Woher kommt die Milch?

Clara Schlunz

21.06.2022

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung..... 3
2. Woher kommt die Milch?..... 3
3. Flaschen und Milchkartons..... 5
4. Entwicklung der Milchbetriebe und des Milchverbrauchs in den letzten Jahren.....5
5.Die H-Milch.....6
6. Die Milchpreise steigen.....7
7. Milchverkostung.....8
8. Fazit.....9
9. Quellenverzeichnis 10

1. Einleitung

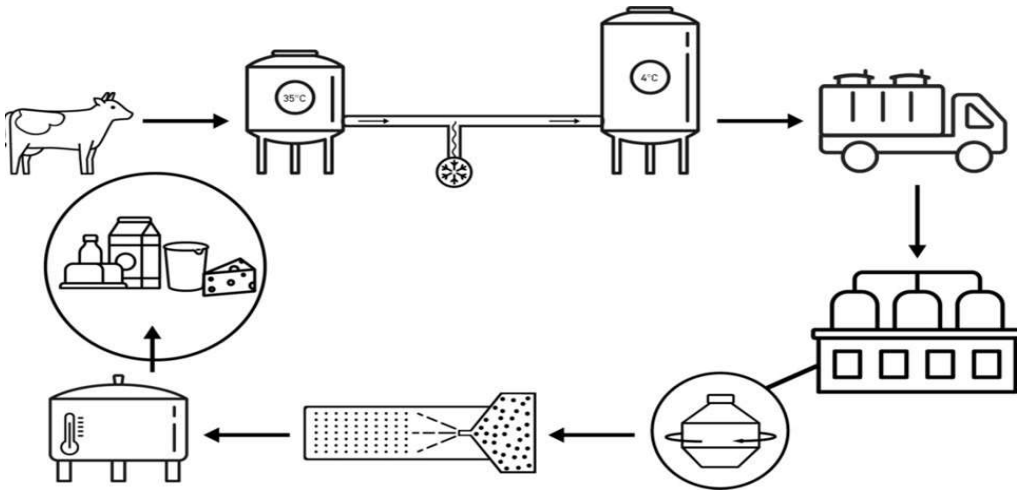
In dieser Arbeit habe ich mich für das Thema „woher kommt die Milch?“ entschieden, da ich auf einem Bauernhof aufgewachsen bin und ich selber auch viel Milch trinke. Mein Interesse ist gekommen, da ich schon oft mit meinem Papa auf Milchbetrieben war und ich mich oft gefragt habe, wie der Milchkreislauf funktioniert. Ich berichte über den generellen Ablauf der Milchproduktion, aber auch über die einzelnen Schritte vom Bauern bis in die Geschäfte.

2. Woher kommt die Milch?

Die Milch kommt in der Regel von der Kuh, man kann die Milch in unserer Region aber auch von dem Schaf und der Ziege kaufen. Damit die Kuh Milch geben kann, muss sie tragend werden und kalben. Wenn die Kuh gekalbt hat, wird das Kalb sofort abgesetzt und säuft dann Biestmilch. Die erste Milch (bzw. Biestmilch) muss zwei bis drei Tage gesondert gemolken werden. Biestmilch ist die erste Milch von der Kuh, diese Milch ist sehr dickflüssig, klebrig wie Harz und ist dabei sehr vitaminreich.
Eine Kuh muss jedes Jahr ein Kalb kriegen, um Milch zu geben. Die Kuh wird zwei bis dreimal am Tag für knapp sieben Monate gemolken, dann steht sie zwei Monate trocken um sich auf das nächste Kalb vorzubereiten. Früher wurden die Kühe mit der Hand gemolken, mittlerweile gibt es schon Melkroboter und man muss die Kühe nicht mehr mit der Hand melken. Dadurch sparen die Bauern Zeit.

Bei großen Bauern wird die Milch täglich geholt, bei kleinen alle zwei Tage.

