



Erlebnis Nahrung: Der Milchstrasse folgen

Wie viel Natur, Arbeit, Technik, Logistik und Kreativität stecken in einem Tropfen Milch, den wir pur oder zu Joghurt oder Käse verarbeitet geniessen? Die Themenwelt „Erlebnis Nahrung“ in Halle 6 an der OLMA 2016 erzählt dies anschaulich und erlebnishaft. Sie führt über die Milchstrasse von der Weide über den Molkereibetrieb und das Verkaufsregal bis zum Backofen und Kochherd.

Die Themenwelt «Erlebnis Nahrung» präsentiert an der diesjährigen OLMA einen edlen Tropfen: die Milch. Die Bauern stellen den Grundstoff der Milch vor: Gras, Getreide und Mais. Sie zeigen, wie Kuh, Schaf und Ziege diesen zu Milch veredeln, und in ihrer Alphütte stellen die Sennen täglich Käse her. Die Milchverarbeiterin ELSA/MIFROMA lässt Kinder in einer Tour de Suisse Käselaike durch die Schweiz rollen, vorbei an Käselagern und Produktionshallen. Erwachsene dürfen derweil eine neue Joghurt-Sorte zum Publikumsliebbling wählen. Faszinierend wird sein, die Kinder in der «Mini Migros», dem 100 m² grossen Verkäuferladen, zu beobachten, wie sie eifrig den Detailhandel nachbilden und Milch- und andere Produkte anliefern, einräumen, einkaufen oder einkassieren. Vom Produktstand «Aus der Region – für die Region» führt der Milchweg schliesslich über den Spezialitätenmarkt der Bauern zur Schauküche, wo Bäuerinnen aus verschiedenen Kantonen Milch, Käse, Butter und Joghurt zu feinen Backwaren und Menüs verarbeiten und Milch auch pur als edlen Tropfen servieren.

Einladung auf eine Zeitreise

Milch gibt es heute im Überfluss, Milchprodukte in grosser Vielfalt, der Konsument erhält sie mühelos und preiswert. Was «Erlebnis Nahrung» als Weg der Milch und der Lebensmittel allgemein aufzeigt, ist eine Momentaufnahme. Wie sahen Landwirtschaft, Küche und Esstisch um 1950 aus? Was prägt unsere heutige Nahrungsmittel-Kultur? Und was ist für 2050 zu erwarten und zu wünschen? Diese Fragen greift die Ausstellung, „Landwirtschaft und Ernährung im Wandel“ des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain BL auf. Mit drei Zeitinseln lädt sie zum Nach- und Mitdenken ein.

Rund um die Piazza pulsiert das Leben

Durch die Themenwelt «Erlebnis Nahrung» zieht sich der Entdeckerweg mit einem Wettbewerb und vielen Aktivitäten für Kinder. Fachleute geben im Gespräch vertiefte Einblicke in die verschiedenen Bereiche von Landwirtschaft bis Küche. Nebst ihren starken thematischen Impulsen bietet die Themenwelt «Erlebnis Nahrung» Genuss und Entspannung: Die Besucher können von der grosszügigen, erhöhten Piazza aus dem bunten Treiben zuschauen, die Installation in der Piazza-Mitte betrachten, die Kinder bei ihren Begegnungen mit den Bauernhoftieren und beim Spiel im OLMA-Chindergarten beobachten oder in der Gartenbeiz Köstlichkeiten vom Migros Take Away geniessen.

«Erlebnis Nahrung» ist ein Projekt des Schweizer Bauernverbandes SBV, der Genossenschaft Migros Ostschweiz, des Landwirtschaftlichen Informationsdienstes LID und OLMA.

OLMA 2016 St.Gallen, 13. – 23. Oktober, täglich 09:00 – 18:00 Uhr

Der Milchweg Schritt für Schritt

Der Natur abgewonnen... (Landwirtschaft)

Die Milch hat ihren Ursprung auf Wiese, Weide und Feld. Im Landwirtschaftsbereich sind Gras, Getreide und Mais bildhaft und real dargestellt. Am Modell von Kuh, Schaf und Ziege ist sichtbar, wie diese Wiederkäuer den Rohstoff zu Milch veredeln und wie viel Futter und Wasser die Tiere dazu brauchen. Eine faszinierende Miniaturlandschaft weist darauf hin, dass die Bauern mit der Bewirtschaftung des Graslandes und der Tierhaltung das Gesicht der Schweiz mitprägen, besonders auch durch die Alpwirtschaft. Ihre Arbeit ist filmisch dokumentiert, das Käsen auf der Alp sogar live: In der kleinen Alpkäserei stellen sie täglich Käse her.

... veredelt und haltbar gemacht (Verarbeitung)

ELSA / MIFROMA in Estavayer-le-Lac ist auf die Herstellung und Verpackung von Milchprodukten sowie in der Käseveredelung spezialisiert. Auf einer Käse-Tour-de-Suisse in «Erlebnis Nahrung» rollen Kinder Käselaike über eine grosse Schweizer Karte, vorbei an Käselagern und Betriebs-hallen, und entdecken dabei die wichtigsten Schweizer Käsesorten. Erwachsene dürfen neue Joghurt-Sorten testen und ihre Stimme für die beste Sorte abgeben.

... ins Regal gestellt (Detailhandel und Aus der Region – für die Region)

Die Migros bringt mit «Mini Migros» eine grosse Attraktion für Kinder in die Themenwelt, einen 100 m2 grossen Verkäuferladen. Im freien Spiel schlüpfen die Kinder in verschiedene Rollen, von Logistikerin, über Kassierer bis zum Kunden, und bringen so die rund 70 Produkte in Umlauf. Der Filialleiter und sein pädagogisch geschultes Empfangsteam unterstützen die Kinder soweit nötig. Durch die Glasfronten des Ladens können Erwachsene dem emsigen Treiben zuschauen. Gegenüber der «Mini Migros» stellen Produzenten «Aus der Region. Für die Region»-Milchprodukte vor.

... auf den Markt gebracht (Direktvermarktung)

Auf dem kleinen, schmucken Marktplatz bieten vier Bauernbetriebe der Region ihre Spezialitäten an: Käse und Wurst, Likör und Most, Gebackenes und Eingemachtes, Kräuter und Gemüse.

... gekocht, gebacken und auf den Tisch gebracht

Bäuerinnen und Landfrauen aus Liechtenstein, St.Gallen, Thurgau und Uri backen und verkaufen Brote, Süsses und Spezialitäten aus ihrer Region. Bäuerinnen aus den OLMA-Kantonen bereiten in der Schauküche Menus und Spezialitäten aus Milch und Milchprodukten zu. Mit den Kindern basteln sie Milchtüten-Portemonnaies. Und sie servieren Milch auch in Reinform, als edlen Tropfen auf dem Silbertablett.

Weitere Informationen

Jürg Rindlisbacher

Projektleiter «Erlebnis Nahrung»

Projektleiter PR / Messen / Events

Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID

Weststrasse 10, CH-3000 Bern 6

Tel. +41 (0)31 359 59 72 / +41 79 771 62 71

juerg.rindlisbacher@lid.ch



Die Themenwelt «Erlebnis Nahrung» führt die Besucherinnen und Besucher an der diesjährigen OLMA über den Weg der Milch.