

Lehrerinformation zur Station „Milchspiel mit Lotte“

An der Station der Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V. stehen für die Kinder Holzkühe mit Gummieuter bereit. Sie können sich hier im Melken versuchen. Natürlich gibt es auch eine Anleitung zur Melktechnik. Mit etwas Glück ist die Hessische Milchkönigin Sarah I. am Stand und erklärt, wie es richtig funktioniert. Die Agrarwissenschaftlerin stammt von einem Betrieb mit 200 Kühen in Gudensberg und ist bei der Zucht- und Besamungsunion Hessen eG in Alsfeld beschäftigt. Auch zu anderen Fragen rund um die Milchkuhhaltung gibt sie gerne Auskunft.

Weiterhin wird den Kindern am Stand ein Spiel angeboten, bei dem sie ihr Wissen rund um Milch sowie ihre Beweglichkeit unter Beweis stellen können. Gespielt wird in Teams gegeneinander. Die Schüler sind die Spielfiguren auf einem überdimensionalen Spielfeld. Milchkuh Lotte stellt je nach erreichtem Spielfeld Fragen oder erteilt eine Bewegungsaufgabe. Das Team, das als erstes das Ziel-Feld erreicht, ist Sieger.

Was hat nun die Bewegung mit der Milch zu tun? Die Milch enthält viele gute Nährstoffe für einen gesunden Körper: Das Milcheiweiß unterstützt den Muskelaufbau, der Milchzucker fördert den Geschmack und die Verdauung, das Milchfett liefert Energie für Muskel- und Hirntätigkeit. Vitamine unterstützen vielfältige Körperfunktionen und das Calcium wird neben der Muskel- und Nerventätigkeit vorrangig zur Stabilisierung von Knochen und Zähnen benötigt. Dies ist in der Regel bekannt.

Doch die Knochenmasse bedarf auch mechanischer Belastung, um stabil zu bleiben. Muskeln verkümmern, wenn sie nicht regelmäßig genutzt werden.

Ernährungs- und Bewegungsgewohnheiten, die wir im Kindesalter erwerben, behalten wir in der Regel ein Leben lang bei. Aus diesem Grund ist es wichtig, frühzeitig auf eine optimale Kinderernährung zu achten. Milch und Milchprodukte sind dabei ein wichtiger Beitrag zur Gesundheit unserer Kinder. In Zeiten von Übergewicht bei



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3

61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 71 06 – 293 ♦ Fax: -296

E-Mail: lv-milch@agrinet.de ♦ Internet: www.milchhessen.de

Kindern und immer bewegungsärmeren Freizeitmöglichkeiten ist es umso wichtiger, auch den Spaß an der Bewegung schon im Kindesalter zu vermitteln und zu fördern.

Die Landesvereinigung Milch Hessen ist ein vom Land Hessen nach dem Milch- und Fettgesetz anerkannter, eingetragener Verein. Bei ihr sind Verbände und Organisationen zusammengeschlossen, die durch Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Verbrauch an der hessischen Milchwirtschaft beteiligt sind.

Die Qualität und die Leistung der hessischen Milchwirtschaft zu fördern, bekannt zu machen, und immer wieder neu ins Gespräch zu bringen, ist unser Auftrag. Daher informiert die Landesvereinigung Milch hessenweit rund um das Thema Milch und Milcherzeugung.

Kindergärten und Schulen unterstützen wir gerne mit verschiedenen Angeboten, wenn es darum geht, das Thema Milch und Ernährung im Unterricht zu behandeln.

