

Der Projekttag "Milch" der Klassen 5a und 5b der Brechenmacher- Schule Bad Saulgau

Am 16.6.10 und am 17.6.10 machten sich die Klassen 5a und 5b auf den Weg nach Aulendorf ins LAZ BW (Landwirtschaftliches Zentrum Baden-Württemberg), um dort etwas über die Milchproduktion und Milchverarbeitung zu erfahren.

Die Klassen trafen sich am Bahnhof mit ihren Klassenlehrerinnen Frau Kieferle und Frau Hauser, sowie den Deutschlehrerinnen Frau Bugujevci und Frau Riedel, um den Zug um 8.30 Uhr nach Aulendorf zu besteigen.

Nach einer kurzen Zugfahrt wurden wir um 9.15 Uhr am Ortsausgang Aulendorf bereits von Herrn Schulte und Herrn Sekul erwartet. Herr Schulte nahm unser Gepäck schon einmal mit auf den Hof, während wir mit Herrn Sekul eine kleine Wanderung zu den Weiden der Jungrinder und zu den Mutterkühen mit ihren Kälbchen machten. Obwohl die Jungrinder erst 1-2 Jahre alt waren, entspricht dies einem Menschenalter von circa 10-12 Jahren, also sind die Jungrinder in etwa genauso alt wie unsere Schüler und Schülerinnen.

Um 10.45 Uhr erfolgte die erste Vesperpause mit frischer Milch und den mitgebrachten Leckereien. Die frische Milch fand großen Anklang bei den Schülern.

Die Einteilung in zwei Gruppen erfolgte um 11.00 Uhr. Während die eine Gruppe zusammen mit Herrn Sekul die Zusammensetzung des Futters der Tiere näher in Augenschein (manche sogar in den Mund) nahmen, wurde die andere Gruppe von Herrn Schmiedel in die Melkstraße geführt. Dort durften die Schüler und Schülerinnen an einem Gummieuter ihre Melkkünste ausprobieren. Die zahlreichen Fragen über die Milchabgabe als auch die Besamung der Kühe wurden von Herrn Schmiedel geduldig beantwortet.

Nach einer einstündigen Mittagspause, die einige Schüler und Schülerinnen zur Erholung, andere zum Verstecken spielen genutzt haben, ging es in den Gruppen weiter. Bei Herrn Schulte wurde zunächst aus Milch Sahne gewonnen. Die Schüler durften nun mit Hilfe von elektrischen Schneebesen die Sahne solange weiterschlagen bis sich Butter und Buttermilch gebildet haben. Die Butter wurde sofort aufs Brot geschmiert und probiert. Zeitgleich erklärte Frau Dr. Herre den Schülern und Schülerinnen der Klasse 5 wie man eigenen Naturjoghurt herstellt. Nach dem theoretischen Teil durften die Schüler selbst aus Milch, Naturjoghurt, Zucker und Magermilchpulver ihren eigenen Joghurt machen. Probieren konnten sie den selbstgemachten Joghurt leider noch nicht, da sich über Nacht erst noch Bakterien bilden mussten. Dafür hatte Frau Dr. Herre einen leckeren Erdbeerjoghurt zubereitet, den die Schüler sofort weggeputzt haben.

Um 15.15 Uhr machten wir uns wieder auf zum Bahnhof nach Aulendorf. Trotz des vielen Regens und der durchnässten Kleidung war die Stimmung sehr gut.

Auf der Zugfahrt nach Hause wurden im Zug noch die letzten Süßigkeiten gegessen, bevor die Schüler und Schülerinnen sich am Bahnhof in Bad Saulgau von ihren Lehrerinnen verabschiedeten.

