

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



Zielgruppe: Kinder der 1. Klassen Volksschule

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
 Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Fressen / Füttern



Kühe fressen grünes Gras auf der Wiese und auf der 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 reinpasst. (120 Liter)

Abkalben



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.

Melken



Eine Kuh wird täglich zweimal gemolken – morgens und abends. Eine Kuh gibt ca. 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.

Transportieren



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

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.

Verkaufen



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, z.B. die Packungen immer gut verschließen, denn ein Lichteinfall führt zum rascheren Verderb bzw. zur Geschmacksveränderung.

Das 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.

Laut Empfehlungen sollen wir dreimal täglich Milch und Milchprodukte im Speiseplan einbauen.

Das kann man ganz leicht schaffen, z.B. mit einem Glas Milch, einem Joghurt und einem Käsebrot. Verschiedene Gütesiegel zeigen uns, dass die Milch und Milchprodukte aus Österreich kommen, z.B. das AMA Gütesiegel, das AMA Biosiegel, Produkte mit dem Logo „Gutes vom Bauernhof“ usw.

Milchprodukte



Quellen:

LK NÖ: Weg der Milch. Methodenanleitung und richtige Reihenfolge des „Milchweges“

[Milchprodukte - Milch - Ernährungspyramide | Gesundheitsportal](#)

Fotoquellen:

AMA Marketing GmbH, LK NÖ, LK OÖ, Maschinenring Österreich, LK Kärnten/Manuela Pichler

Zusammengestellt von

Ing.ⁱⁿ Heidemarie Freithofnig, MA
Bundeskordinatorin der Seminarbäuerinnen
Landwirtschaftskammer Kärnten
heidi.freithofnig@lk-kaernten.at