

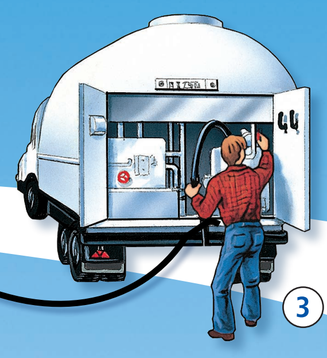
1

Auf den ca. 3.100 hessischen Bauernhöfen leben 140.200 Milchkühe vorwiegend in sogenannten Boxenlaufställen. Im Euter der Kuh wird aus den Nährstoffen des Futters die Milch gebildet.



2

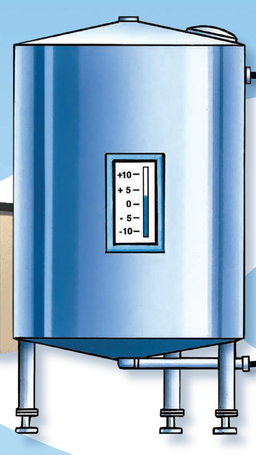
Morgens und abends werden die Kühe mit einer Melkmaschine gemolken. Eine Kuh gibt am Tag im Durchschnitt bis zu 40 Liter Milch. Die frisch gemolkene Milch gelangt automatisch über Rohrleitungen in einen Kühltank.



3

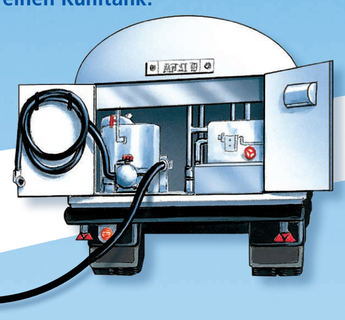
Jeden zweiten Tag holt der Milchsammelwagen der Molkerei die gekühlte (4 bis 6 °C) Rohmilch bei unseren Landwirten ab. Automatisch werden dabei Milchproben genommen, die später in der Molkerei untersucht werden.



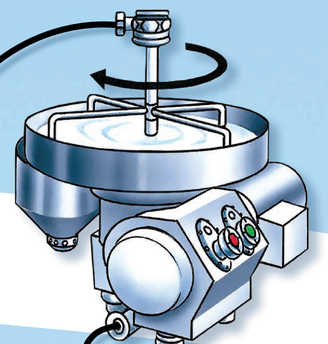


4

In der Molkerei wird die Rohmilch auf Sauberkeit, Geruch, Geschmack, Aussehen, Reinheit, Fettgehalt, Säuregrad, Keimgehalt und Gewicht geprüft (mikrobiologisch und chemisch-physikalisch). Die von den Bauernhöfen abgeholte Milch wird im Rohmilchtank der Molkerei bei 4 bis 6 °C gelagert.

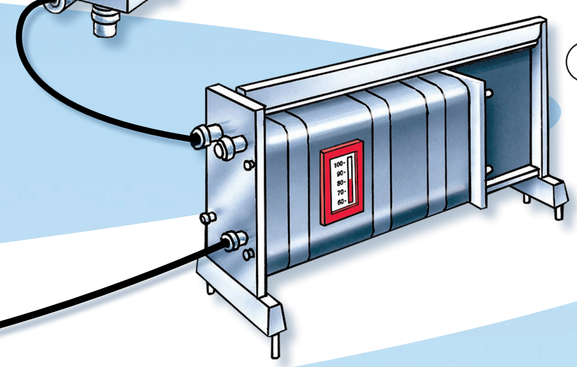






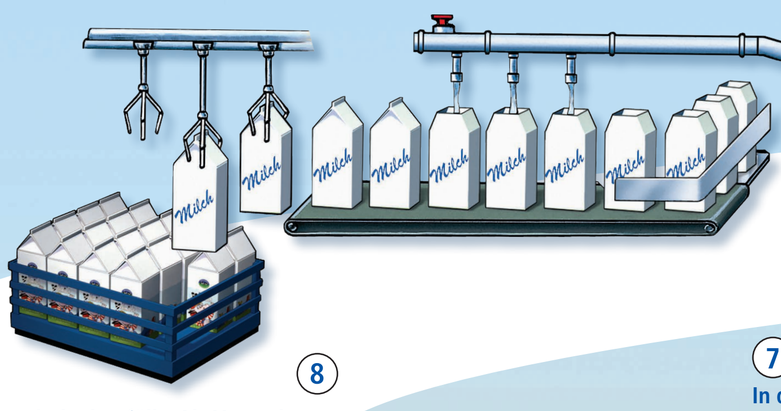
5

In einer Art Schleuder (Zentrifuge) wird die Milch gereinigt und entrahmt. Die Milch wird vollständig in Magermilch und Rahm getrennt.



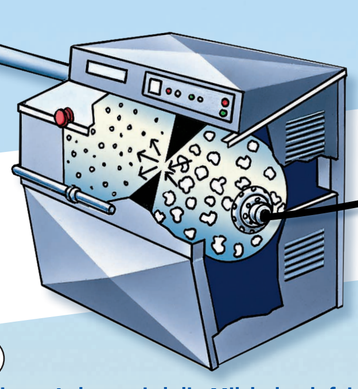
6

Diese Anlage nennt sich Plattenwärmeaustauscher. Hier werden die Magermilch und Rahm kurz erhitzt und sofort wieder abgekühlt. Dieses Verfahren ist notwendig, um die Milch haltbar zu machen. Nach dieser Wärmebehandlung werden Magermilch und Rahm wieder zusammengeführt und so der gewünschte Fettgehalt eingestellt.



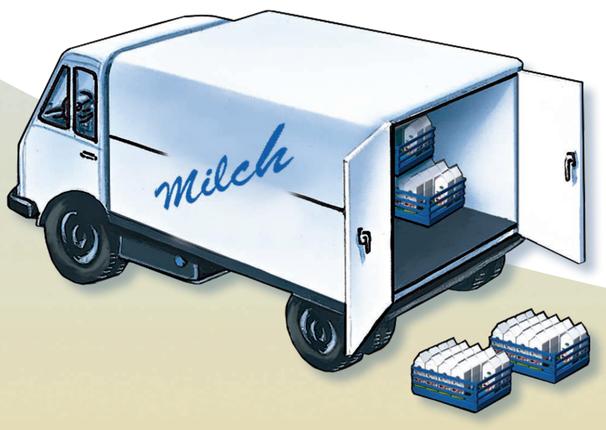
8

Nun wird die Milch automatisch abgefüllt. Als Verpackung kommen meist Kartons, selten Flaschen, zum Einsatz. In den blickdichten Kartons ist die Milch gut vor Licht geschützt, das einen nachteiligen Einfluss auf den Vitamingehalt der Milch hat und zu Geschmacksbeeinträchtigungen führt.



7

In dieser Anlage wird die Milch durch feine Düsen gepresst (homogenisiert). Das Fett wird dadurch feiner in der Milch verteilt und setzt sich nicht mehr als Rahmschicht oben ab.





9

Dann kommt die Milch in den Handel und wird im Supermarkt oder auch in den Schulen als Schulmilch verkauft.



Der Weg der Milch

von der Kuh bis ins Glas

LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

www.milchhessen.de