Auf dem Weg in die Molkerei wird die Milch bei vier bis acht Grad gelagert. In der Molkerei angekommen, wird die Milch auf Keime, Fett und Eiweiß getestet. Wenn dies gemacht wurde, wird die Milch auf 74° Grad oder mehr erhitzt. Ein Lastwagen bringt die Milchware in die Geschäfte. Die Laster sind von innen gekühlt. So bleibt auch die Milch während der Fahrt kühl. Die Mitarbeiter des Supermarktes sortieren die fertigen Milchverpackungen in die Regale ein, wo die möglichen Kunden sie kaufen können



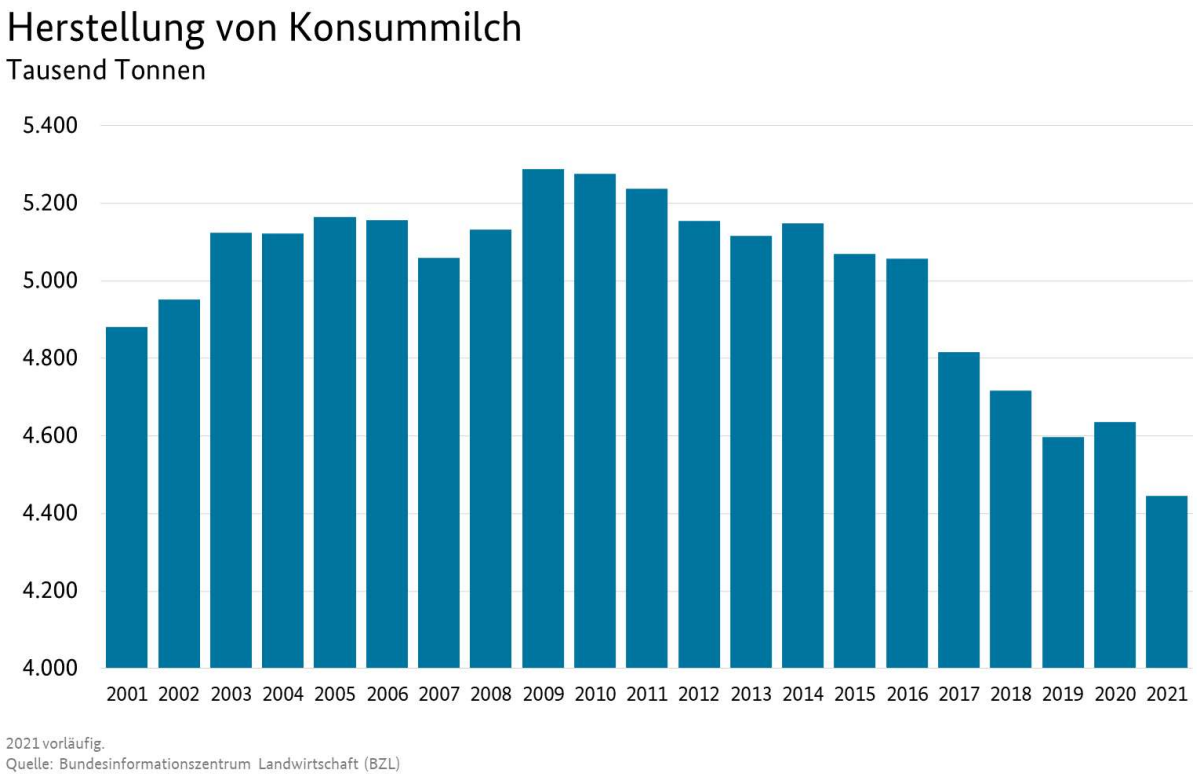
Die frische Milch schmeckt nicht immer gleich, dies hängt immer vom Futter ab. Manche Kühe haben in der Milch einen höheren Fettgehalt als andere.

Der Unterschied zwischen der Vollmilch und der H-Milch ist, dass die H-Milch gekocht ist. Wenn die Milch erhitzt wurde, wird sie schnell wieder abgekühlt. Dadurch werden schädliche Bakterien getötet und man kann die Milch ohne Bedenken zu sich nehmen.

