

# „Begehrter Kuhmagen“ und „Milchstraßen – Wege der Allgäuer Milch“

Neue Sonderausstellungen im Allgäuer Bergbauernmuseum Diepolz

Diepolz 44 ~ 87509 Immenstadt ~ Telefon 08320/709670 ~ www.bergbauernmuseum.de



Die Nahrungskette wird beschrieben anhand von spielerisch gestalteten Schautafeln.

Das Museum ist vom 13. April bis 2. November 2014 täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr geöffnet

und dort erneut sorgfältig durchgekaut und eingespeichelt. Anschließend wird er wieder geschluckt.

Bis das Gras aber zersetzt ist, muss es die verschiedenen Mägen durchlaufen, die den Brei in immer feinere Bestandteile zerreiben. Es entsteht eine Art „Magen-Ping-Pong“ mit den Breikugeln, das die Besucher anhand spielerischer Elemente im „Begehrten Kuhmagen“ nachvollziehen können.

Im Darm wird die Nahrung fertig verdaut und in Einzelnährstoffe zerlegt. Diese gelangen schließlich durch die Blutbahnen in die Milch. Deswegen schmeckt man die feinen Kräuter, die die Kuh gefressen hat, auch noch in der Milch, die man gleich im Milch- und Käseautomaten der Bergkäserei Diepolz am Ausgang der Aus-



Das Bergbauernmuseum in Diepolz ist um eine Attraktion reicher: Beim „Begehrten Kuhmagen“ werden komplexe Zusammenhänge spielerisch und für alle verständlich erklärt.

## Sonderausstellung „Milchstraßen – Wege der Allgäuer Milch“

Kühe gehören ins Allgäu wie Sterne in die Milchstraße. Der Klang von Kuhglocken ist im Sommer im Allgäu allgegenwärtig, auch unter dem nächtlichen Sternenhimmel. Was ist das Besondere an der Allgäuer Milch, warum verbindet man Allgäuer Milch selbstverständlich mit aromatischen Bergkäse und idyllischen Alpweiden? Wie entscheidet die Fütterung für die Zusammensetzung der Milch ist, wird anhand der Omega-3-Fettsäuren veranschaulicht. Die Wege der Verarbeitung und Vermarktung der Allgäuer Milch sind vielfältig. So umfangreich die Palette der angebotenen Milchprodukte für den Verbraucher auch ist – es

findet dennoch jede Nische ihre Fans und Berechtigung. Es herrscht ein reges Nebeneinander, ob Heumilch, Hörnermilch, konventionelle Milchbetriebe, traditionelle Käseherstellung auf einer Alpe oder Milchveredelung im Großbetrieb. Was steckt hinter den Einkaufstrends probiotisch, laktosefrei und regional? Die Anforderungen der Konsumenten an die Milchprodukte haben sich stark verändert – wie das Augenmerk auf Milchhygiene und Eutergesundheit. Wer alles vom Kuhwohl profitiert und was an der Süddeutschen Butter – und Käsebörse e. V. in Kempten passiert, zeigt die Sonderausstellung „Milchstraßen – Wege der Allgäuer Milch“.

Text: Catrin Weh  
Fotos: Charly Höpfl

Die Saison 2014 im Allgäuer Bergbauernmuseum steht im Zeichen der „Milch“. Wie aus Gras Milch wird, können die Museumsbesucher im „Begehrten Kuhmagen“ herausfinden. Was nach dem Melken mit der Milch passiert, zeigt die Sonderausstellung „Milchstraßen“. Auch das Veranstaltungsprogramm ist auf das Jahresthema abgestimmt.

### „Begehrter Kuhmagen“

Wie wird das Gras zur Milch? Warum hat die Kuh vier Mägen und der Mensch nur einen? Und was passiert genau beim Wiederkäuen? Durch ein großes Kuhmaul betreten die Besucher das Innere einer Kuh und nehmen damit denselben Weg wie das Gras. Beim Gang durch die Innereien erklären interaktive Stationen, Texte und Bilder für Kinder sowie Erwachsene, wie die Verdauung funktioniert, warum Allgäuer Milch so gut schmeckt

und was am Ende übrig bleibt – ein großer Kuhfladen.

