

Der Weg vom Euter in die Glasflasche

Waldorfschüler lernen **drei Stationen** kennen, wie die Milch vom Bauernhof zur Milchtankstelle kommt

ESCHWEGE. Die sechste Klasse der Freien Waldorfschule Werra-Meißner wollte ganz genau wissen, wo die Milch der Milchtankstelle im Eingangsbereich des Tegut-Marktes in Witzenhausen herkommt. Deswegen unternahmen die Schüler einen Ausflug zum Bauernhof der Familie Ebel in Albshausen. Der Automat wird alle zwei Tage mit frischer, pasteurisierter Milch ihrer Kühe beliefert. So kann der Kunde frische Milch, die laut einer Pressemitteilung nachhaltig und umweltschonend erzeugt und in wiederverwendbaren Glasflaschen abgefüllt wird, einkaufen.

1. Futter für die Kühe: Die Schwestern Anita Kelmendi und Ute Ebel, beide Milchbäuerinnen in fünfter Generation, erwarteten die Schüler gleich vor dem Kuhstall am Ende des Melkvorgangs. Ein Berg Kuh-Sauerkraut war die erste Geruchsprüfung auf dem Hof. Diese Silage ist frisch geschnittenes Gras, das entweder im Silo oder auf der Wiese erst aufge-

schichtet und festgefahren, dann mit einer Plane abgedeckt wird und durch den Luftabschluss vergärt. Dies sei ein hochwertiges Futter für Kühe im Winter und Frühling.

2. Melken und Reinigen: Zum Melken ging es gleich in den Stall, denn die letzte der 25 Milchkühe durften die Schüler selber melken. „Wenn man eine Kuh melken will, muss man erst das Euter reinigen, dann von oben nach unten an der Zitze drücken, dann kommt die Milch heraus. Und die Milch ist sogar noch warm“, begeisterte sich Birk. Nachdem alle, die wollten, das Melken üben und die Milch kosten konnten, wurde der restliche Melkvorgang per Maschine vorangebracht.

Bis zu 2,2 Litern pro Minute, insgesamt bis zu 18 Litern, wurden so der Kuh Brasilia abgemolken. Die Milch floss durch durchsichtige Rohre, die über den Kühen unter der Stalldecke entlang führten, bis in den Milchtank hinein. Nach dem Melkvorgang wurden die Rohre automatisch

per Vakuumpumpe gereinigt: Erst sauste ein Schwamm durch, bevor sie mit heißem Wasser und Reinigungsmittel gespült wurden.

3. Pasteur: Mit einem Milchtaxi wurde der Milchtank nun zum Pasteur gefahren, wo die Milch für 20 Sekunden auf 72,5 Grad Celsius erhitzt und anschließend sofort abgekühlt wird, um Keime zuverlässig abzutöten. „So bleiben alle Vitamine und Nährstoffe erhalten, wie auch ihre sensorische Qualität. Im Kühlschrankschrank ist die Milch dann bis zu fünf Tagen haltbar“, erklärte Anita Kelmendi. Die frische Vollmilch wird dann morgens im Tank zum Milchautomaten gefah-



Erstaunt: Die Kinder, so wie hier Cheron, fühlten beim Besuch des Bauernhofs auch, wie stark die Melkanlage saugt.

Foto: privat

ren, um die Kunden regelmäßig und verlässlich mit Milch versorgen zu können. 75 bis 100 Liter Milch werden so verkauft, an Wochenenden und an Montagen mehr als inner-

halb der Woche. (red/flk)

Kontakt: Familien Ebel und Kelmendi, Tel. 0 55 42/91 12 73 oder 0176/30 64 97 82, www.anitas-landerlebnis.de