3. Flaschen und Milchkartons

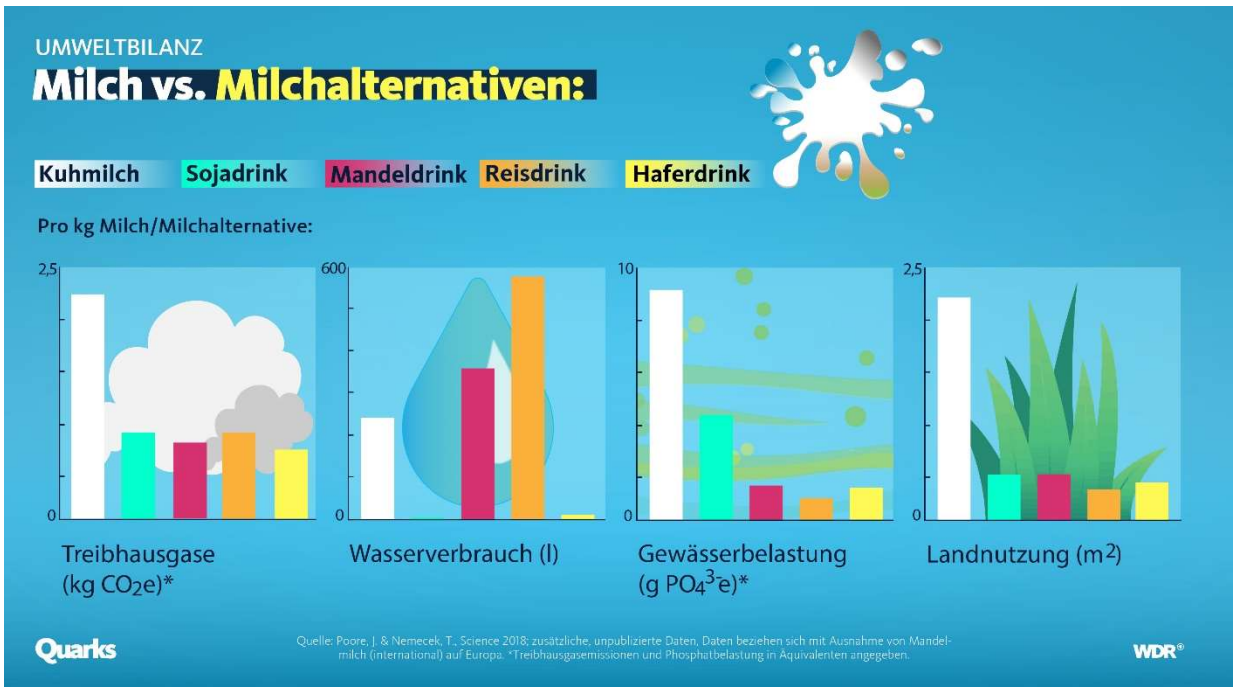
Die Milch wird in Pappkartons verpackt, diese sind von innen mit einer Plastikschicht überzogen. Der Sinn dahinter ist, dass die Pappe nicht aufweicht und die Milch sauber bleibt und nicht ausläuft. Die Milchverpackung kommt flach in die Molkerei und wird dann mit einer Maschine auseinander gefaltet, anschließend wird die Milch hineingefüllt. Wenn sie abgefüllt wird, wird die Vepackung unter eine Maschine gestellt. Manchmal wird die Milch in Glasflaschen gefüllt.

4. Entwicklung der Milchbetriebe und des Milchverbrauchs in den letzten Jahren



In Deutschland gibt es mittlerweile nur noch etwa 55.800 Milchviehbetriebe, im Jahr 1999 waren es noch 152.500.

Der Milchverbrauch ist in den letzten Jahren deutlich gesunken. Im Jahr 2009 lag er am höchsten, dabei wurden mehr als 5.200 Tonnen getrunken. Letztes Jahr waren es im Vergleich nur noch ca. 4.475 Tonnen.



Der Haferdrink ist für die Umwelt am besten. Bei der Produktion von Kuhmilch werden am meisten Treibhausgase ausgestoßen, Gewässer belastet und am meisten Land wird benötigt. Auch manche Alternativen sind nicht sehr gut für die Umwelt, wie z.b. der Mandeldrink und der Reisdrink. Diese haben den höchsten Wasserverbrauch.

