



Baustein:	Milchstraße	<i>als Tagesausflug</i>
Ziele:	<p>Von der Milch zur Butter: Wie die Bauern bzw. die Bäuerinnen früher und einige heute wieder mit dem Butterkübel aus Rahm frische Butter gewinnen Das Leben der Kühe in Langtaufers und anderswo in Südtirol Die Milch und die Milchprodukte Auf Sauberkeit und Hygiene achten</p>	
Zielgruppe:	Grund- und Mittelschüler*innen	
Gruppenstärke:	1 Schulklasse (2-3 Klassen gemeinsam bei kleinen Grundschulklassen), max. 25 Personen	
Ort:	Arbeitsraum in der Erlebnisschule Langtaufers	
Anfahrt:	8 - 9 Uhr mit einem von der Erlebnisschule organisierten Bus von der Herkunftsschule bis zur Erlebnisschule in Grub in Langtaufers	
Dauer:	1,5 - 2 Stunden	
Ablauf:	<p>Mitarbeiter Andreas holt die Klasse im Aufenthaltsraum der Erlebnisschule ab und führt sie in den Arbeitsraum, wo sich die Jugendlichen auf die vorbereiteten Stühle setzen. Die Jugendlichen treiben den Butterkübel mit dem Rahm, bis sich Butter und Buttermilch trennen. Nebenbei erklärt Andreas die Kuhhaltung, die Milch und Milchprodukte und beantwortet Fragen. Andreas wäscht die frische Butter im kalten Wasser und macht in der Butterform ein Klötzchen Butter. Die Jugendlichen probieren die Buttermilch und die Butter auf einer Brotschneide aus einem Roggen-Sauerteigbrot .</p>	
Mittagessen:	Nur in Kombination mit mehreren Bausteinen	
Heimfahrt:	11 Uhr mit einem von der Erlebnisschule organisierten Bus von der Erlebnisschule zum Heimatort	
Gefahrenquellen:	Heißes Wasser beim Händewaschen	
Material (Erlebnisschule):	Butterkübel mit Butterform, Rahm, Sauerteigbrot	
Vorsichtsmaßnahmen:	Der Mitarbeiter klärt, ob Kinder mit Zöliakie und Milchallergie dabei sind.	
Sicherheitsmaßnahmen:	Erste-Hilfe-Koffer in der Erlebnisschule, Erklärungen durch den Mitarbeiter der Erlebnisschule	
Mitarbeiter*innen:	Fliri Andreas	