

## 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