Dazu gehören:

Der Projekttag „Das ist Milch“ (Klasse 3 und 4 bzw. Sek I)

„Der Milchtag“ (Grundschule und Sek I, bis 250 Kinder)

„Knochenstarke Frühstücksaktion“ (Vorschulkinder bzw. Schüler ab Klasse 3)

Elternabend



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3

61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 71 06 – 293 ♦ Fax: -296

E-Mail: lv-milch@agrinet.de ♦ Internet: www.milchhessen.de

Station „Milchspiel mit Lotte“



An der Station der Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V. könnt ihr Euch im Melken versuchen. Natürlich nicht an einer echten Kuh, denn dieser würde es nicht gefallen, wenn so viele Kinder einen ganzen Vormittag lang melken. Für Eure Melkversuche steht eine Holzkuh parat, die sehr geduldig ist, nicht mit dem Schwanz schlägt und auch nicht wegläuft. Und wenn es mit dem Melken gar nicht klappen will, hilft Euch die Hessische Milchkönigin Sarah I. Sie stammt von einem Bauernhof in Gudensberg und beantwortet gerne Eure Fragen zum Melken oder zur Fütterung der Kühe.

Bei uns könnt Ihr nicht nur lernen, wie das mit dem Melken funktioniert: Ihr beweist Milchkuh Lotte spielend Euer Wissen und Eure Beweglichkeit. Denn nicht nur die Milch selbst, sondern auch Sport macht eure Knochen stark. Auf einem überdimensionalen Spielfeld seid Ihr die Spielfiguren. Befolgt die Anweisungen auf den Spielfeldern und beantwortet die Fragen. Und weil es gemeinsam mehr Spaß macht, tretet Ihr in Teams gegeneinander an. Welches Team als erstes das Ziel erreicht, ist Sieger.

Übrigens:

Wenn ihr mehr über Milch und Milchprodukte erfahren wollt, kommen wir auch gerne für einen Projekttag oder einen Milchtage in eure Schule. Außerdem bieten wir „Knochenstarke Frühstückssaktionen“ sowie Elternabende an. Mehr Informationen hierzu gibt es auf unserer Homepage unter www.milchhessen.de.

Quizfragen zur Station „Milchspiel mit Lotte“

Wenn Ihr gut aufgepasst habt, dürfte es Euch nicht schwer fallen, die nachfolgenden Fragen zu beantworten. Bitte beachtet: Nur eine der angegebenen Antworten ist richtig. Und nun viel Spaß!

Frage 1:

Wie viele Zitzen befinden sich am Euter einer Kuh?

- Zwei
- Drei
- Vier
- Sechs

★ **Frage 2:**

Wie viel Milch gibt eine „Durchschnittskuh“ am Tag?

- 10-15 Liter
- 15-20 Liter
- 20-25 Liter
- 30-40 Liter

Frage 3:

Woraus wird Butter hergestellt?

- Buttermilch
- Süßer Sahne
- Joghurt
- Sonnenblumenöl

Frage 4:

Welches Lebensmittel ist kein Milchprodukt?

- Kefir
- Quark
- Schmand
- Majonäse



Quizfragen zur Station „Milchspiel mit Lotte“ (Lösungen)

Wenn Ihr gut aufgepasst habt, dürfte es Euch nicht schwer fallen, die nachfolgenden Fragen zu beantworten. Bitte beachtet: Nur eine der angegebenen Antworten ist richtig. Und nun viel Spaß!

Frage 1:

Wie viele Zitzen befinden sich am Euter einer Kuh?

- Zwei
- Drei
- Vier
- Sechs

★ **Frage 2:**

Wie viel Milch gibt eine „Durchschnittskuh“ am Tag?

- 10-15 Liter
- 15-20 Liter (17 Liter = Jahresdurchschnitt)
- 20-25 Liter
- 30-40 Liter (Hochleistungskuh)

Frage 3:

Woraus wird Butter hergestellt?

- Buttermilch (fällt bei der Butterherstellung an, ist aber nicht das Ausgangsprodukt)
- Süßer Sahne
- Joghurt
- Sonnenblumenöl

Frage 4:

Welches Lebensmittel ist kein Milchprodukt?

- Kefir
- Quark
- Schmand
- Majonäse

