



## Presse-Info

19. November 2024

Bischofstraße 85  
47809 Krefeld

Telefon: 0 21 51-41 11-400  
Telefax: 0 21 51-41 11-499  
info@milch-nrw.de

[www.milch-nrw.de](http://www.milch-nrw.de)

## Landgemachtes kocht mit der Tafel

### Kulinarisches Event fördert Lebensmittelwertschätzung

*Gütersloh, den 18. November 2024* – Unter dem Titel „Landgemachtes trifft die Tafel“ kamen erfahrene Landköchinnen, Vertreter der Tafel und Gäste in Verl zusammen, um in einem Kochduell aus Lebensmitteln der Tafel kreative Gerichte zu zaubern. Wie können Lebensmittel sinnvoll und alltags-tauglich zu ausgewogenen, leckeren Mahlzeiten verarbeitet werden? Das war die zentrale Fragestellung des Kochevents, das in der Eventküche der Gustav Ehlert GmbH & Co. KG am Montag stattfand. Der Abend setzte ein starkes Zeichen für die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Förderung nachhaltiger Kochideen.

### Kreativität ohne Rezepte – Zwei Teams, eine Mission

Nach einer kurzen Einführung starteten die Teilnehmer in zwei Teams. Jeder Gruppe wurde ein Warenkorb mit saisonalen und regionalen Zutaten sowie natürlich Milch und Milchprodukten aus den Ausgabestellen der Tafel zur Verfügung gestellt. Die Herausforderung: Gerichte ohne Rezepte, allein durch Kreativität und Teamgeist zu entwickeln – gesund, lecker und aus vielseitigen Zutaten. Mit Tipps und Unterstützung der erfahrenen Landköchinnen Cornelia Langreck, Hille Hansmann-Machula, Jutta Horsink und Martina Warnken wagten die Teams neue kulinarische Wege und setzten auf Spontaneität und Geschmack.

### Von der Alltagskompetenz zur Lebensmittelwertschätzung

Der Abend zeigte eindrucksvoll, dass nachhaltiges Kochen auch mit einfachen Zutaten und etwas Kreativität gelingt. „Wie man unterschiedlichste Lebensmittel mit einfachen Techniken in köstliche Gerichte verwandelt ist eine Herausforderung und erfordert Ideenreichtum“, so Conny Langreck. „Hier können wir als Landköchinnen wertvolle Hinweise besonders zur

Haltbarmachung und Resteverwertung geben“, ergänzt Milchbäuerin Jutta Horskink.

„Für uns Mitarbeiter der Tafel ist es eine große Hilfe, fachgerechte Tipps und Anregungen zur Lebensmittelverarbeitung zu erhalten und weiterzugeben“, betont Ruth Prior-Dresemann, Tafel Gütersloh. Kleine, inspirierende Aufgaben wie das Kreieren eines Gerichts mit nur fünf Zutaten oder der kreative Einsatz von weniger beliebten Gemüsesorten wie Fenchel oder Rote Bete machten das Event nicht nur lehrreich, sondern auch unterhaltsam.

Das Event „Landgemachtes trifft die Tafel“ verdeutlicht die Verantwortung jedes Einzelnen mit Lebensmitteln wertschätzend umzugehen, um Ressourcen im Alltag zu schonen – eine Botschaft, die über den Abend hinauswirkt.

Landgemachtes ist ein Gemeinschaftsprojekt der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V. und der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V., um das Kochen mit Milch und Milchprodukten sowie regionalen Lebensmitteln zu unterstützen.

Die Rezepte des Abends können im Rezeptblog [www.landgemachtes.de](http://www.landgemachtes.de) unter der Rubrik „Gut, günstig und lecker kochen“ nachgelesen und nachgekocht werden. Weitere leckere und preiswerte Ideen sind zu finden unter [www.landgemachtes.de/category/landrezepte/gut-guenstig-lecker/](http://www.landgemachtes.de/category/landrezepte/gut-guenstig-lecker/).

Pressekontakt:

Frank Maurer, Tel.: 02151-4111-410  
Leitung  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit