

Von der Kuh zur Milch - Bericht von der Exkursion der 5f am 22.05.2017 zum Engelshof

Der Engelshof liegt ungefähr 1 km außerhalb von Hetzerath. Es ist ein konventioneller Milchviehbetrieb. Als wir am Hof ankamen, hat uns Mareike Engel zuerst die Kälber gezeigt und uns vieles zur Aufzucht der kleinen Kälbchen erklärt. Die Kälber kommen nach der Geburt auf die Säuglingsstation, wo sie in einer Einzelbox stehen und Muttermilch zu trinken bekommen. Nach drei Wochen kommen sie in den Kälberstall, den Kindergarten. Einige Wochen später kommen sie in eine Gruppenbox mit anderen Kälbern, das ist dann so wie die Schule für die Tiere.

Anschließend hat Mareike Engel uns die Rinder gezeigt. Wenn es Fragen gab, wurden sie immer ausführlich beantwortet. Sie hat uns nicht nur die einzelnen Ställe gezeigt, sondern auch sehr viele Informationen gegeben. Zum Beispiel Infos über die Verwendung der Gülle, die Futtersorten der Kühe, das Kuhmelken und vieles mehr.

Danach sind wir zu Fuß zur Molkerei gegangen. Sie liegt im Dorf Hetzerath. Dort hat Gertrud Engel fortgefahren. Weil wir wegen der nicht passenden Bekleidung nicht zu den Milchverarbeitungsmaschinen konnten, hat Beata ein Buch gebastelt, in dem man alle Schritte verfolgen konnte.

Wir durften ein Glas Milch probieren. Das war lecker! Und vom übrigen Geld durften wir noch einen Becher Engel-Joghurt kaufen und ihn testen. Zum Schluss haben wir ein Foto gemacht und sind zur Schule gefahren. Am Ende haben wir mit Frau Müller und Frau Mathei (die uns bei dem Besuch begleitet haben) eine kleine Feedback-Runde gemacht.

Amar Idrizovic, Djamal Boukari 5f



hamster

Der Engelshof

Die Milchziehe

Für den gibt es ca. 20 Ertragende Kühe. Meistens ist es ein Mann die Kühe zu führen gewohnt haben. Meistens Milch geben und dann werden ständig gewischt. Die Kühe sind immer gut gefüttert. Ein "Kühe" gibt genug zu sein. Frische Milch werden sie den ersten mal mit 15 Minuten wickeln. Im Anschluss kommen sie weiter zu der Kuh auf die Waagen, die sie das Glas entpermen und wenn man die Kühe jede Woche auf eine Waage lassen würde, würde man den wertvollen Bestand schützen.

Produktion

Erstmal täglich werden ca. 5000 Liter in die Welt gebracht. Diese sind dann in Kälber und Joghurt verarbeitet.

Erstmal keine Kühe in den Produktionslinien, wird der Milch für 1-2 Stunden auf 75°C erhitzt. Das macht sie um die Kühe absterben und die Milch dadurch haltbar zu machen. Diese Vorgang nennt man Pasterisierung.

Das Produkt kann man in der ganzen Region in der Milch bekommen. In allen Läden. Bei der Erzeugung wird sehr viel von den Kühen abgenommen. In jedem Tag wird es ein bisschen mehr an der Welt gebracht. In der Zeit der Milch wird

Ein Kälber

Die Kühe bekommen ein eigenes Pflegen. Frische Milch die Kühe werden sie sehr viele Monate bis ein Jahr und mit Milchzucker ihrer gewohnt sind können sie die Milch gut einnehmen. Die Milchzucker sind die Kuh bekennen andere Futter als die Milch. Erstmal in der Milch kommt die Frucht. Im Anschluss wird die Milch getrocknet und weiter zu sein werden den Kühen die Milch geschicken.

Die Produktion

Die Produktion werden sie in 12 Stunden zu sein. Im Anschluss werden 12 Kühe gleichzeitig gemacht. Die Milch wird weiter zu sein die Milchzucker zu sein.

Was passiert mit dem Kuh

Die Kuh ist im 12 Stunden zu sein. Die Kuh ist im 12 Stunden zu sein. Die Kuh ist im 12 Stunden zu sein. Die Kuh ist im 12 Stunden zu sein.

Der Traktor

Der Traktor ist im 12 Stunden zu sein. Der Traktor ist im 12 Stunden zu sein. Der Traktor ist im 12 Stunden zu sein. Der Traktor ist im 12 Stunden zu sein.

Die Produktion des Saugens

Die Produktion des Saugens wird täglich und täglich. Die Produktion des Saugens wird täglich und täglich. Die Produktion des Saugens wird täglich und täglich.

(Note: The above text is a transcription of the handwritten text on the poster, which contains many errors and repetitions. The actual text on the poster is more coherent but difficult to read due to handwriting and scan quality.)

