

## Von der Kuh zu Milch und Butter

D'Waldlerbuam Kötzing brachten informativen Beitrag zum Sommerferienprogramm -



Milch, Sahne, Jogurt, Käse, Quark, Butter und Buttermilch sind einige von vielen verschiedenen Milcherzeugnissen im Handel. Die Vielfalt ist groß, aber wer weiß, woher sie alle kommen? Der Beitrag des Heimat- und Volkstrachtenvereins D'Waldlerbuam Kötzing zum diesjährigen Sommerferienprogramm der Stadt Bad Kötzing mit dem Thema "Schüttelbutter & Co." wurde von den teilnehmenden Kindern mit Begeisterung angenommen. Ort des Geschehens war das Salettl des Pfarrheims.



Nach einem kurzen Kennenlern-Spiel erfuhren die Teilnehmer viel Interessantes rund um die Milch bzw. die Kuh. „Wie macht die Kuh die Milch?“, „Welche Inhaltsstoffe sind in der Milch?“, „Wie und aus was wird eigentlich Butter hergestellt?“ und „Warum gibt die Kuh überhaupt Milch?“ lauteten die Fragen der Kinder, die sodann fachkundig beantwortet wurden. Außerdem erklärten die beiden Jugendleiterinnen Martina Adam und Petra Eggersdorfer den jungen Teilnehmern, dass die Kuh ein Wiederkäuer ist und vier verschiedene Mägen hat.



Mit Spielen, wie das „Wett-Melken“, was den Kleinen sichtlich Spaß bereitete, konnte das Programm sichtlich aufgelockert werden. Endlich war es soweit: Alle wurden dann mit kleinen Gläsern ausgestattet, in die die Sahne hineinkam. Zum Takt der Musik schüttelten die Kinder kräftig, bis sich langsam ein Butterklumpen gebildet hatte. Natürlich durften die Kinder die Buttermilch und die Butter im Anschluss verkosten und ließen sich die Butter- und Schnittlauchbrote schmecken.



(Bericht und Bilder: Martina Adam)