

Station Kuh und Milch



Milch – das weiße Gold

Eine Kuh gibt im Schnitt 20-30 Liter Milch pro Tag und insgesamt 6.000-8.000 Liter pro Jahr. Aus der Tagesmelkmenge **von z. B. 20 Liter Milch kann man 20 Liter Frischmilch oder**

1 kg Butter



22 kg Joghurt



4 kg Topfen



2 kg Käse



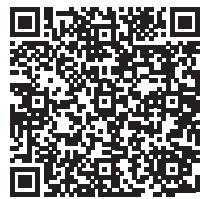
1,8 l Rahm



produzieren. Für diese Milchleistung benötigt die Milchkuh täglich 80-180 Liter Wasser und ausreichend Futter, wie z. B. Gras, Heu, Gärfutter und Kraftfutter. Das wird gut verdaut in den vier Mägen der Kuh.

Durch das Wiederkauen und die im Pansen aktiven Mikroorganismen wird schwerverdauliches Futter aufgeschlossen und Nährstoffe, wie etwa Eiweiß oder Stärke, freigesetzt und mit dem Blut in das Euter transportiert, wo schließlich die Milchbildung erfolgt. Vor allem an biologisch gehaltenen Kühe wird vornehmlich Gras und Heu verfüttert, aber auch nicht biologisch wirtschaftende Betriebe haben häufig eine grundfutterbetonte Fütterung. Dieses Aroma kommt dann auch in ihrer Milch und den daraus entwickelten Produkten zur Geltung. Da Wiederkäuer Fett nur sehr schlecht verwerten können, enthält Rindergrundfutter kaum Fett. In Österreich wird die Milch gentechnikfrei erzeugt, was bedeutet, dass die Tiere kein gentechnisch verändertes Futter erhalten.

Nähere Informationen
zum Thema findest du
hier:



Die Bäuerinnen.

Station Kuh und Milch



Milch – das weiße Gold

Insgesamt geben niederösterreichs Kühe 735 Mio. kg Milch. Was daraus in den heimischen Molkereien erzeugt wird und welche Inhaltsstoffe die Milch hat, siehst du hier in der Grafik:

Die Milchwirtschaft in Niederösterreich



Inhaltsstoffe von 100 ml Vollmilch

(ungefähre Werte, unterliegen in
Abhängigkeit vom Futterschwankungen)

Eiweiß:	3,3 g
Fett:	3,5 g
Kohlenhydrate:	4,5 g
Wasser:	87,2 g

Foto: pilippphoto/Stock.adobe.com

Heimische Molkereien veredeln Rohmilch zu:



46 % Käse

15 % Schnittkäse
14 % Frischkäse und Topfen
11 % Hartkäse
6 % Weichkäse

22 % Trinkmilch

10 % länger-frisch-Milch
10 % Haltbarmilch
2 % Frischmilch

13 % Butter

10 % Sauerrahm, Schlagobers

9 % Joghurt und Milchlischprodukte

Quelle: AMA, Statistik Austria

Niederösterreichische Kühe geben 735 Mio. kg Milch, davon sind 18 Prozent Biomilch. Zusätzlich werden 5,6 Mio. kg **Ziegenmilch** und 4,6 Mio. kg **Schafmilch** gemolken. Milch aus Niederösterreich stammt zur Gänze aus gentechnikfreier Fütterung und erfüllt zu 100 Prozent die höchsten Qualitätsanforderungen. Die Weltgesundheitsorganisation empfiehlt täglich je eine Portion Milch, Joghurt und Käse zu sich zu nehmen.

Die Bäuerinnen.

Station Kuh und Milch



Milch – das weiße Gold

Bei dieser Station kannst du dein Wissen der Milchverarbeitung testen und auch kreativ werden:

Anleitung: Welche Produkte entstehen hier?

Milch ist vielfältig, denn wir können sie zu vielen verschiedenen Produkten weiterverarbeiten. Kannst du alle Produkte richtig zuordnen? Sortiere die Bilder richtig zu. Anhand des Lösungsblattes kannst du deine Zuordnung kontrollieren.

Anleitung Spiel: Wer hat zuerst das ganze Kuhgesicht ins Milchglas gezeichnet?

Jeder Spieler nimmt sich einen Zettel und einen Stift. Entferne dich 4 Schritte von der Scheibe und wirf nun das Steinchen auf die Scheibe. Nun darfst du jenen Gesichtsteil der Kuh zeichnen, wo das Steinchen liegen bleibt. Dann kommt der nächste dran mit dem Steinchen werfen. Das wird so oft reihum gemacht, bis der oder die Erste das Kuhgesicht fertig hat.

Anleitung: Faltkuh Gerda

Für unsere kleinen Gäste haben wir noch eine Vorlage für unsere Faltkuh. Diese kann gerne mit nach Hause genommen werden.

Viel Spaß bei den Aufgaben! Vergiss nicht die Station in deinem Stationenpass zu markieren!

Die Bäuerinnen.