

Über 100 Bauernrezepte

mit Berthe Elsen-Melkert



Im Jahr 2016, es war zur 5. Jahresfeier von „FairMéllech Luxemburg“, erschien das erste Kochbuch „Kache wéi fréier“ in luxemburgischer Sprache. Nach dem sensationellen Verkaufserfolg kam sehr schnell die Idee zur Herstellung eines internationalen „Faire Milch“-Kochbuches. Genau wie im ersten Buch handelt es sich um alte, einfache Rezepte von früher, welche traditionell, regional und einfach nachzukochen sind. Jedes Rezept wird anhand von vielen farbigen Fotos „step by step“ erklärt. Jedes einzelne Rezept wurde von der erfahrenen Bauernfrau Berthe Elsen-Melkert aus Luxemburg (Mutter von drei Kindern und Großmutter von sieben Enkelkindern) nachgekocht, wenn nötig umgeändert, aufgeschrieben und fotografiert. „Kache wéi fréier 2 - International“ ist in 2 Sprachen erhältlich: Deutsch und Französisch. Es ist in Zusammenarbeit mit „éditions revue“ in Luxemburg entstanden.



Das erste Buch ist noch erhältlich bei „éditions revue“ oder über berthemelkert@gmail.com

€ 24,50

Dieses Buch soll zur Erhaltung der Familienbetriebe in der Landwirtschaft beitragen und unterstützt die faire Milch Projekte in Österreich, Deutschland, Belgien, Luxemburg, Italien, Frankreich und der Schweiz.

éditions revue



Preis: 28,00 Euro
ISBN-13: 978-99959-45-48-0

mit Berthe Elsen-Melkert

Kochen wie früher international

éditions revue

Kochen wie früher

international



mit Berthe Elsen-Melkert



DEUTSCHE
AUSGABE

Faire Milch ist besonders lecker und gut für die Landwirtschaft!

Was die Faire Milch für Produzenten und Verbraucher bedeutet



„Du bist, was du isst“, sagt ein altes Sprichwort und weist dabei auf die zentrale Rolle der Ernährung hin. Essen ist aber so viel mehr. Genuss zum Beispiel. Deshalb eine kleine Vorwarnung: Es kann sein, dass Ihnen bereits beim Lesen der Rezepte das Wasser im Mund zusammenläuft. Dieses europäische Kochbuch liefert Einblicke in die Kochtöpfe unserer Faire-Milch-Länder und zeigt, wie vielseitig unsere Milch und Milchprodukte in der Küche einsetzbar sind: von der belgischen Zwiebeltorte mit Weichkäse über das Zürcher Gschneizelte mit Röstli bis hin zum österreichischen Kaiserschmarrn und den Luxemburger Zuckerwaffeln, um hier nur einige Beispiele zu nennen.

Mit dem Kauf der Fairen Milch erhält der Verbraucher im Einkaufskorb ein hochwertiges Produkt aus dem eigenen Land und der Milchbauer ein **Stück Wertschätzung für die tagtägliche Arbeit mit seinen Kühen**. Die europäischen Milcherzeuger, die im Dachverband European Milk Board (EMB) zusammengeschlossen sind, wissen um ihre Verantwortung zur Herstellung eines gesunden Nahrungsmittels und zum Erhalt der bäuerlichen Kulturlandschaft. Die derzeitigen Milchpreise reichen aber nicht aus, um die Kosten zu decken und gesunde Betriebe an die nächste Generation übergeben zu können. Neben den politischen Forderungen an die EU-Agrarpolitik für faire Milchpreise, ein gerechtes Einkommen und einen stabilen Milchmarkt hat das EMB seit Anbeginn auch die wirtschaftliche Eigenständigkeit der Milchviehbetriebe im Fokus.

Die Milchproduzenten sind sich ihrer Rolle für die Zukunft der Landwirtschaft bewusst und wollen

ihr Schicksal selbst in die Hand nehmen. Mit der „Fairen Milch“ wurde eine Marke auf den Markt gebracht, die den Bauern kostendeckende Preise garantiert. Vorreiter waren die Milcherzeuger in Österreich, die 2006 mit „A faire Milch“ aktiv die Konsumenten ins Boot holten, um eine Zukunft für die heimischen Betriebe sicherzustellen. Es folgte die Faire Milch in Deutschland und Belgien (2010), Luxemburg (2011), Frankreich und Italien (2013). Die Schweiz schloss sich 2017 als jüngstes Mitglied der Faire-Milch-Familie an. Die Produktpalette reicht mittlerweile von Milch, Butter, Käse, Sahne, Joghurt- und Schokoladegetränken bis hin zu Speiseeis. Und die Landwirte legen sich die Latte hoch: Sie stellen einerseits Produkte höchster Qualität zur Verfügung und möchten andererseits das Land nachhaltig bewirtschaften und den vielfältigen gesellschaftlichen Ansprüchen gerecht werden.

Unsere Faironika – die Kuh in den jeweiligen Landesfarben – ziert die Produktverpackungen der Faire-Milch-Erzeugnisse in den sieben Ländern und symbolisiert den **Wert des Produktes für Verbraucher und Erzeuger**. Mit dem Kauf von Faire-Milch-Produkten treffen die Konsumenten eine bewusste Entscheidung für sich, die Gesellschaft und die Produzenten.

Hochwertige und gesunde Produkte sind die Grundlage für köstliche Mahlzeiten. In diesem Kochbuch finden Sie traditionelle Gerichte rund um unsere Milch aus den sieben Faire-Milch-Ländern. Viel Spaß beim Nachkochen der Rezepte und guten Appetit wünschen Ihnen Ihre Milchbauern des European Milk Board (EMB).





Fair milk

© D'fair Mëllech
 Fairkoperativ Lëtzebuerg
 8, Duerfstrooss
 L-9669 Mecher

Redaktion & Rezeptfotos: Berthe Elsen-Melkert
 Korrektur: Renée Ries
 Layout: Daniel Paulus
 Bildbearbeitung: Joaquim Mathias, Christian Weiler

Verlag: éditions revue s.a., Luxembourg 2019

Dépot légal août 2019
 ISBN-13: 978-99959-45-48-0

www.revue.lu