



Herkunft. Qualität. Unabhängige Kontrolle.



Der Melkwettbewerb

Auch wenn Milch heute durch den sanften Sog des Vakuums von der Melkmaschine gewonnen wird, muss ein Milchbauer das Handmelken zur Qualitätskontrolle der Milch beherrschen. An der Melkstation können Kinder wie auch Erwachsene ihr Talent für das Melken unter Beweis stellen.

- Für einen **Melkwettbewerb** benötigt man: eine Melkstation mit Wasser, einen Kübel, einen Messbecher, eine Stoppuhr und Melkkurkunden.
- Die Teilnehmer melken eine festgelegte Zeit (zB 30 Sekunden). Die ermolene Menge wird gemessen und notiert. Sieger ist, wer am meisten ermolken hat.
- Beim **Schätzelken** wird vom Publikum die ermolene Menge eines Profimelkers oder Ehrengastes geschätzt. Wer am besten schätzt, erhält einen Preis.
- Beim **Teammelken** melken zwei Personen gleichzeitig. Die Milchmenge der Teams wird gemessen und das beste Team gewinnt.
- Beim **K.O. - Melken** sucht sich der Teilnehmer einen Mitstreiter. Wer von den beiden die geringere Menge milkt scheidet aus. Der Sieger kommt in die nächste Runde und milkt gegen den Gewinner einer anderen Paarung.



Hilfreiche Links

Wie komme ich zur Schulmilch?

Informationen über die Schulmilchversorgung:
schulprogramm@ama.gv.at



Interessensgemeinschaft der Schulmilchbauern:

Tel. 05 0259 23300, milch@lk-noe.at

Milchlehrpfad:

www.ama.info.at/aktuelles/rund-um-schulmilch

Impressum

Herausgeber:

Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Referat Milchwirtschaft

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Tel 05 0259 23300, E-Mail: milch@lk-noe.at

Redaktion:

Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber, Johanna

Mandl BED, LK NÖ, Katja Harrer, HAUP

Layout: Eva Kail, LK NÖ

Fotos: Falls nicht anders angegeben, LK NÖ,

Milchglas (AdobeStock/Viktor)

Druck: Druckerei Eigner, 3040 Neulengbach



lk Landwirtschaftskammer
Österreich

Kindgerechte Melkstation



Foto: LK NÖ Josef Weber

EU-Schulprogramm

Mach auch du mit! Informationen erhältst du bei deinem Schulmilchbauern oder unter
www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm



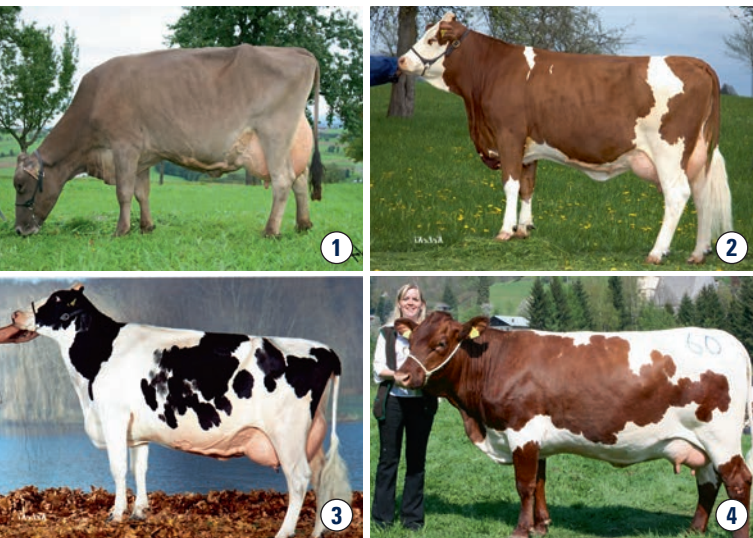
Lernziele und Methoden

- Die Herkunft der Milch soll für die Lernenden sichtbar und greifbar werden.
- Das händische Melken erst erlernen und dann üben.
- Erkennen, dass das zweimal tägliche Melken am Euter der Kuh eine verantwortungsvolle Aufgabe ist.
- Die Melkstation (Holz) entsprechend der natürlichen Farben der Kühe bemalen.
- Einen Melkwettbewerb durchführen.