5. Die H-Milch

H-Milch, auch haltbare Milch genannt, steht für „durch Ultrahocherhitzung haltbar gemachte, homogenisierte Milch“. Sie wird insbesondere in der Schweiz als UHT-Milch (ultra-hochtemperiert) bezeichnet, ein anderer Begriff ist Up-Milch (uperisiert). H-Milch wurde in der zweiten Hälfte der 1960er Jahre im Markt eingeführt.

In der nicht verarbeiteten Milch sind schädliche Keime oder Bakterien enthalten. Durch das Kühlen in den großen Behältern werden die Schädlinge dran gehindert sich zu vermehren. Der Milch Lkw holt jeden Tag die Milch ab und bringt sie in die Molkerei. Wenn man die Vollmilch im Supermarkt kauft, hat die Milch einen Fettgehalt von 3,5 Prozent (Vollmilch). Der Eiweißgehalt beträgt 3,3 Prozent. Die Frischmilch kann sechs bis zehn Tage ungeöffnet im Kühlschrank lagern. Der Vorteil der H-Milch ist, dass man sie ungeöffnet mehrere Monate ungekühlt lagern kann.

6. Die Milchpreise steigen

Die Milchpreise steigen, doch warum eigentlich?

Experten erwarten trotz anziehender Milcherzeugerpreise keine große Produktionsausdehnung, da Futter- und Energiepreise zuletzt doch schneller stiegen. Die möglichen Mängel an den Betriebsmitteln, z.b. Dünger, bringt auch zusätzlich Ungewissheit über die zukünftige Milchanlieferung. Die Milcherzeuger in Niedersachsen (Oldenburg) stehen nach Einschätzung der Landwirtschaftskammer in der aktuellen Krise unter einem enormen Kostendruck. Aufgrund eines global begrenzten Angebots dürften sich die Produzenten zwar über steigende Molkereiauszahlungspreise freuen, ein Großteil der Erlöse werde aber durch die explodierende Energie und Futterkosten sowie steigende Düngemittelpreise aufgezehrt.

Die Effekte seien sowohl in der Futterwirtschaft, im Ackerbau als auch in der Nutztierhaltung zu beobachten. Beim Maisanbau etwa machten die Treibstoffkosten in Abhängigkeit von der Erntemenge normalerweise zwischen 140 und 150 Euro je Hektar aus. Derzeit müssten die Futterbaubetriebe aber mindestens mit einer Verdopplung der Dieselkosten auf etwa 300 Euro je Hektar rechnen. Experten sprechen zudem von einer Kostenexplosion bei Mineraldüngemitteln. Milchviehbetriebe müssten zudem mehr für Kraftfutter zahlen.

Im Februar 2022 stieg der Rohstoffwert der Milch über 56 Cent (er ist somit höher als je zuvor), die Bauern erhielten 41 Cent.

Mediagalerie: Großhandelspreise für Milchprodukte in Deutschland

Großhandelspreise für Milchprodukte in Deutschland[1)]
(in Euro je kg)

	Vorjahreswoche	Vorberichtswoche	Berichtswoche[2)]
Kempten			
Deutsche Markenbutter, lose	4,00 - 4,20	6,02 - 6,07	6,05 - 6,20
Deutsche Markenbutter, geformt	3,78 - 4,00	5,82 - 6,08	5,94 - 6,14
Allgäuer Emmentaler, aus Rohmilch	5,40 - 6,00	5,65 - 6,70	nicht notiert
Emmentaler und Viereckhartkäse	4,00 - 5,10	4,40 - 5,60	4,40 - 5,60
Hannover			
Gouda 48 % / Edamer 40 %, Block	3,00 - 3,25	4,40 - 4,60	4,50 - 4,70
Gouda 48 % / Edamer 40 %, Brot	3,05 - 3,30	4,50 - 4,70	4,50 - 4,70
ab Werk			
Magermilchpulver[3)]	2,34 - 2,37	3,67 - 3,69	3,75 - 3,78
Magermilchpulver[4)]	2,40 - 2,50	3,75 - 3,83	3,83 - 3,93
Vollmilchpulver, Sprühware 26 %	3,10 - 3,17	4,80 - 4,95	4,90 - 5,00
Süßmolkenpulver[3)]	0,96 - 0,97	1,34 - 1,35	1,37 - 1,38
Süßmolkenpulver[4)]	0,97 - 1,04	1,40 - 1,48	1,42 - 1,50

