

## SooNahe bietet Milch-Probe

**Premiere** Genussakademie  
widmet sich Quark und Co.

■ **Rüdesheim.** Die Auswahl an Milchmarken und -sorten ist enorm. Worin unterscheiden sich Frischmilch, länger haltbare Milch, H-Milch oder fettarme Milch? Sind die Unterschiede zu schmecken? Welche Auflagen macht das Lebensmittelrecht? Das alles können Milchfans selbst herausfinden, denn „Probieren und studieren“ heißt es bei der nächsten Genussakademie des Regionalbündnisses Soonwald-Nahe am Donnerstag, 22. September, 19 Uhr, im Pavillon des Rüdesheimer Weinguts Welker-Emmerich. Diplom-Agraringenieur Bernd Socher und Bäuerin Meike Jaschok führen durch die Milchverkostung. Meike Jaschok bringt Berta, Frieda, Karla und Co., ihre vielfach prämierten SooNahe-Quark-Produkte aus hofeigener Demeter-Milch, zum Probieren mit.

Bei den Genussakademien des Regionalbündnisses steht jeweils ein Lebensmittel wie Wurst, Honig, Wild, Brot oder Käse zur Verkostung; die Akademien sind als informative und unterhaltsame Verbraucherschulung konzipiert. Teilnahmebetrag: 15 Euro (mit Infomaterial). Anmeldung mit Name und Telefonnummer oder E-Mail-Adresse an Regionalbündnis, Telefon 06752/914 5181, E-Mail [post@regionaebuendnis.de](mailto:post@regionaebuendnis.de)