

## Milchverarbeitung im Vergleich

### Schule vs. Betrieb

Im Unterrichtsfach Ökologie und Nachhaltigkeit nahmen die Schüler an einem Workshop zum Thema „Milchverarbeitung“ teil.

Zu Beginn erfuhren wir sehr viel über den Bauernhof der Familie sowie über die tägliche Arbeit am Hof. Danach stellten die Schüler/innen unter Anleitung von Frau Gruber verschieden Milchprodukte her, darunter Joghurt, Topfen, Frischkäse und Butter. Damit dies auch gelingen und sofort verkostet werden konnte, brachte Frau Gruber unter anderem Produkte mit, die die Schüler/innen weiterverarbeiteten. Mit frisch gebackenem Brot schmeckten die Köstlichkeiten besonders gut.



Eine Woche später besuchten wir die Käserei Winklhof, wo uns Herr Wimmer Einblicke in den professionellen Herstellungsprozess gab. Dort durften die Schüler/innen eigenständig Butter im Butterfass schlagen und das fertige Produkt mit nach Hause nehmen. Neben der Verkostung von Käse, Joghurt und Schotten, der, wie wir erfuhren, derzeit sehr gefragt ist, wurde uns schnell klar, dass die Hygiene das oberste Gebot in der Molkerei und das Lebenselixier „Wasser“ ein ständiger Begleiter ist.

Dieser direkte Vergleich zwischen handwerklicher und industrieller Verarbeitung bot uns wertvolle Einblicke in die Welt der Milchwirtschaft und spornt uns noch mehr zu einem wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln an.