1) ohne Mehrwertsteuer, Magermilch-, Vollmilch- und Süßmolkenpulver-Notierung mittels Konferenzschaltung ermittelt, ansonsten amtliche Notierungen; 2) Notierungen vom 9. März 2022; 3) Sprühware in Futtermittel-qualität; 4) Sprühware in Lebensmittelqualität

Großhandelspreise für Milchprodukte in Deutschland
Quelle: AgE

Die obenstehende Tabelle zeigt die Preiserhöhungen der Milchprodukte. Verglichen wurden zwei unterschiedliche Wochen im März 2022 (Vorberichtswoche und Berichtswoche) mit den Kosten im März 2021. Der Preis für ein Kilogramm Butter ist z.B. um etwa 2 Euro pro Kilo gestiegen.

7. Milchverkostung

Ich habe in meiner Klasse eine Milch Verkostung durchgeführt, wobei 21 Leute mitgemacht haben. Es war eine blinde Verkostung, wir haben 5 Stationen mit verschiedenen Milchsorten aufgestellt.

Geschmack (Zahlen = Stimmen)

Milch	Sehr gut	Gut	Geht so	Schlecht
Frische Magermilch 1,5%	5	13	2	1
Frische Bauernmilch 3,3%	2	3	8	8
H-Milch 1,5%	8	9	2	1
Frische Vollmilch 3,5%	8	10	3	0
Soja Milch	3	3	6	9

Mit diesem Ergebnis habe ich nicht gerechnet. Ich hätte gedacht, dass die Bauernmilch besser abschneidet. Bei der Sojamilch habe ich mir gedacht, dass sie schlecht abschneidet.

8. Fazit

Ich habe herausgefunden, dass es viele verschiedene Milchsorten gibt, wie Milch die Milch ihren Weg in den Supermarkt findet und das nicht jede Milch gleich schmeckt. Ich persönlich finde die frische Bauernmilch am besten.

9. Quellenverzeichnis

1.https://www.badische-zeitung.de/erklaers-mir/erklaer-s-mir-was-macht-die-molkerei--2011326.html (abgerufen am: 01.10.2021)

2. https://milch-vom-hof.de/unser-hof/molkerei (abgerufen am 01.10.2021)

3. https://www.meine-milch.de/artikel/welche-berufe-gibt-es-in-einer-molkerei (abgerufen am (29.10.2021)

4. https://www.wdrmaus.de/filme/sachgeschichten/milch.php5 (abgerufen am 05.11.2021)

5. https://klexikon.z,+um.de/wiki/Milch (abgerufen am 05.11.2021)

6. https://www.t-online.de/-https://www.ndr.de/ratgeber/gesundheit/Welche-Milch-is (abgerufen am 11.02.2021)

7. gesund,milch536.html/id_79772292/tid_pdf_o/vid_71301866/index (abgerufen am 11.02.2021)

<u>Links zu Milchpreisen (abgerufen am 29.03.2022):</u>

1. https://www.agrarheute.com/markt/milch/hoehere-milchpreise-profitieren-bauern-590958

2. https://www.milch-nrw.de/informieren/marktentwicklung

3. https://www.milch-nrw.de/informieren/marktentwicklung

4.https://www.ndr.de/nachrichten/niedersachsen/oldenburg_ostfriesland/43-Cent-pro-Liter-Milchbauern-verdienen-2022-deutlich-mehr,milchpreise140.html

5.https://www.br.de/nachrichten/bayern/bauern-demonstrieren-in-heimenkirch-fuer-hoehere-milchpreise,Sa1HHiN

6. https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id_91783086/wie-fair-ist-faire-milch-.html