

Vielfältiges Erlebnis beim 13. Käsemarkt in Nieheim: Milch, Käse und mehr!

Der Käsemarkt Nieheim bietet ein buntes Programm mit Milchtasting und Aktionen. Lernen Sie heimische Landwirte und ihre Produkte kennen!

Die Bedeutung des Käsemarktes für die Landwirtschaft in Nieheim

Der Käsemarkt in Nieheim, der mittlerweile seine 13. Auflage feiert, ist nicht nur eine Plattform für die Präsentation von Käseprodukten, sondern auch ein bedeutendes Ereignis für die lokale Landwirtschaft. In diesem Jahr wird der Landwirtschaftliche Kreisverband Höxter mit einem erlebnisreichen Programm an verschiedenen Aktivitäten teilnehmen. Der Fokus liegt darauf, den Besuchern die Vielfalt der heimischen Landwirtschaft näherzubringen und die wichtige Rolle von Kühen in der Lebensmittelproduktion hervorzuheben.

Wissensvermittlung auf unterhaltsame Weise

Ein innovativer Bestandteil des Käsemarktes ist der Wissens-Aktions-Parcours, der es den Gästen ermöglichen soll, spielerisch ihr Wissen über Landwirtschaft zu testen und zu erweitern. Hierbei kann man beispielsweise beim Wettmelken seine Geschicklichkeit unter Beweis stellen oder lernen, wie Haferflocken hergestellt werden. Solche interaktiven Formate sollen das Interesse an der Landwirtschaft schüren und ein besseres Verständnis für die Ursprünge unserer Nahrungsmittel

vermitteln.

Ein Blick hinter die Kulissen der Milchproduktion

Johannes Claes, der stellvertretende Vorsitzende des Kreisverbands und Milchbauer aus Nieheim, erklärt die Bedeutung der Kühe für die Nahrungsmittelproduktion. Kühe sind für die Landwirtschaft essentiell, da sie in der Lage sind, nicht verwertbare Pflanzenstoffe in wertvolle Lebensmittel umzuwandeln. Diese besonderen Eigenschaften machen sie zu echten Multitalenten im Nährstoffkreislauf, die auch in Gebieten mit unfruchtbarem Boden eine wichtige Rolle spielen.

Milchtasting: Ein Erlebnis für die Sinne

Das Milchtasting wird eine zentrale Attraktion des Marktes und lädt dazu ein, verschiedene Milcharten zu probieren. Die Besucher können die geschmacklichen Unterschiede zwischen Vollmilch, H-Milch, fettreduzierter Milch und sogar Hafermilch, einem pflanzlichen Produkt, entdecken. Das Ziel dieses Tastings ist, den Ur-Geschmack der Milch erlebbar zu machen und Bewusstsein für die Vielfalt der Milchprodukte zu schaffen.

Direkter Kontakt zu den Landwirten

Mit einem großen Mitmachstand in der Nieheimer Innenstadt zwischen dem Rathaus und der Wasserstraße/Ecke Schäferstraße möchten die Landwirte den direkten Dialog mit den Besuchern suchen. Ihr Anliegen ist es, Fragen zu beantworten und den Alltag in der Landwirtschaft transparent darzustellen. „Fragen Sie uns, wir freuen uns auf viele Gespräche“, so Claes. Der Kontakt zwischen Landwirten und Konsumenten soll gefördert werden, um das Verständnis für die Lebensmittelerzeugung zu vertiefen.

Ein Zeichen für die regionale Identität

Der Käsemarkt in Nieheim hat sich zu einem wichtigen Event für die Region entwickelt, das nicht nur die Landwirtschaft stärkt, sondern auch das Bewusstsein für lokale Produkte schärft. Während sich die Gesellschaft zunehmend um Nachhaltigkeit und Regionalität bemüht, bietet dieser Markt eine wertvolle Gelegenheit, die Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft und Ernährung aufzuzeigen. In einer Zeit, in der der direkte Kontakt zu den Nahrungsmittelproduzenten immer seltener wird, ist der Käsemarkt ein Schritt in die richtige Richtung.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de