

## PRODUKTINFORMATION: MILCH

### Wie wird das Produkt hergestellt (Produktion)?

#### Produktion

- Die Kuh produziert nach der Geburt eines Kälbchen Milch.
- Diese Milch wird auf dem Bauernhof meist mit modernen Melkmaschinen täglich gemolken.
- Milch hat beim Melken eine Temperatur von ca. 37 Grad Celsius und wird anschließend sofort auf 4°Celsius abgekühlt, damit sie nicht sauer wird.
- Ein Milchtankwagen holt in der Regel jeden Morgen die Milch vom Bauernhof ab und fährt sie zur Molkerei.
- In der Molkerei wird sie auf Bakterien untersucht, homogenisiert, wärmebehandelt und abgefüllt.
- Homogenisieren bedeutet, dass die Milch durch winzige Düsen gepresst wird. Dabei werden die Fetttropfchen der Milch, die normalerweise an die Oberfläche steigen und eine Rahmschicht absetzen, in sehr kleine Tröpfchen geteilt. Diese sind so winzig, dass sie nicht mehr an die Oberfläche steigen können, sondern sich gleichmäßig in der Milch verteilen.
- Bei der Wärmebehandlung unterscheidet man Pasteurisieren und Ultrahocherhitzen.
- Beim Pasteurisieren wird die Milch für 15 bis 30 Sekunden auf 75 Grad Celsius erhitzt. So werden die vorhandenen Krankheitskeime abgetötet und die wichtigen Nährstoffe der Milch bleiben trotzdem erhalten. Pasteurisierte Milch ist ca. 5 Tage haltbar.
- Beim Ultrahocherhitzen wird die Milch ca. eine Sekunde auf 135 bis 150 Grad Celsius erhitzt. So werden die Krankheitskeime abgetötet, aber leider auch einige der wichtigen Nährstoffe und Vitamine zerstört. Ultrahocherhitzte Milch ist ohne Kühlung ca. 6 bis 8 Wochen haltbar.
- Anschließend transportiert ein Kühlwagen die abgefüllte Milch und andere Milchprodukte von der Molkerei in die Supermärkte.

#### Sorten

- Vollmilch hat einen Fettgehalt von 3,5% oder den natürlichen Fettgehalt.
- Frische Milch ist in der Molkerei für kurze Zeit erhitzt (pasteurisiert) worden.
- Haltbare Milch (H-Milch) wird in der Molkerei ultrahocherhitzt.
- Entrahmte Milch (Magermilch) ist sehr fettarm und hat höchstens 0,3% Fett.
- Buttermilch entsteht bei der Butterherstellung. Sie ist ein Milchprodukt, hat einen säuerlichen Geschmack und ist sehr fettarm (höchstens 1%).

#### Bio-Produktion

- Bio-Milch besteht ausschließlich aus Milch aus ökologischer Landwirtschaft.
- Ökologische Landwirtschaft zeichnet sich dadurch aus, dass die Tiere artgerecht gehalten und ernährt werden.
- Die Kühe können zum Grasens auf die Weide und haben zum Schlafen und im Winter einen geräumigen Stall. Sie bekommen ausschließlich Futter vom Bio-Bauernhof.
- Medikamente dürfen den Tieren nur bei Krankheit verabreicht werden.

### Welche Auswirkung hat die Produktion auf die Umwelt (ökologischer Anbau, regionaler Bezug)?

- Die Tierhaltung für die Massenproduktion ist meist kritikwürdig. Die Milchkühe leben in bedrängten Verhältnissen, ohne ausgewogene Nahrung und Bewegung. In riesigen Ställen stehen sie auf Holzbalken, damit die Reinigung leichter fällt. Dies ist schmerzhaft für sie.
- Es gibt aber Bio-Produkte, deren Inhalte von Tieren aus der ökologischen Landwirtschaft kommen. Diese Tiere leben unter gesünderen und würdigeren Bedingungen.
- Die Bio-Produkte sind meist etwas teurer, entsprechen aber ihren realen Produktionskosten und sind in der Regel dafür gesünder für Menschen und Tiere.

## Welche Nährstoffe hat das Produkt (Aspekt der Gesundheit)?

- Informationen hierzu finden Sie unter [www.agendakids.muc.kobis.de](http://www.agendakids.muc.kobis.de) (klicken Sie auf den Link „Ernährung“, der sich hinter der Weltkugel und den zwei Händen versteckt; dann auf „Infos“ und „Was kommt auf den Frühstückstisch?“).