

## Station 2 / Arbeitsblatt 3: Der Weg der Milch zur Butter

### Aufgabe:

Die Bilder beschreiben von oben nach unten den Weg der Milch von der Kuh auf dem Bauernhof bis zur Butter auf deinem Brot. Verbinde die Bilder mit den passenden Texten.



Die Milch fließt über Rohrleitungen in den Milchtank, der in der Milchammer steht. Hier wird sie schnell heruntergekühlt und gelagert.



Kühe werden in modernen Boxenlaufställen gehalten. Hier können sie sich frei bewegen und haben Liegeflächen mit Stroh oder Gummimatten. Ihr Futter erhalten sie über den Futtertisch – den großen Gang in der Mitte.



Kühe warten darauf im Melkstand gemolken zu werden. Das Melken befreit sie von dem Gewicht der Milch im Euter. Es dauert zehn Minuten, bis der Melkvorgang beendet ist.



Zur Butterherstellung wird der Rahm gewonnen, in der Butterungsmaschine geschlagen und die Butter abgetrennt. Dabei entsteht Buttermilch.



Und erst dann kann Butter zum Beispiel auf einem Brot verspeist werden.



Anschließend wird die Butter in einer Ausformmaschine geformt und abgepackt.



Ein Tanklaster holt die Milch alle zwei Tage vom Bauernhof ab und bringt sie zur Molkerei. In der Molkerei wird die Rohmilch zunächst geprüft, bevor sie weiterverarbeitet wird.

## Station 2 / Kontrollblatt 3: Der Weg der Milch zur Butter



Die Milch fließt über Rohrleitungen in den Milchtank, der in der Milchammer steht. Hier wird sie schnell heruntergekühlt und gelagert.

Kühe werden in modernen Boxenlaufställen gehalten. Hier können sie sich frei bewegen und haben Liegeflächen mit Stroh oder Gummimatten. Ihr Futter erhalten sie über den Futtertisch – den großen Gang in der Mitte.

Kühe warten darauf im Melkstand gemolken zu werden. Das Melken befreit sie von dem Gewicht der Milch im Euter. Es dauert zehn Minuten, bis der Melkvorgang beendet ist.

Zur Butterherstellung wird der Rahm gewonnen, in der Butterungsmaschine geschlagen und die Butter abgetrennt. Dabei entsteht Buttermilch.

Und erst dann kann Butter zum Beispiel auf einem Brot verspeist werden.

Anschließend wird die Butter in einer Ausformmaschine geformt und abgepackt.

Ein Tanklaster holt die Milch alle zwei Tage vom Bauernhof ab und bringt sie zur Molkerei. In der Molkerei wird die Rohmilch zunächst geprüft, bevor sie weiterverarbeitet wird.



## Material: **Der Weg der Milch zur Butter**

- Arbeitsblatt
- Kontrollblatt
- ein Biertisch



## Station 2 / Arbeitsblatt 4: **Butter selber machen**

Butter könnt ihr ganz einfach selber aus Sahne herstellen. Geht dabei folgendermaßen vor:

- Füllt etwas von der Sahne in ein Gläschen ab und schraubt dieses gut zu.
- Schüttelt das Glas ein paar Minuten gut durch. Wechselt euch dafür ab.

Was könnt ihr beobachten?

---

---

Aus Sahne entsteht \_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_ .

- Gießt den Inhalt des Gläschens nun durch das Sieb in die Schale ab.
- Nun könnt ihr die Butter auf einem Stück Brot probieren. Ihr könnt sie auch salzen und mit Kräutern bestreuen.
- Probiert auch einen Schluck von der Buttermilch!



## Station 2 / Kontrollblatt 4: **Butter selber machen**

Beobachtung:

Die flüssige Sahne wird zunächst dick und dann fest. Bald darauf fällt sie zusammen und es trennen sich kleine Butterflockchen von der flüssigen Buttermilch. Schließlich bildet sich ein gelblicher Klumpen Butter.

Aus Sahne entsteht **Butter** und **Buttermilch**.

**Material: Butter selber machen**

Sahne, kleine Gläser zum Schütteln, Siebe, Brot, Salz, Kräuter, Messer, Schalen, Schneidebrett, Strohhalme, ein Biertisch

**Anmerkung:** Den Schülern macht das Schütteln besonders viel Spaß, wenn man sie in zwei Gruppen einteilt und ein „Butter-Schüttel-Rennen“ macht. Welche Gruppe hat als erstes die fertige Butter geschüttelt?