



## Von der Milch zum Käse

**Zielgruppe:** Schulklassen (3. – 6. Jahrgangsstufe)  
Förderklassen  
Behindertengruppen  
Erwachsenengruppen

### Ziele

- Sensibilisierung für nachhaltiges Handeln
- Kennenlernen landwirtschaftlicher Produktionsabläufe
- Abhängigkeit der Landwirtschaft von Witterung und Naturkreisläufen
- Vermittlung des verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln, der eigenen Ernährung und Gesundheit
- Vielfältige Sinneserfahrungen (hören, sehen, tun, riechen, schmecken)
- Erfolgserlebnis durch greifbares Ergebnis eigener Arbeit
- Wahrnehmung und Beobachtung der Tiere

### Ablauf

- Vorstellen von Haus, Hof und Mitarbeitern
- Verhaltensregeln, Hygienevorschriften
- Theorie und Praxis
- Brotzeit mit Weichkäse

### Inhalt

- Bedeutung von Rindern, Rinderrassen
- Nutzung: Milch, Fleisch, Leder, Arbeitskraft, Landschaftspflege
- Artgerechte Tierhaltung, Fütterung (Vielfalt und Qualität)
- Begriffserklärung: Wiederkäuer
- Milchbildung (Euter, Drüsengewebe, Blutgefäße, Zitzen)
- Milchgewinnung (Melkmaschine)
- Molkereitechnische Aufbereitung der Milch (pasteurisieren, homogenisieren...) und Verarbeitung (Vielfalt der Milchprodukte)
- Ernährungsphysiologische Bedeutung der Milch

### Praxis

- Käseherstellung aus ca. 10 l – 20 l frischer Rohmilch: wärmen, impfen, laben, dicklegen, Bruch bearbeiten, abschöpfen. Die Teilnehmer sind aktiv an den einzelnen Arbeitsschritten beteiligt.
- Rundgang auf dem Hof (ca. 45 Minuten)  
Bei Erweiterung auf ein Tagesprogramm in Absprache:
- Butterherstellung
- Joghurtherstellung

**Mitzubringen:** Feste Schuhe, Hausschuhe

**Dauer:** Halbtagesprogramm 3 ½ Stunden  
Tagesprogramm 6 Stunden

**Begleitperson:** Pro Klasse mind. 2 Personen

**Gruppengröße:** Eine Klasse

**Preise:** auf Anfrage