

> Thementag Milch Familien-Uni auf dem Bauernhof

Sonntag, 14.06.2015
10:30 Uhr – 18:00 Uhr

wissen leben
WWU Münster



Die Milch kommt von der Kuh – so viel ist klar! Doch wer weiß, was alles noch dahinter steckt?

Mit einer Familien-Uni macht die Expedition Münsterland auf dem Hof Gerd-Holling in Alverskirchen neugierig auf die Hintergründe der Milchproduktion. Der Familienbetrieb gibt Einblicke in seine täglichen Abläufe, Wissenschaftler veranschaulichen spannende Details und lokale Experten zeigen die Vielfalt der Milch auf. Neben Vorträgen, Führungen, Kunstausstellungen und allerhand Informationen ist auch für das leibliche Wohl und jede Menge Spaß gesorgt. Kinder können sich an zahlreichen Stationen aktiv beteiligen, etwas lernen und Mitmach-Punkte sammeln. Am Ende lockt ein kleiner Preis für die erfolgreiche Teilnahme an der Familien-Uni.

Die Veranstaltung findet draußen statt. Festes Schuhwerk und Sonnen- bzw. Regenschutz sind daher empfehlenswert.



Stationen

- 1 **Wie werde ich Landwirt?**
Der Verein landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen stellt Ausbildungswege, Aufstiegs- und Berufschancen vor.
- 2 **Das Kälberdorf**
12:30 und 17:00 Uhr Kälberfütterung
In vielen kleinen Iglus wachsen die Kälber nebeneinander auf. Warum sie im Iglu groß werden und wie lange sie dort bleiben, wird hier den großen und kleinen Interessierten erklärt.
- 3 **Kuh Emma - Woher kommt Milch?**
Wie kommt die Milch vom Euter ins Glas? Diese Frage beantwortet der Fachbereich Oecotrophologie der FH Münster mit dem unterhaltsamen Erklärfilm rund um das Thema Kuh. Mit anschaulichen Grafiken und lebensnahen Beispielen wird der komplizierte Prozess auch für Kinder verständlich.
- 4 **Das Kuhfladen-Roulette**
Tippen! Mitfiebern! Gewinnen!
Familienbetrieb Gerd-Holling hat sich hier einen besonderen Spaß für die ganze Familie ausgedacht: Die Weide ist in nummerierte Quadrate eingeteilt, für die vor dem Start ganztags Lose gekauft werden können. Es gewinnt das Quadrat, in dem der erste Kuhfladen fällt. Beginn des Roulettes ist um 16:00 Uhr.
- 5 **Futter für die Kühe: Die Grasernte**
Der Vergleich von früher und heute: In einer Ausstellung können historische und moderne Erntemaschinen näher unter die Lupe genommen werden.
- 6 **Die Strohburg**
Kletterspaß und Toben im Stroh für Groß und Klein.
- 7 **Kuhkomfort und Fütterung**
Was frisst eine Kuh eigentlich? Und warum ist das wichtig für die Milch? Alle Fragen rund um die Fütterung und das Wohlbefinden der Kühe in einem Boxenlaufstall werden hier vom Landwirtschaftlichen Ortsverein Alverskirchen beantwortet.
- 8 **Mutterschutz: Urlaub für die Kuh**
In einem besonderen Bereich des Kuhstalls stehen die Kühe des Familienbetriebs Gerd-Holling im Stroh, die bald ein Kalb erwarten. Aber wie viele Kälber können Kühe eigentlich bekommen und wie alt werden sie?
- 9 **Von der Milch zum Käse: Eine schmackhafte Verwandlung**
In seinem mobilen Käsewagen erklärt Heinrich Bego-Ghina anschaulich, welche Prozesse ablaufen, damit aus Milch schließlich Käse entstehen kann.
- 10 **Käse und Milch: Gleiche Zutaten, ganz anderer Geschmack**
Warum schmeckt Käse anders als Milch? Und warum schmecken verschiedene Käsesorten unterschiedlich? Bei der Verkostung verschiedener Sorten werden die wesentlichen Aromaverbindungen vom Institut für Lebensmittelchemie der Uni Münster vorgestellt und erklärt.
- 11 **Der Blick in den Melkstand**
Beginn: 15:00 Uhr
Wie funktioniert das Melken und welche Arbeitsschritte laufen dabei eigentlich ab? Hier kann dem Familienbetrieb Gerd-Holling live bei der Arbeit über die Schulter geschaut werden.
- 12 **Hochmoderner Transport: Der Milchsammelwagen**
Wie kommt die Milch vom Hof zur Molkerei? Das Deutsche Milchkontor präsentiert einen Milchsammelwagen und beantwortet alle Fragen rund um die Funktionsweise des Fahrzeuges.

Stationen

- 13 **Das Deutsche Milchkontor (DMK): Ein Molkereiunternehmen stellt sich vor**
Mit allen Sinnen wird die Verarbeitung von Rohmilch zu einfachen Milchbasisprodukten wie Magermilch, Sahne, Butter, Milchkonzentrat und Milcpulver erklärt. Interessante Berufe in der Milchverarbeitung wie der des Milchtechnologen und des Milchwirtschaftlichen Laboranten werden vorgestellt.
- 14 **Milch: Von allen Seiten beleuchtet**
Wie arbeiten heutige Milchviehbetriebe, welche lange Tradition und gesundheitliche Bedeutung hat das Grundnahrungsmittel Milch? Mit einer Aktiv-Ecke beantworten Fachfrauen der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e. V. diese und weitere Fragen wie: Was braucht eine Kuh, damit sie sich wohl fühlt und warum ist Milch der beste natürliche Energiedrink der Welt?
- 15 **Wie mache ich den besten Milchschaum für meinen Cappuccino?**
Was ist eigentlich Milchschaum? Hier wird mit dem Fachbereich Oecotrophologie der FH Münster ausprobiert, wie sich unterschiedliche Milchsorten und andere physikalische Eigenschaften auf die Schaumqualität auswirken.
- 16 **MilchBAR – frisch und lecker**
Schüler der Verbundschule Everswinkel stellen vier verschiedene Milchshakes her und bieten diese an.
- 17 **Wie wurde früher Butter gemacht?**
12:00, 14:00 und 16:00 Uhr Butterherstellung
Früher wurde in vielen Milchviehbetrieben selbst gebuttert. Der Heimatverein Everswinkel führt dieses fast vergessene Handwerk an Originalgeräten vor.
- 18 **„...quadratisch, praktisch, KUH!“**
Schüler der Klasse 6d der Verbundschule Everswinkel präsentieren ihre spielerischen Kuhfellkreationen und ihre neu interpretierten Kuhfellmuster „...kariert, liniert, rautiert = KUHRIERT!“.
- 19 **Ein gesundes Schulfrühstück mit Milch**
Die Grundschule Alverskirchen weiß, wie ein gesundes Schulfrühstück mit Milch aussehen muss und präsentiert ihre Frühstückskaktion.
- 20 **Gesundheitswert der Milch**
Milch hat Einfluss auf die Gesundheit von Groß und Klein. Studierende der FH Münster des Fachbereichs Oecotrophologie vermitteln alles über die Inhaltsstoffe der Milch und gehen Milch-Mythen auf den Grund. Ein Quiz lädt zum Wissenstest ein.
- 21 **Die bäuerliche Familie im 20. Jahrhundert**
Wie hat sich das bäuerliche Familienleben seit der Industrialisierung verändert? Das Seminar für Volkskunde/Europäische Ethnologie der Uni Münster informiert über das landwirtschaftliche Leben und Arbeiten im Wandel der Zeit.
- 22 **500 Jahre Erfolg: Das Niederdeutsche Hallenhaus**
Das Haupthaus des Hofes Gerd-Holling ist eine Spätform des Niederdeutschen Hallenhauses. In diesem Haustyp wirtschafteten Bauern vom Niederrhein bis Vorpommern seit dem Ende des Mittelalters. Anhand historischer Dokumente wird diese Bauweise vom Museumsdorf Cloppenburg vorgestellt.
- 23 **Die Milch-Litfaßsäule**
Schüler der Norbert-Grundschule Münster haben die Projekt-tage zum Thema Milch in der Schule als Reporter begleitet und stellen die Arbeitsergebnisse an einer Litfaßsäule vor.
- 24 **„...das kommt mir (nicht) in die Tüte!“**
Die Klasse 7d der Verbundschule Everswinkel hat Milchtüten zu neuen Objekten umgestaltet und präsentiert ihre Werke. Eine weitere Arbeitsgruppe stellt ihr Projekt „Kuhmäleon“ vor.

Scheune

Die Scheune ist neben dem Infzelt der zentrale Punkt der Veranstaltung. Dort finden der Gottesdienst und die Begrüßung durch Bürgermeister Ludger Banken, Dr. Wilhelm Bauhus (Uni Münster) und Christoph Gerd-Holling als Gastgeber am Vormittag statt. Außergewöhnlicher Aktionspunkt am Nachmittag ist das Erzählcafé. Hier tauschen sich Landwirte und Molkereiexperten aus, berichten von einer längst vergessenen „Milchzeit“ und beantworten alle Fragen aus dem Publikum. Hier wird auch die Geschichte einiger regionaler Molkereien als Bildershow zu sehen sein. Die Landfrauen Everswinkel und Alverskirchen bieten gemeinsam mit dem Förderverein der Grundschule und des St. Agatha-Kindergartens Alverskirchen Leckeres für zwischendurch an.

Tenne

Ganz im Sinne einer Familien-Uni finden in der Tenne kurze Vorträge für Jedermann statt. Diese sind natürlich auch für Kinder geeignet und sollen einen spannenden Eindruck in die zwei Themen geben.

Familienvorlesungen

14:00 Uhr **Milch - gesund oder krankmachend?**
Univ.-Prof. Dr. med. Thorsten Marquardt ist Kinderarzt am Universitätsklinikum Münster. Alles was Sie über Milchverträglichkeit wissen müssen, wird in diesem Vortrag anschaulich vermittelt.

16:00 Uhr **Die bäuerliche Familie als Idyll und Arbeitsgemeinschaft**
Prof. Dr. Elisabeth Timm vom Lehrstuhl für Kulturanthropologie/Volkskunde an der Uni Münster wird sich in ihrem Vortrag dem bäuerlichen Familienleben widmen, das bis heute von idyllischen Vorstellungen geprägt ist. Auf Grundlage historischer Fotos aus Westfalen stellt sie den Wandel der bäuerlichen Lebens- und Arbeitsweise seit Ende des 19. Jahrhunderts vor.

Infzelt

Zentrale Anlaufstelle des Thementages Milch ist das Infzelt. Neben allgemeinen Informationen zur Veranstaltung ist es auch der Treffpunkt für die Führungen.

Führungen

15:00 Uhr **500 Jahre Erfolg: Das Niederdeutsche Hallenhaus**
Dr. Michael Schimek vom Museumsdorf Cloppenburg stellt bei seiner Führung die Kennzeichen dieses speziellen Haustyps und die Besonderheiten des Gerd-Hollingschen Haupthauses vor. Dabei soll auch die Frage diskutiert werden, warum diese über 500 Jahre bewährte Hausform eigentlich nicht mehr zur modernen Landwirtschaft passt.

17:00 Uhr **Von der Wissenschaft der Kuhweide**
Herbert Voigt vom Botanischen Garten Münster erkundet bei dieser Führung, welche Pflanzen auf einer Kuhweide wachsen oder wachsen sollten. Gibt es vielleicht Pflanzen, die für Kühe besonders gesund oder sogar giftig sind?

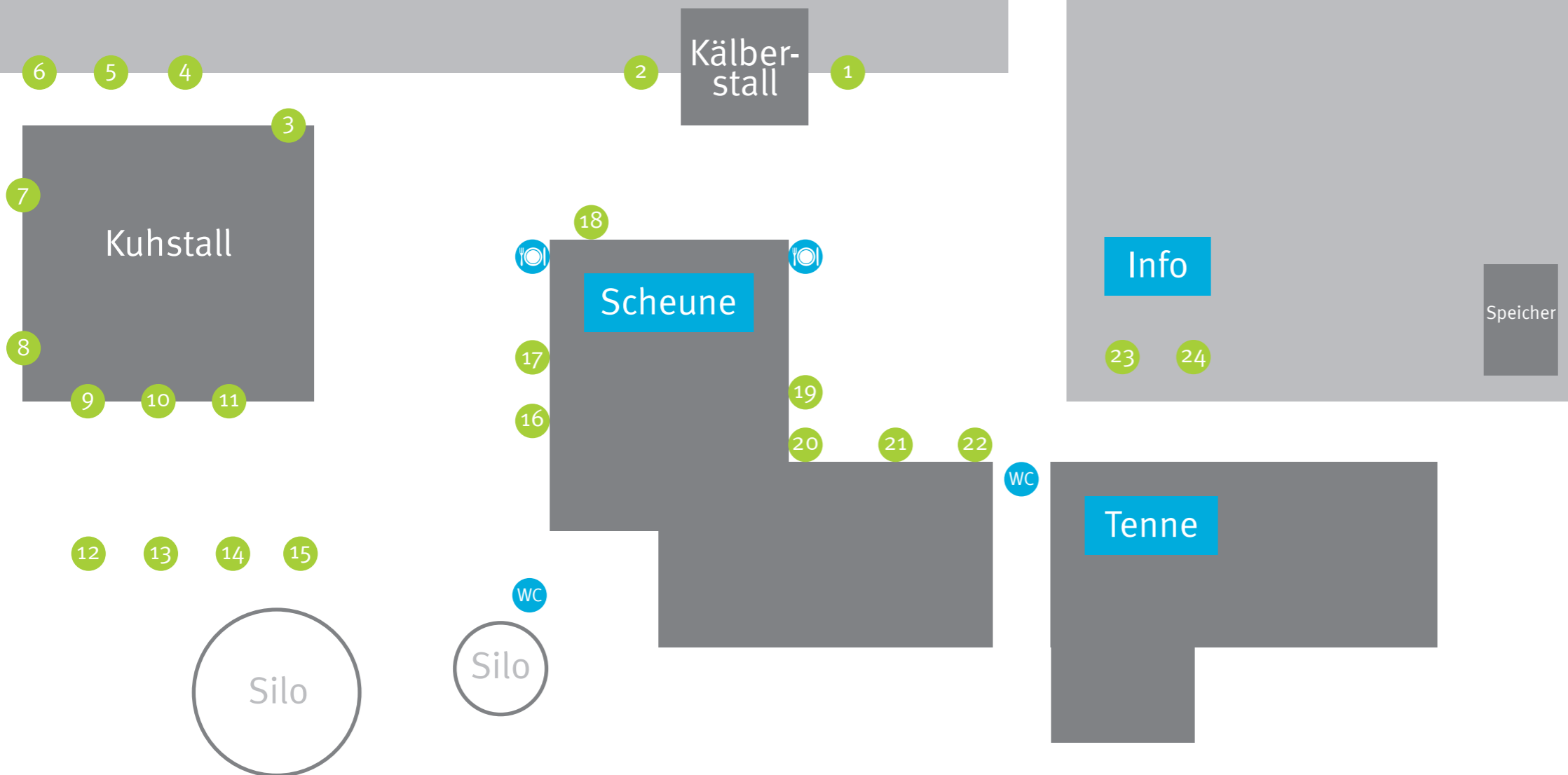
Expedition Münsterland

Die Expedition Münsterland ist ein Projekt der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster und versteht sich als Brücke zwischen Wissenschaft und Gesellschaft. Dabei macht sie einzigartige Wissenschaftsschauplätze im Münsterland erlebbar und lässt universitäre Forschung sichtbar werden.

Mit freundlicher Unterstützung des Familienbetriebs Gerd-Holling, zahlreicher weiterer Akteure und der Sparkasse Münsterland Ost.

Weitere Infos und zukünftige Wissenschaftsorte unter:
www.expedition-muensterland.de

Stationsplan



Thementag Milch Familien-Uni auf dem Bauernhof

Scheune

10:30 Uhr	Gottesdienst
11:15 Uhr	Begrüßung Programmvorstellung
11:30 & 13:30 Uhr	Milchsong <i>Schulchor der Verbundschule Everswinkel</i>
13:30 Uhr	Erzählcafé
ab 14:00 Uhr	Kaffee & Kuchen
permanent	Bildershow „Geschichte einiger regionaler Molkereien“ <i>Deutsches Milchkontor (DMK)</i>

Tenne

Familienvorlesungen

14:00 Uhr	Milch - gesund oder kankmachend? <i>Univ.-Prof. Dr. med. Thorsten Marquardt, Klinik für Kinder- und Jugendmedizin, Universitätsklinikum Münster</i>
16:00 Uhr	Die bäuerliche Familie als Idyll und Arbeitsgemeinschaft <i>Prof. Dr. Elisabeth Timm, Seminar für Volkskunde/ Europäische Ethnologie der Uni Münster</i>

Infozelt

Führungen

15:00 Uhr	500 Jahre Erfolg: Das Niederdeutsche Hallenhaus <i>Dr. Michael Schimek, Museumsdorf Cloppenburg- Niedersächsisches Freilichtmuseum</i>
17:00 Uhr	Von der Wissenschaft der Kuhweide <i>Herbert Voigt, Botanischer Garten Münster</i>

1 Wie werde ich Landwirt?

2 Das Kälberdorf

3 Kuh Emma - Woher kommt Milch?

4 Das Kuhfladen-Roulette

5 Futter für die Kühe: Die Grasernte

6 Die Strohburg

7 Kuhkomfort und Fütterung

8 Mutterschutz: Urlaub für die Kuh

9 Von der Milch zum Käse:
Eine schmackhafte Verwandlung

10 Käse und Milch:
Gleiche Zutaten, ganz anderer Geschmack

11 Der Blick in den Melkstand

12 Hochmoderner Transport:
Der Milchsammelwagen

13 Das Deutsche Milchkontor (DMK):
Ein Molkereiunternehmen stellt sich vor

14 Milch: Von allen Seiten beleuchtet

15 Wie mache ich den besten Milchschaum
für meinen Cappuccino?

16 MilchBAR – frisch und lecker

17 Wie wurde früher Butter gemacht?

18 „....quadratisch, praktisch, KUH!“

19 Ein gesundes Schulfrühstück mit Milch

20 Gesundheitswert der Milch

21 Die bäuerliche Familie im 20. Jahrhundert

22 500 Jahre Erfolg: Das Niederdeutsche Hallenhaus

23 Die Milch-Litfaßsäule

24 „....das kommt mir (nicht) in die Tüte!“