

Liebe Leut',

habt Ihr schon mal einer Kuh in ihre wunderschönen – meist braunen – Augen geschaut? Die Tiefe und Gelassenheit die darin liegt sollte uns nachdenklich über unseren Konsum von Fleisch und Milch machen, denn nur wo diese wunderschönen Augen glücklich strahlen, sollten auch wir froh konsumieren. Ich möchte Euch mit den nächsten beiden Kundenbriefen in die Welt der Kühe entführen und Euch einiges über diese faszinierenden Tiere sowie die Herstellungsprozesse von Quark, Käse und Co. erzählen.

Ein frisches Glas Milch ist eines der leckersten Getränke, die es gibt. Rahmig und frisch fließt es unsere Kehle herunter und hinterlässt – im besten Falle – einen puren Geschmack von Natur und Kuh.

Wo dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis herkommt, wissen wir hoffentlich alle, nämlich von der Kuh! Die stolzen Nachfahren des Urrindes geben uns viele Lebensmittel, die wir alltäglich verbrauchen. Dabei ist das Schimpfwort 'du dumme Kuh', das auch ich in der Grundschule öfter hören musste, längst obsolet, denn Kühe sind intelligente und sehr soziale Tiere.

Kühe erkennen sich nicht nur gegenseitig, sondern haben auch Freunde mit denen sie, wie Studien belegen, viel Zeit auf ihrer Weide verbringen. Zudem haben Forscher im Auftrag von PETA herausgefunden, dass sie intellektuelle Herausforderungen genau wie Menschen genießen und sich freuen, wenn sie die Aufgabe gemeistert haben. Das heißt nicht, das Kühe Kreuzworträtsel lösen, aber, dass sie über ihr Dasein vielleicht nachdenken könnten...

Quark wird übrigens wie folgt produziert

Traditionell wird der Quark aus dem Behälter, in dem die Milch dickgelegt worden ist, mit einer Kelle abgeschöpft und in Säcke oder ausgelegte Tücher gefüllt, aus denen man die Molke dann ablaufen lässt. Das Ablaufen dauert mehrere Stunden und wird durch gelegentliches Umpacken, Durchschütteln und Nachbinden der Säcke gefördert. Anschließend wird der Quark passiert, um eine gleichmäßige Konsistenz sicherzustellen, und abgefüllt.

Frucht-Quark Rezept

500g Quark
Nehmt einige Früchte und dann
Sahne
und Vanillezucker

Die Sahne mit dem Vanillezucker aufschlagen und unter den Quark mischen. Zum Schluss das Obst untermischen und fertig ist der erfrischende Quark!

**Denkt beim Kochen an die lieben Kühe,
Eure Susanne**