Milch und Melken

In der Milch steckt die geballte Kraft der Natur. Denn Milch enthält viele der notwendigen Nährstoffe, die der Körper täglich braucht: leicht verdauliches Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate sowie viele Vitamine und Mineralstoffe. Damit sind Milch und Milchprodukte ein unverzichtbarer Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Die Milch wird im Euter der Kuh gebildet. Dazu sind viele Nährstoffe, welche im Futter enthalten sind, erforderlich. Morgens und abends werden Milchkühe gemolken. Das geschieht mit Melkmaschinen, die die Milch mit Hilfe eines leichten Vakuums aus den Eutervierteln saugen. Beim Melken mit der Hand wird die Milch aus der Zitze von oben nach unten herausgedrückt. Die ermolkene Milch wird sofort gekühlt und von der Molkerei abgeholt.

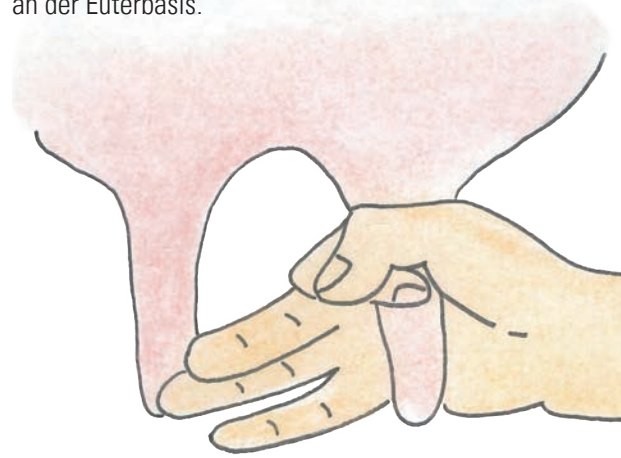
Rinderrassen: 1-Braunvieh, 2-Fleckvieh, 3-Holstein, 4-Pinzgauer



Die Handstellungen beim Melken

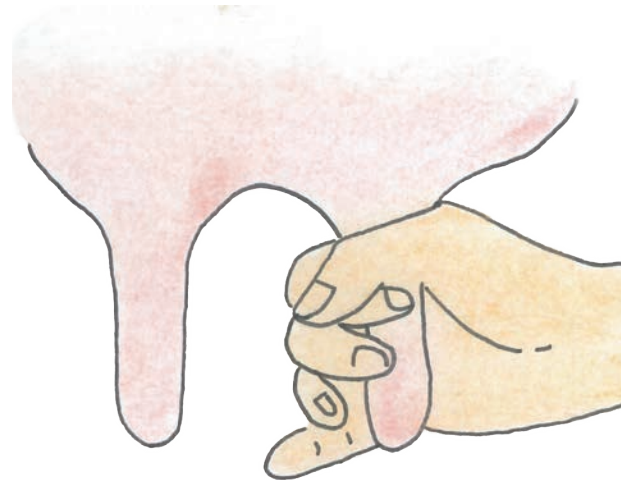
1.

Umfasse die Zitze mit dem Daumen und dem Zeigefinger an der Euterbasis.



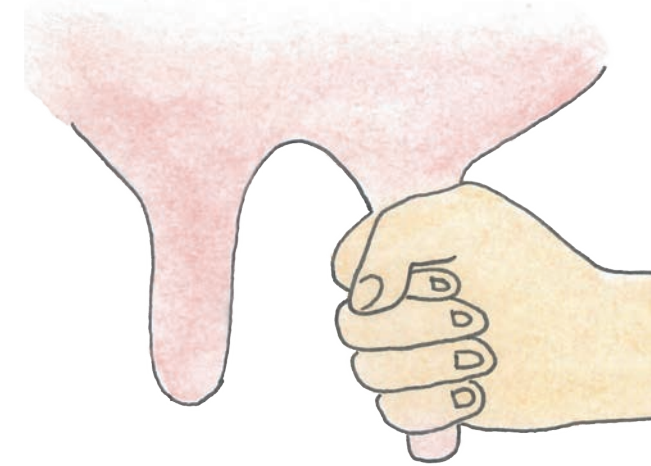
2.

Danach drücke leicht nach oben und schließe die Finger von oben nach unten.



3.

Drücke die Zitze leicht zusammen.



4.

Die Milch wird aus der Zitze gemolken.

