

Herbstmilchwochen-Quiz

Mit den Allgäuer Herbstmilchwochen können Sie auch gewinnen. Während der Dauer dieser Werbekampagne für die Milch und die Allgäuer Bauern erschienen im Rundschau-Teil unserer Zeitung **zwölf Artikel** – der letzte heute – zum Thema Milch. **Zu jedem dieser Berichte** stellten wir **eine Frage**. **Pro Antwort** galt es, sich **einen Buchstaben** zu merken. Welchen, gaben wir bei jeder Frage bekannt. Aus diesen zwölf Lettern **ergibt** sich das **Lösungswort**. Zu gewinnen gibt es 50 Käsegeschenkkörbe im Wert von je 25 Euro und zehn FC Bayern-Sporttaschen. **Einsendeschluss ist der 20. November.**

Die Frage zum letzten Text lautet: Wofür wird Milch in Fertigprodukten verwendet? (Der fünfte Buchstabe der Antwort ist der zwölfte unseres Lösungswortes.)
Alle Artikel zu den Herbstmilchwochen samt Quizfragen gibt es zum Nachlesen im Internet unter www.all-in.de/herbstmilchwochen

Milch steckt sogar in Wurst

Inhaltsstoffe Lebensmittelindustrie verarbeitet Molkereiprodukte in vielen Nahrungsmitteln

Die Milch macht's für viele Bauern nicht mehr – zumindest finanziell. Der ständig schwankende und oft niedrige Milchpreis sorgt für eine schlechte wirtschaftliche Lage auf vielen Höfen. In dieser Situation wollen die Landwirtschaftsämter der Region und der Verein „Regio Allgäu“ die Bauern unterstützen und initiieren die Allgäuer Herbstmilchwochen. Diese Image-Werbung für die Milch soll deutlich machen, welche hochwertigen Lebensmittel Landwirte produzieren.

Allgäu | dec | Joghurt, Käse, Butter, Sahne – keine Frage, dabei handelt es sich um typische Milchprodukte. Aber die gesunde, weiße Flüssigkeit ist sogar in Lebensmitteln enthalten, in denen sie auf den ersten Blick niemand vermutet – zum Beispiel in Fleisch- und Wurstwaren. „Milch und Milchprodukte spielen nicht nur für jede Hausfrau zum Beispiel

beim Kuchenbacken eine wichtige Rolle, sondern auch in der Lebensmittelverarbeitung und der Lebensmittelindustrie“, sagt Elisabeth Hiepp vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Kaufbeuren.

Milch wird zum Beispiel als Bindemittel in Fertigprodukten, zur Aufwertung des Eiweißgehalts, zur Verfeinerung von Feinkostsalaten und als Flüssigkeitszugabe in Kuchen, Brot und Gebäck verwendet. Milchkucker wird oft als Trägersubstanz für Aro-

men oder Gewürzmischungen eingesetzt. Vermischt mit der Laktose lassen sich diese zum Beispiel leichter dosieren.

Enthalten sind Milch bzw. Milchkucker in größeren Mengen laut der Diplomökotrophologin (Haushalts- und Ernährungswissenschaftlerin) Hiepp zum Beispiel in Brot- und Kuchenbackmischungen, Keksen, Kräckern, Pizzen, Tiefkühlgerichten, Leberwurst, Wurstkonserven, fettreduzierten Wurstwaren, Brühwürsten, Tütensuppen, Grill- und Salatsoßen, Müslimischungen und Schokolade.

Auch ein Bäcker kommt nicht ohne Milch aus. Michael Reiter von der gleichnamigen Bäckerei in Kempten zum Beispiel verwendet nach eigenen Angaben zwischen zehn und 15 Prozent Milch und Milchprodukte in Plundergebäck, Semmeln, Kuchen und Buttermilchbrot. „Sogar Medikamente

Gewinn-Coupon Herbstmilchwochen

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Telefon: _____

**Einsendeschluss:
Freitag, 20.11.2009**

Das Lösungswort lautet:

Herbstmilch-
Wochen



Bitte Original-Coupon ausschneiden und einsenden an:

**Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Adenauerring 97
87439 Kempten**

Hinweis:
Mitarbeiter der Unternehmensgruppe Allgäuer Zeitungsverlag GmbH dürfen nicht am Gewinnspiel teilnehmen.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

enthalten häufig Laktose“, sagt Dr. Elisabeth Bischofberger, Diplom-Ökotrophologin an der Technikerschule für Hauswirtschaft und Ernährung in Kaufbeuren.

Zutaten müssen ersichtlich sein

Wie viele Milchbestandteile ein Lebensmittel beinhaltet – das ist besonders für Allergiker wichtig –, wird aus der Liste der Inhaltsstoffe auf der Verpackung ersichtlich. „In

Deutschland müssen laut Gesetz alle Zutaten eines Lebensmittels auf der Verpackung stehen“, sagt Bischofberger. Die Reihenfolge müsse absteigend sein. Das heißt: Begonnen wird immer mit der Zutat, von der mengenmäßig am meisten enthalten ist. Hinweise auf Milch liefern Begriffe wie Molkenpulver, Molkeneiweiß, Milcheiweiß, Milchkucker (Laktose), Lactalbumine, Casein und Kaseinate.

ANZEIGE

 **all-in.de/sms**

Heutiger Freischaltcode

6c7ffe30

Dieser Code ermöglicht heute den Versand von 3 SMS auf www.all-in.de/sms