeter dick), 15 Minuten einwirken lassen (am besten liegend an einem gemühtlichen Ort). Anschließend mit klarem Wasser abwaschen. Die Haut fühlt sich nach der Anwendung knackiger und frischer an.

Andrea Fleischmann, Dirlawang

Obatzder light

Zutaten für 4 Personen:

- 1/2 bis 1 Zwiebel (1/2 für Aufstrich, Rest eventuell für Garnitur)
- 100 g Magerquark
- 100 g Frischkäse (Viertelfettstufe)
- 125 g weicher Camembert (45% i. Tr.)
- ca. 2 gehäufte TL Paprikapulver edelsüß
- etwas Kümmel, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Garnitur eine halbe Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die restliche halbe Zwiebel kleinhacken. Den Camembert klein würfeln und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die gehackte Zwiebel und die restlichen Zutaten zugeben und alles gut miteinander vermengen, abschmecken und eventuell garnieren. Dazu schmeckt dunkles Landbrot.

Marianne Depprich, Ungerhausen