Ohne Pflege keine intakte Natur

Gut, dass es die Bauern gibt!

So ein Bauer hat alle Hände voll zu tun. er muss sich um den Hof, um die Felder und um seine Tiere kümmern. Und er pflegt auch die Wiesen und Weiden. „Landschaftspflege“ nennt man das. Die Bewirtschaftung unseres schönen Landes macht ziemlich viel Arbeit. Keine Frage, dass die Bauern dafür unsere Wertschätzung verdienen! Denn auf unsere intakte Naturlandschaft sind wir schließlich alle mächtig stolz.

**Und jetzt lade ich euch ein zu einer spannenden Reise in die Welt der Milch!**

Vom Gras zur Milch

Wie kommt die Milch in die Kuh?

Dir ist bestimmt schon aufgefallen, dass Kühe ständig kauen. Kühen schmeckt Gras, Klee und Heu. Ihre Nahrung schlucken die Kühe erst einmal unzerkaut hinunter und kauen sie erst später ganz genüsslich wieder. Als Wiederkäuer besitzen Kühe ein ganz besonderes Verdauungssystem.

Ihr Futter verdaut die Kuh in vier Mägen:

1. Pansen
2. Netzmagen
3. Blättermagen und
4. Labmagen.

*Die bei der Verdauung freigesetzten Nährstoffe werden anschließend mit dem Blut auch ins Euter transportiert und in Milch umgewandelt. Damit sie ihr Futter verdauen kann, muss eine Kuh auch ganz schön viel trinken, nämlich 75 bis 100 Liter Wasser am Tag!*

Raus aus der Kuh und ab in die Molkerei

Zweimal täglich melken, bitte!

Eine Kuh gibt ungefähr 19 Liter Milch am Tag. Dafür muss sie zweimal täglich gemolken werden, am Morgen und am Abend. Dank moderner Melkmaschinen können die Bäuerin oder der Bauer mehrere Kühe gleichzeitig melken. Wichtig ist immer, dass das Euter der Kühe zuerst gesäubert wird. Über Rohrleitungen und Schläuche fließt die frisch gemolkene Milch in einen Kühltank. Dort wird sie abgekühlt, damit sie nicht verdirbt.

Zur Molkerei, aber ein bisschen flott!

Der Milchwagen sammelt die Rohmilch von Hof zu Hof ein. Dabei wird die Milch aus dem Kühltank am Bauernhof in den gekühlten Milchwagen gepumpt. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden – also rasch ab in die Molkerei!

In der Molkerei

Aus der Milch, die eine Kuh an einem Tag gibt, kann man vieles herstellen, z. B.

* 19 Liter beste Frischmilch
* oder 2 Kilogramm leckeren Käse
* oder 22 Kilogramm cremiges Fruchtjoghurt
* oder 4 Päckchen feinste Butter

Quelle: Gmundner Milch, Gutes aus dem Salzkammergut