

Besuch der Sechstklässler der Freien Waldorfschule Werra-Meißner auf dem Milchhof Ebel in Albshausen/Witzenhausen

Der Weg der Milch von der Kuh bis zur Milchtankstelle im tegut Witzenhausen.



Die sechste Klasse der Freien Waldorfschule Werra-Meißner wollte ganz genau wissen, wo die Milch der Milchtankstelle im Eingangsbereich des tegut-Marktes in Witzenhausen herkommt. Nachdem Gerhard Müller-Lang vom Natur- und Landschaftsschutz Werra-Meißner ihnen die Broschüre "Regionale Entdeckungen" vorgestellt hatte, unternahmen die Schüler eine Entdeckungsreise zum Bauernhof der Familie Ebel in Albshausen. Der Milchautomat wird alle zwei Tage mit frischer, pasteurisierter Milch der Ebelschen Kühe beliefert. So kann der Kunde frische Milch, die nachhaltig und umweltschonend erzeugt, in wiederverwendbaren Glasflaschen abgefüllt wird, einkaufen.

Das Futter für die Kühe

Die Schwestern Anita Kelmendi und Ute Ebel, die beiden Milchbäuerinnen in fünfter Generation, erwarteten die Schüler gleich vor dem Kuhstall am Ende des Melkvorgangs. Ein Berg Kuh-Sauerkraut war die erste Geruchsprobe auf dem Hof. Diese Silage ist frisch geschnittenes Gras, das entweder im Silo oder auf der Wiese erst aufgeschichtet und festgefahren, dann mit einer Plane abgedeckt wird und durch den Luftabschluss vergärt. Sie ist ein hochwertiges Futter für die Kühe im Winter und Frühling.



Das Melken der Kühe und die Reinigung der Melkanlage: "Die Milch ist ja sogar warm!"



Zum Melken ging es gleich in den Stall, denn die letzte der 25 Milchkühe durften die Schüler selber melken. "Wenn man eine Kuh melken will, muss man erst das Euter reinigen, dann von oben nach unten an der Zitze drücken, dann kommt die Milch heraus. Und die Milch ist sogar noch warm!" begeisterte sich Birk. Nachdem alle, die wollten, das Melken üben und die Milch kosten konnten, wurde der restliche Melkvorgang per Melkmaschine vorangebracht. Bis zu 2,2 Liter pro Minute, insgesamt bis zu 18 Liter wurden so der Kuh Brasilia abgemolken. Die Milch floss

durch durchsichtige Rohre, die über den Kühen unter der Stalldecke entlang führten, bis in den Milchtank hinein. Nach dem Melkvorgang wurden die Rohre automatisch per Vakuumpumpe gereinigt: Erst sauste ein Schwamm durch die Rohre, bevor sie mit heißem Wasser und Reinigungsmittel durchgespült wurden.

Der Pasteur

Mit einem Milchtaxi wurde der Milchtank nun zum Pasteur gefahren, wo die Milch für 20 Sekunden auf 72,5°C erhitzt und anschließend sofort abgekühlt wird, um Keime zuverlässig abzutöten. "So bleiben alle Vitamine und Nährstoffe erhalten, wie auch ihre sensorische Qualität. Im Kühlschrank ist die Milch dann bis zu 5 Tagen haltbar", erklärte Anita Kelmendi. Die frische Vollmilch wird dann morgens im Tank zum Milchautomaten gefahren, um die Kunden regelmäßig und verlässlich mit Milch versorgen zu können. 75 bis 100 Liter Milch werden so verkauft, an Wochenenden und an Montagen mehr als innerhalb der Woche. In der Regel bleibt immer ein Rest Milch im Automaten, der beim Befüllen mit

dem Wechseltank abgeholt wird und dann an die Kälber verfüttert wird. Alles blitzt in der Milchammer, man kann sich in den Edelstahlgeräten spiegeln, denn natürlich wird hier auf äußerste Sauberkeit geachtet, da die Qualität der Milch davon abhängt.

Frühstück mit frischer Milch, Apfelsaft und Ahler Wurst



Nach der Reinigung der Milchmaschinen gab es das ersehnte Frühstück, das mit der frischen Milch, selbst gepresstem Apfelsaft und Ahler Wurst vom Hof deutlich aufgewertet wurde. Das schmeckte allen sehr gut. Dabei konnten die Schüler Anita Kelmendi nach Herzenslust über alles Technische der Milchanlagen, über die Tiere, das Futter und was ihnen sonst noch so einfiel, befragen. Danach sausten alle Kinder einmal begeistert durch die Spielscheune. Hier fand sich für jeden etwas zum Beschäftigen: ein großes Holzpferd zum Voltigieren, eine Tischtennisplatte, eine Kletterwand, ein Trampolin und einen Berg anderer Spiele. Draußen standen jede Menge Fahrzeuge, vom Bobbycar bis zum Fahrrad, parat, denn der Milchhof ist mit zwei Ferienwohnungen auch ein Landerlebnishof, auf dem Familien mit Kindern tolle Ferien verbringen können. Außerdem gibt es nicht nur die 25 Kühe, sondern Schweine, eine ganze Hühnerschar, Laufenten, Hasen, Ponys, Katzen, ein Hund - eben ein kleines Bauernhofparadies. Das fanden auch die Sechstklässler und machten sich nur schweren Herzens auf den Nachhauseweg.

Kontakt: Familie Ebel und Familie Kelmendi, Kirchstraße 5, 37218 Witzenhausen- Albshausen, Telefon: 0 55 42/91 12 73 oder 0176/30 64 97 82, Homepage: www.anitas-landerlebnis.de.

Fotos von Ellen Schubert

Foto 1: Die sechste Klasse mit den Lehrerinnen Christine Salzmann hinten Mitte, Liliith Schmidt-Gebhardt rechts und Milchbäuerin Anita Kelmendi, geb. Ebel.

Foto 2: Anita Kelmendi lässt die Schüler am Kuh-Sauerkraut schnuppern. Es riecht nicht schlecht, nur etwas säuerlich.

Foto 3: Justin zapft einen Becher Frischmilch direkt von der Kuh ab.

Foto 4: Cherona schneidet für alle die Ahle Wurst vom Hof auf.

Foto 5: Anita Kelmendi zeigt Cherona wie stark die Melkanlage saugt.

Foto 6: Anita Kelmendi bei der Reinigung des Milchtanks in der Milchammer.

Foto 7: Anita Kelmendi vor ihrem Milchtransporter.

Foto 8: Die Sechstklässler im Hühnergarten.

