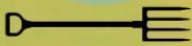




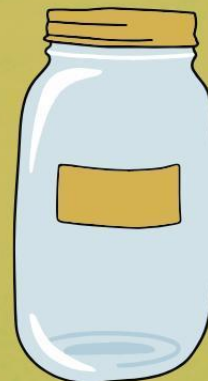
**ERNÄHRUNGS
RAT** Werra-Meißner-Kreis



in Kooperation mit



Kefir- Workshop



Rohmilch, Kefir & Gesundheit

Zwischen den im Handel angebotenen „Milchen“ gibt es große Unterschiede (pasteurisiert, homogenisiert, Vorzugsmilch, Rohmilch ...). Bei unserer Veranstaltung geht es um Rohmilch: **Was unterscheidet Rohmilch von Vorzugsmilch, und wie wirkt sie – besonders als Kefir – auf unsere Gesundheit?**

Zu diesen Fragen haben wir Ton Baars eingeladen, der viel zu diesem Thema forscht.

Nach einer kurzen Vorstellung des Ernährungsrates, des Referenten und der „Kefirgruppe“, gibt es Einblicke in die aktuelle Forschung sowie verschiedene Kostproben aus Ziegenhäger Produktion. Zum Abschluss genießen wir einen Imbiss mit Kartoffeln vom Gemeinschaftsacker und selbstgemachtem Kefir-Frischkäse.

17 - 19 Uhr
DGH Ziegenhagen
Dienstag
02.12.

Prof. Dr. Ton Baars forscht seit vielen Jahren zu den gesundheitlichen Wirkungen von Rohmilch (www.milkandhealth.com). Er leitete sechs Jahre den ersten Lehrstuhl für biologisch-dynamische Landwirtschaft an der Universität Kassel-Witzenhausen und lebt heute in Ziegenhagen. Dort entstand nach einer früheren Veranstaltung auch die „Kefirgruppe“, die sich regelmäßig zum gemeinsamen Fermentieren trifft.

Wir bitten um Anmeldung per Mail, bis 01.12.:
ernaehrungsrat-wmk@posteo.de

Als Ernährungsrat wollen wir Räume für Austausch schaffen, sichtbar machen, was es bereits an Initiativen gibt und die regionale Ernährungswende unterstützen.



Hessisches Ministerium für
Landwirtschaft und Umwelt,
Weinbau, Forsten, Jagd und
Heimat



Servicestelle für
Ernährungsinitiativen
in Hessen

Klimaplan Hessen



**WIR
ZEIGT
WIRKUNG!**