Ein Kuh ist in ihrem Leben überwiegend mit Fressen und Verdauen beschäftigt: Pro Tag benötigt sie ca. acht Stunden für die Nahrungsaufnahme und acht Stunden fürs Wiederkäuen. Die Verdauung des Grases beginnt bereits in der Mundhöhle. Durch den Speichel wird das Futter feucht und schlüpfrig und rutscht leichter in den Magen. Das Magensystem einer Kuh besteht aus vier einzelnen Mägen: Pansen, Netzmagen, Blättermagen und Labmagen. Ihr Zusammenspiel ermöglicht etwas, was wir Menschen nicht können: Die Aufspaltung von Zellulose, des Grundstoffs, aus dem Gras und Heu bestehen. Deswegen können Kühe Gras fressen und Menschen nicht.

Eine bedeutende Rolle spielt das Wiederkäuen: Dabei wird der Futterbrei aus dem Pansen wieder ins Maul hochgewürgt

## AKTIONSTAG

**KUH UND MILCH**  
am Sonntag, 27. April 2014, ab 10.00 Uhr

Die Zusammenhänge zwischen Kuh und Milch zeigen der begehrte Kuhmagen und kostenlose Führungen durch die Ausstellung „Milchstraßen“. Es gibt Gelegenheit der bayerischen Milchprinzessin bei einem Glas Allgäuer Milch zu begegnen und an einem Stallbesuch mit dem Museumsbauern teilzunehmen. Im Sattler-Hof werden Milchreis gekocht und Schokokuhfladen hergestellt. Die Bergkäserei Diepolz hat bereits ab 12.00 Uhr geöffnet.

Das Projekt „Kuhmagen“ und die Sonderausstellung werden gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER).

Wir gratulieren dem Bergbauernmuseum zur neuen Attraktion und wünschen viel Erfolg!

Tradition und Geschmack  
Käse aus frischer Heumilch

**Bergkäserei Diepolz**

Käseverkauf auch im AlpSeeHaus

www.bergkaeserei-diepolz.de

Wir danken für die angenehme Zusammenarbeit und wünschen weiterhin viel Erfolg!

## BECHTELER & ZELLER

Zimmerei & Bauschreinerei  
Ihr zuverlässiger Fachmann für den Komplettumbau!

Rauhenzeller Straße 19 · 87545 Burgberg-Häuser  
Telefon (083 21) 6648-0 · E-Mail: info@bechteler-zeller.de

SEIT 1868

**Schäffler Bräu**

Freuen Sie sich auf unsere Bierspezialitäten!

Brauerei Schäffler · Hanspeter Graßl KG  
87547 Missen/Allgäu · Tel. (08320) 920-0 · Fax 920-23  
www.schaeffler-braeu.de

**Schönegger Käse Alm**

Natur schmecken. Wohlfühlen. Leben.

Über 250 Bergbauern aus dem Allgäu, Tirol und Vorarlberg liefern uns täglich ihre wertvolle, kontrolliert gentechnikfreie Heumilch. Aufgrund der erstklassigen Qualität der Heumilch kann beim Käsen auf jegliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichtet werden.

Besuchen Sie uns in:

- Immenstadt Sonthofener Straße 46
- Buchenberg Lindauer Straße 16
- Bad Hindelang Steinebergweg 2
- Oberstdorf Hauptstraße 11
- Kempten Gerberstraße 46
- Tannheim / Tirol Vilsalpestraße 42

Schönegger Käse-Alm GmbH  
Steinwies 20 · D-86984 Prem · Tel.: +49(0)8862/9801-0  
www.schoenegger.com

AUS REINSTER HEUMILCH OHNE GENTECHNIK

Wir freuen uns und gratulieren zur neuen **ATTRAKTION!**

**DREIKÄSE HOCH**  
Einkehrstube in der Bergkäserei 1. Stock

**Höfle Alpe**  
Ab Samstag, 12. April, täglich geöffnet.

Ein Besuch in einen unserer Lokationen lohnt sich für Sie.  
www.lustiger-hirsch.de

Wir gratulieren dem Allgäuer Bergbauernmuseum zur gelungenen Ausstellung „Begehrter Kuhmagen für Groß und Klein“ und zur Sonderausstellung „Milchstraßen“!

**Töpfer** ALLGÄU  
BABYNAHRUNG  
NATURKOSMETIK  
Mamaccare  
Babycare

Töpfer GmbH · Heisinger Straße 6 · D-87463 Dietmannsried · Tel. +49 (0)8374 934-0  
Fax +49 (0)8374 934-11 · info@toepfer-babywelt.de · www.toepfer-babywelt.de

**Walter Schmid Baugeschäft**

Umbau · Neubau  
Verputzarbeiten  
Altbausanierung

Walter Schmid  
Williams 26  
87547 Missen  
Telefon 0 83 20/6 87  
Telefax 0 83 20/92 53 88  
Mobil 01 71/8 05 46 51