

Der Weg der Stainzer Milch / The Milky Way – Von der Kuh zum Kühlregal

Im Rahmen des Projekts „Faszination Technik“ durften wir, 9 Schüler und Schülerinnen des BORG Deutschlandsberg, den Weg der Rohmilch von der Kuh bis zum Endprodukt der Molkerei Stainz verfolgen.

Alles beginnt bei der Kuh: Der Milchbauernhof der Familie Herunter, einer von über 250 steirischen Milchbauern, welche die Molkerei Stainz beliefern, öffnete für uns die Scheunentore und bot Einblicke in die moderne Rohmilchgewinnung. Und „modern“ bedeutet, dass die mühsame Arbeit des Melkens nicht mehr täglich von Hand, sondern von einem automatisierten Melkroboter erfolgt. Und dieser versetzte uns ins Staunen. Die Milchkuh entscheidet nämlich selbst, wann sie gemolken wird.

Dazu stellt sie sich vor ein Tor, das den Weg zum Roboter freigibt, wenn das letzte Melken zumindest 9 Stunden zurückliegt. Die Information dazu gibt ein im Halsband integrierter Computerchip. Öffnet sich das Tor, so darf sie eintreten und sich an Leckerbissen erfreuen, während ein automatischer Roboterarm Melkschläuche anbringt und nach dem Melken wieder entfernt. Die Vorrichtung ist bei den Kühen so beliebt, dass sie sich auch gerne in einer Warteschlange vor dem Tor versammeln. Die Rohmilch wird sofort in einen Tank geleitet und abgekühlt. Jeden zweiten Tag wird die Milch vom Milchwagen abgeholt und zur Weiterverarbeitung direkt in die Molkerei gebracht. Bei jeder Lieferung werden Proben entnommen.

Mehrmals monatlich werden diese Proben vom Qualitätslabor St. Michael untersucht. Beim Besuch dieses Labors erfuhren wir einiges über die Rohmilchanalyse und strenge Kontrolle von Keimzahlen, Zellzahlen und Nährstoffgehalt. Gute Qualität zahlt sich aus: Wer bessere Qualität liefert, bekommt einen höheren Literpreis ausbezahlt.

In der Molkerei Stainz wird die Rohmilch der steirischen Milchbauern mittels Erhitzungsverfahren pasteurisiert. In einer Zentrifuge werden die Milchbestandteile anschließend getrennt und für die Frischmilch unterschiedlichen Fettgehalts entsprechend wieder zusammengemischt. Die Vollmilch mit 3,5% Fettanteil schmeckt uns aber immer noch am besten. Auch andere Milcherzeugnisse wie Joghurt, Buttermilch und Sauermilch erfreuten sich bei der anschließenden Verkostung großer Beliebtheit. Das Projekt soll nicht nur einen Einblick in die Lebensmittelproduktion, sondern auch in die Berufsfelder von Betrieben der Region bieten. So zeigten sich zahlreiche Möglichkeiten aus den Bereichen Tierhaltung, Produktion, Lebensmittelanalytik, Vertrieb und Forschung – ganz im Sinne „Faszination Technik – Technik in den Betrieben der Region“.

Wir gehen seit unserer Exkursion bewusster mit Milchprodukten um: *„Ich habe meine Kaufgewohnheiten umgestellt und achte nun genauer darauf, welches Joghurt ich kaufe“*. *„Seit der Exkursion denke ich daran, wie aufwendig seine Produktion ist, wenn ich zum Joghurt greife“*. *„Ich lese seither auf der Packung, ob eine Frischmilch mikrofiltriert oder hocherhitzt wurde“*. *„Ich gehe viel bewusster mit Milchprodukten um und denke auch an die Milchkuhe“*.



Am Milchbauernhof



Melkroboter



Qualitätslabor St. Michael



Molkerei Stainz