

Der Weg der Milch

Begleittext für das Plakat „Vom Gras zur Milch“ im Rahmen des Aktionstages der Bäuerinnen 2017

Zielgruppe: Kinder der 1. Klassen Volksschule



Foto: Kuh frisst

- Kühe fressen grünes Gras auf der Wiese und Weide oder sie bekommen das Futter im Stall.
- Manche Kühe bekommen zusätzlich noch geschrotetes Getreide zum Fressen, eine Art Müsli
- Im Sommer muss das Futter für das restliche Jahr bereitet werden.
- Heu wird durch Trocknung und evtl. Belüftung hergestellt.
- Gärfutter oder Silage wird ähnlich wie Sauerkraut hergestellt.
- Damit die Kühe beste Milch liefern, muss das Futter sauber sein und darf keine Verschmutzungen aufweisen (Erklärung: Gefahr von Hundekot im Gras, Müll...)
- Milchkühe brauchen viel frisches sauberes Wasser.
- 70 bis 120 Liter Wasser trinkt eine Kuh täglich. Im Hochsommer, wenn es sehr heiß ist, braucht eine Kuh etwa die Menge Wasser, die in eine Badewanne rein passt. (120 Liter)



Foto: Geburt eines Kalbes

- Damit eine Kuh gemolken werden kann, muss es ein Kalb zur Welt bringen.
- Nach der Geburt wird in der Milchdrüse, im Euter, die Milch gebildet.
- Gleich nach der Geburt bekommt das Kalb für einige Tage die Milch der Kuh, weil diese für die Gesundheit des Kalbes sehr wichtig ist.
- Nach etwa einer Woche kann die gemolkene Milch von uns Menschen als wichtiges Lebensmittel verwendet werden.



Foto: Melken

- Eine Kuh wird täglich zweimal gemolken – morgens und abends.
- Eine Kuh gibt cirka 25 Liter Milch am Tag.
- Beim Melken muss sehr sauber gearbeitet werden.
- Vor dem Melken wird das Euter gereinigt und die ersten Strahlen der Milch werden entfernt.
- Nun wird das sogenannte Melkzeug angelegt. Jetzt beginnt das eigentliche Melken.
- Die frisch gemolkene Milch fließt durch ein Rohrsystem in einen Kühltank und wird rasch auf etwa 4 Grad Celsius gekühlt.



Foto: Milchabholung

- Die gekühlte Milch wird alle zwei Tage von einem Milchsammelwagen abgeholt.
- Beim Absaugen wird die Milch bereits vorkontrolliert.
- Dann wird sie in die Molkerei geliefert.
- Nur die beste Milch wird in der Molkerei weiterverarbeitet



Foto: Abfüllen

- Die Milch wird kontrolliert und dann weiterverarbeitet.
- Je nach Verarbeitung gibt es verschiedenste Milcharten im Angebot:
Vollmilch, fettarme Milch, Haltbarmilch, Länger frisch – Milch, laktosefreie Milch usw.



Foto: Verkauf

- Beste Milch wird zu verschiedenen Milchprodukten weiterverarbeitet: Joghurt, Käse, Butter, Topfen, Sauerrahm, Schlagobers, Buttermilch u.a.m.
- Diese Milchprodukte finden wir in unseren Lebensmittelgeschäften. Dort ist die sofortige Kühlung sehr wichtig.
- Die richtige Lagerung der Milch und Milchprodukte im Kühlschrank ist besonders wichtig. (gut verschließen, kein Lichteinfall)
- Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum – Test durch Schauen, Riechen, Schmecken!
- Milch und Milchprodukte sind wichtig für unsere Zähne und Knochen, weil viel Calcium enthalten ist. Milchprodukte enthalten viele wichtige Vitamine und ein leicht verdauliches Fett.
- Wir sollen dreimal täglich Milch und Milchprodukte essen. Das kann man ganz leicht schaffen, z.B. mit einem Glas Milch, einem Joghurt und einem Käsebrötchen.
- Verschiedene Gütesiegel zeigen uns, dass die Milch und Milchprodukte aus Österreich kommen. (AMA GS, AMA Biosiegel, GvB)



Foto: Milchprodukte

Quelle: LK NÖ: Weg der Milch. Methodenanleitung und richtige Reihenfolge des „Milchweges“
Fotoquellen: AMA Marketing GmbH, LK NÖ, LK OÖ, Maschinenring Österreich, Manuela Pichler