



Slow Food® Deutschland e.V.

Einladung zu Vortrag und Expertengespräch

„Milch in der Diskussion – Qualität, Geschmack, Verträglichkeit und Gesundheit“ mit anschließender Verkostung

Datum: Donnerstag, 21. Juni 2018 | **Zeit:** 18:00 – 20:00 Uhr

Ort: Der Pschorr, Viktualienmarkt 15, 80331 München

Sehr geehrte Damen und Herren,

anlässlich des Deutschen Lebensmittel-Allergietags am 21. Juni 2018 widmet sich Slow Food Deutschland dem Thema der Nahrungsmittelallergie, die eine besondere Form der Nahrungsmittelunverträglichkeit darstellt. Unter die Lupe nehmen wir an diesem Abend das Ur-Lebensmittel Milch. Durch einen Impulsvortrag mit anschließendem Expertengespräch erfahren die Teilnehmenden mehr über die Verträglichkeit und Gesundheit verschiedener Milchen, sowie über ihre Qualitäts- und Geschmacksunterschiede, denn Milch ist nicht gleich Milch. Prof. Dr. Dr. h.c. Erika von Mutius berichtet u. a. vom „Bauernhof-Effekt“: Bei Bauernhofkindern wurde ein besonderer Allergieschutz im Rahmen vieler Studien festgestellt, der zum Teil durch den Konsum von Rohmilch entstehen könnte. Seit Januar läuft ihre neue Studie zur Rolle der Milch.

Zur Debatte steht unter anderem die Frage, ob die weitgehend naturbelassene Milch einen höheren Schutzeffekt hat als die industriell veränderte Milch und ob es einen Zusammenhang zwischen der Verträglichkeit und dem Behandlungsgrad von Milch durch Haltbarmachen, Entfetten und weiteren Verarbeitungsprozessen gibt. Ein weiteres Augenmerk richtet Slow Food auf die Frage, ob sich die Art des Tierfutters qualitativ und geschmacklich auf die Milch auswirkt. Nach einem theoretischen Input dürfen die Besuchenden bei der abschließenden Verkostung die Testprobe machen: Wie schmecken verschiedene Milchen und Käsesorten verschiedener Verarbeitungsgrade im Vergleich?

Programm:

Impulsvortrag: Prof. Dr. Dr. h.c. Erika von Mutius, Leiterin der Allergie- und Asthmaambulanz am Kinderklinikum der Ludwig-Maximilian-Universität München, Leiterin des Instituts für Asthma und Allergieforschung am Helmholtz Zentrum München.

Expertengespräch:

- Prof. Dr. Dr. h.c. Erika von Mutius
- Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende, Slow Food Deutschland
- Dr. Rupert Ebner, Vorstandsmitglied, Slow Food Deutschland (angefragt)
- Dr. Andrea Fink-Keßler, Milchexpertin, Autorin von „Milch vom Mythos zur Massenware“, Leiterin des Büros für Agrar- und Regionalentwicklung

Verkostung:

Bei der abschließenden Verkostung werden Milchen und Käsesorten aus der Herrmannsdorfer Hofkäserei von Hubert Stadler, Käsermeister aus Herrmannsdorf sowie Käsesorten der Tegernseer Naturkäserei angeboten. Natürlich gibt es auch ein milchfreies Angebot.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen! Anmeldung bitte bei:

Andrea Lenkert-Hörrmann, projektbeauftragte@slowfood.de, Tel: 0151-153 081 86



Slow Food®

Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson