

1. März 2018

Neue Sonderausstellung ab 4. März

Von der Kuh ins Kühlregal

Das Niederrheinische Freilichtmuseum zeigt
Milchmachausstellung vom LVR-
Freilichtmuseum in Lindlar



Welche Prozesse sind nötig, damit wir Milch konsumieren können? Dieses Schulwandbild stellt die Produktionsabläufe dar.

Foto: Kreis Viersen.

Grefrath – Milch ist aus unserem Speiseplan kaum wegzudenken. Sie ist die erste Nahrung der Säuglinge bei Mensch und Tier und begleitet uns in verschiedenster Form durchs Leben, ob als Käse, Quark, Eis, Joghurt oder Butter. „Diese Vielseitigkeit, die lange kulturhistorische Geschichte der Milchwirtschaft und nicht zuletzt die Aktualität des Themas machen eine Milch-Ausstellung so interessant“, sagt **Ingo Schabrich**, Kreisdirektor und Kulturdezernent des Kreises Viersen.

Das Niederrheinische Freilichtmuseum hat die Ausstellung „Von der Kuh ins Kühlregal -

Herausgeber:

Kreis Viersen - Der Landrat

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Rathausmarkt 3
41747 Viersen

Tel. 02162 / 39-1024
Fax 02162 / 39-1026

pressestelle@kreis-viersen.de
www.kreis-viersen.de

Eine Milchmachausstellung“ vom LVR-Freilichtmuseum in Lindlar nach Grefrath geholt. Von Sonntag, 4. März, bis Pfingstmontag, 21. Mai, ist die Ausstellung im Obergeschoss der Dorenburg zu sehen. Der Eintritt ist frei. Besucher bezahlen allein den regulären Museumseintritt.

Anfänge der Rinderhaltung

Die Ursprünge der Milchwirtschaft liegen in Anatolien und im Nahen Osten. Vor 10.000 Jahren zähmten die Menschen dort die ersten Auerochsen. Über frühe Handelswege gelangten die domestizierten Rinder nach Mitteleuropa, wo sie als Zugtiere bei der Feldarbeit dienten und ihre Besitzer mit Fleisch und Milch versorgten. Zusätzlich wurde ihr Dung auf Feldern und in Gärten verstreut und steigerte so die Erträge.

Mit einer ab 1850 stark wachsenden Bevölkerung und der um 1870 in die Hochphase eintretenden Industriellen Revolution stieg der Bedarf an Nahrungsmitteln deutlich an. Museumsleiterin **Anke Wielebski** erklärt: „In den Städten mussten immer mehr Menschen mit Milch und Milcherzeugnissen versorgt werden.“ Der jährliche Milchertrag einer Kuh lag jedoch nur selten bei über 2.000 Litern. Erst Züchtungen ließen die Milchmenge anwachsen.

Die Gewinnung und Verarbeitung von Milch bildete auf den meisten Höfen einen Teil der täglich anfallenden Arbeiten. Bis 1900 wurde die Milch in der Regel zu Butter verarbeitet. Um den Rahm zu gewinnen, wurde die Milch ab den 1870er-Jahren erst zur Reinigung durch ein engmaschiges Sieb oder ein dichtes Tuch gegossen und dann in sogenannte Satten gefüllt. Diese flachen Keramikschüsseln wurden häufig in verschließbaren Milchschränken aufbewahrt, die Schutz vor Kindern, Katzen, Mäusen und Fliegen versprachen. Während der rund zweitägigen Ruhephase setzte sich der Rahm an der Oberfläche ab.

Die Entwicklung der Milch-Zentrifuge revolutionierte ab 1875 die Milchwirtschaft. „Durch eine einfache Schleuderbewegung konnte der Rahm als Grundlage für die Butterherstellung nun innerhalb



Historische Geräte zur Milchverarbeitung.

kürzester Zeit und äußerst effektiv von der Magermilch getrennt und beide Bestandteile durch zwei unterschiedliche Abflüsse separiert werden“, erklärt **Frederik Grundmeier**, wissenschaftlicher Referent im LVR Freilichtmuseum Lindlar und Kurator der Ausstellung. Erste Zentrifugen-Modelle erreichten bereits eine Verarbeitungsquote von bis zu 130 Litern Milch in der Stunde. Die Satten wurden überflüssig.

Geburtsstunde der Milchkanne

Mit steigenden Bevölkerungszahlen und immer neuen Molkereigründungen wuchs ab 1850 auch der Absatzmarkt für Milch deutlich. In verschließbaren Kannen aus Metall wurde die Milch nun mit Kutschen zur nächstgelegenen Produktionsstätte transportiert. „Die Eisenbahn und die Motorisierung des Straßenverkehrs ließen das Einzugsgebiet der Molkereien weiter wachsen“, sagt **Renate Fürtjes** vom Verein Milch und Kultur.

Heute sind die Abläufe penibel aufeinander abgestimmt: Die Milch wird auf den Höfen in Kühltanks bei unter acht Grad Celsius gelagert. In der Regel kann in ihnen der Milchertrag von zwei Tagen aufgenommen werden. **Frank Maurer**, Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen, erklärt: „Die Fahrerinnen oder Fahrer überprüfen Geruch, Aussehen und Temperatur der Milch und entnehmen Proben für die Untersuchung im Labor.“ In der Molkerei wird die Milch über eine Annahmestelle in das Produktionswerk geleitet. Die Kühlkette bleibt durchgehend geschlossen.

Vom Schopflöffel zum Karton

Der Verkauf der in den Molkereien verarbeiteten Milch erfolgte lange Zeit aus Milchkanne. Bis in die 1950er-Jahre wurde die Milch vielerorts noch mit einem Schöpflöffel direkt in die Behälter der Kundinnen und Kunden gefüllt. Parallel kamen gläserne Milchflaschen auf. In Deutschland wurden sie erstmals 1890 in Berlin verwendet. Von den Konsumentinnen und Konsumenten anfangs noch skeptisch betrachtet, fanden sie ab 1920 vor allem aus hygienischen Gründen immer größeren Absatz. Die Milchflaschen wurden nun genormt,



In Milchkanne kam die Milch vom Hof zu den Molkereien.

wodurch in den Molkereien teilmaschinelle Anlagen zum Reinigen und Abfüllen der Flaschen zum Einsatz kamen. Der Verschluss erfolgte mit runden, oftmals bedruckten Pappscheiben, ab 1930 auch mit Aluminiumverschlüssen oder Kronkorken. Die neuen gläsernen Werbeflächen wurden von den Molkereien umfänglich genutzt. Bis in die 1970er-Jahre ging die Zahl der sich im Umlauf befindlichen Glasflaschen deutlich zurück. Der Grund für diese Entwicklung lag im Milchkarton, der sich immer mehr durchsetzte.

Milch in der europäischen Politik

Die europäische Landwirtschaft wird seit den frühen 1960er-Jahren systematisch von der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, seit 1993 von der Europäischen Union gefördert. Das anfängliche Ziel der Subventionierung lag in der umfassenden Ertragssteigerung. Die eingeführten Festpreise und Abnahmegarantien für Milch führten in Deutschland in den späten 1970er- und frühen 1980er-Jahren jedoch zu immer höheren Produktionsüberschüssen. Diese wurden von der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft aufgekauft und zu Milchpulver und Butter verarbeitet. Durch sinkende Exportmengen stiegen die eingelagerten Mengen massiv an. In der Öffentlichkeit entstand so das Bild der durch Steuergelder subventionierten „Milchseen“ und „Butterberge“.

Als regulierendes Instrument wurde 1984 für jeden landwirtschaftlichen Betrieb eine individuell berechnete Milchquote eingeführt. Sie durfte nicht überschritten werden. Mehrlieferungen wurden sanktioniert, zusätzliche Milchquoten konnten nur unter großem finanziellem Aufwand zugekauft werden. Die begrenzte Produktionsmenge sollte auch der Stabilisierung des Milchpreises dienen. Tatsächlich stiegen die Kosten für einen Liter Milch in Deutschland seit 1980 im Vergleich zu anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen nur geringfügig. Während große Betriebe den wachsenden finanziellen Aufwand für Viehhaltung und Milchgewinnung durch weitere Expansionen zumindest teilweise aufzufangen versuchten, rentierte sich die Milchwirtschaft auf kleinen Höfen im-



Verschiedene Milchflaschen wie sie bis in die 1970er Jahre genutzt wurden.

mer weniger. 2015 lief die Quotenregelung nach 31 Jahren aus.

Der Export von Milch und Milcherzeugnissen ist als Folge politischer und wirtschaftlicher Entwicklungen starken Schwankungen unterworfen. 2013 wurden 354 Mio. Liter Vollmilch, 459 Mio. Liter fettarme Milch, 142 Mio. Kilogramm Butter und 1,2 Mrd. Kilogramm Käse aus Deutschland ausgeführt. Die importierenden Länder liegen immer häufiger in Regionen, in denen mit einem wachsenden Wohlstand der Mittelschicht auch ihr Milchkonsum ansteigt. Dazu zählen trotz weit verbreiteter Laktoseintoleranz - vor allem Teile Asiens.

Über die Ausstellung

„Von der Kuh ins Kühlregal – Eine Milchmachausstellung“ ist ein Kooperationsprojekt des LVR-Freilichtmuseums Lindlar, der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen (LV Milch NRW) und des Vereins Milch und Kultur Rheinland und Westfalen.

Begleitheft

Zur Ausstellung ist eine Dokumentation erschienen. Darin ist die Geschichte der Milchwirtschaft anschaulich beschrieben. Herausgeber ist die Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW. Das Heft gibt es für 3 Euro im Shop des Niederrheinischen Freilichtmuseums.



Brettspiel und Milchlotto machten vor allem den Nachwuchs mit der Milchwirtschaft vertraut.