

Der Milch auf der Spur

Sechstklässler der Waldorfschule besuchten Ebel-Hof



Die sechste Klasse mit den Lehrerinnen Christine Salzmann, Lilith Schmidt-Gebhardt und Milchbäuerin Anita Kelmendi. Fotos: Privat

■ **Eschwege.** Die sechste Klasse der Freien Waldorfschule Werra-Meißner wollte genau wissen, wo die Milch der Milchtankstelle im tegut-Markt in Witzenhausen herkommt. Daher unternahmen sie eine Entdeckungsreise zum Bauernhof der Familie Ebel in Albshausen.

Die Schwestern Anita Kelmendi und Ute Ebel sind Milchbäuerinnen in fünfter Genera-

tion und beliefern den Milchautomat alle zwei Tage mit frischer pasteurisierter Milch. Der erste Weg führte die Schüler gleich in den Stall, denn die letzte der 25 Milchkühe durften die Schüler selbst melken.

Nachdem alle die Milch kosten durften, wurde der restliche Melkvorgang per Maschine vorangebracht. Bis zu 2,2 Liter pro Minute, insgesamt bis zu

18 Liter wurden der Kuh Brasilia so abgemolken.

Schüler durften Fragen stellen

Mit einem Milchtaxi wurde der Milchtank nun zum Pasteur gefahren, wo die Milch für 20 Sekunden auf 72,5 Grad erhitzt und anschließend sofort abgekühlt wird, um Keime abzutöten. „So bleiben alle Vitamine und Nährstoffe sowie die sensorische Qualität erhalten. Im Kühlschrank ist die Milch dann bis zu fünf Tage haltbar“, erklärte Anita Kelmendi. Die frische Vollmilch wird dann morgens im Tank zum Milchautomaten gefahren.

Nach der Reinigung der Milchmaschinen gab es das ersehnte Frühstück mit frischer Milch, selbstgepresstem Apfelsaft und Ahler Wurst vom Hof. Dabei befragten die Schüler Anita Kelmendi nach Herzenslust über die Milchanlagen, die Tiere, das Futter und was ihnen sonst noch so einfiel.