



DER WEG DER MILCH

BESCHREIBE, WAS IN DEN ABSCHNITTEN PASSIERT.



EUTER SÄUBERN BZW. MASSIEREN

Vor dem Melken wird das Euter der Milchkuh gesäubert und etwas massiert. Das Massieren fühlt sich für die Kuh so ähnlich an wie ein Kalb, das Milch trinken möchte. Dadurch beginnt die Kuh, Milch abzugeben.



MELKEN

Eine Milchkuh wird in der Regel zweimal pro Tag gemolken. Das Melken tut einer Kuh nicht weh, sie muss sogar regelmäßig gemolken werden, damit in ihrem Euter kein schmerzhafter Milchdruck entsteht. Durch das Melken bekommt die Bäuerin oder der Bauer die sogenannte Rohmilch, die direkt gekühlt werden muss.



ABHOLUNG

Die gekühlte Rohmilch wird meistens jeden oder jeden zweiten Tag mit einem Tankwagen abgeholt. Im Tankwagen wird die Milch dauerhaft auf unter 10 Grad Celsius gekühlt. Bei jeder Abholung wird eine kleine Milchprobe genommen.



MOLKEREI

In der Molkerei wird die Rohmilch zu verschiedenen Milchprodukten verarbeitet. Dazu zählen die Frischmilch oder die Haltbarmilch. Aber auch andere Milchprodukte, wie Joghurt oder Topfen, werden dort hergestellt.



QUALITÄTSPRÜFUNG

Doch bevor eine Milch verarbeitet wird, muss eine Qualitätsprüfung stattfinden. Dabei wird kontrolliert, ob die Milch unerwünschte Inhaltsstoffe oder zu viele schlechte Keime enthält. Damit keine gesundheitsschädlichen Stoffe in die Milch gelangen, muss sehr sauber gearbeitet werden – vom Bauernhof bis zur Verarbeitung.



VERARBEITUNG

Zuerst wird die Rohmilch gefiltert und danach erhitzt. Je nachdem welches Produkt am Ende entstehen soll, wird die Rohmilch unterschiedlich heiß gemacht. Die Milch ist durch die Erhitzung dann länger haltbar als die Rohmilch.



VERPACKUNG

Das fertige Milchprodukt wird in den Abfüllanlagen direkt in die Milchpackungen gefüllt. Auf die Milchpackungen kommt das Mindesthaltbarkeitsdatum, die Chargennummer und manchmal die genaue Uhrzeit der Abfüllung zur Rückverfolgbarkeit.



VERKAUF

Zuerst werden die Milchprodukte in das Zentrallager der Supermarktketten geliefert. Von dort werden sie anschließend an die einzelnen Filialen verteilt. In den Filialen muss täglich überprüft werden, wie viel Milch noch vorrätig ist und wie viel bestellt werden muss. Nun stehen die Milchprodukte im Geschäft bereit und können gekauft werden.