

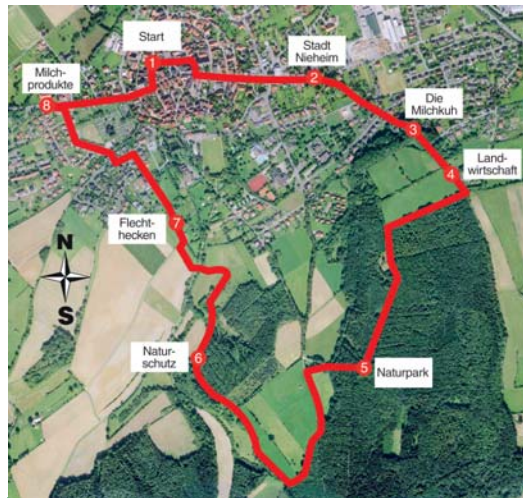
Der Nieheimer Milchweg Eine runde Sache



Herzlich willkommen auf dem Milchweg im Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge.

Der rund 5 Kilometer lange Rundweg verläuft mitten durch den romantischen Kurort Nieheim im Kreis Höxter. Hier schreibt Käse Geschichte – und hier macht die Milch Ku(h)lturlandschaft. Mehr zu diesen und weiteren Themen erfahren Sie über acht Informationstafeln auf der Rundwanderung.

Der Weg startet und endet themengerecht hier am Käsemuseum des Westfalen Culinariums. Er führt Sie zunächst durch das mittelalterlich geprägte



Erarbeitet wurde der Milchweg im Auftrag und unter Mitwirkung von:



Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW



Naturpark Teutoburger Wald Eggegebirge



Stadt Nieheim



Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Gefördert durch:



Nieheim, um dann in südlicher Richtung zur Nieheimer Warte abzuschwenken. Von dort haben Sie besonders gute Ausblicke über die hiesige Kulturlandschaft – eine abwechslungsreiche Mischung aus Grünland, Acker- und Waldflächen, vielfältig unterbrochen durch Alleen und Heckenstrukturen.

Milch macht schlau

Der Nieheimer Milchweg ist

- rund 5 Kilometer lang,
- eine angenehme Wandertour mit nur einem kurzen Anstieg von rund 125 Höhenmetern,
- markiert mit der Kuh Lotte als Wegweiser,
- eine attraktive Ausflugsmöglichkeit für Familien mit Kindern.

Der Milchweg macht Landwirtschaft erlebbar. Doch einige Regeln sollten beachtet werden: Bitte

- nicht unaufgefordert die Wiesen, Weiden und Ställe betreten,
- keine Tiere füttern und
- Hunde nicht frei laufen lassen.

Hallo Zusammen,

ich bin Lotte. Schwarz-weiß sehe ich aus, schwarzbunt nennen mich die Kuhexperten. So wie ich oder auch rotbraun-weiß gezeichnet (rotbunt genannt) sehen die meisten Milchkühe hier in der Region aus. Wir sind echte Spezialisten. Unsere besondere Stärke ist die Milch, die wir geben.



Diese schmeckt nicht nur gut, sondern versorgt euch auch mit vielen wichtigen Nährstoffen.

Ich bin ziemlich fit. Denn hier im Kreis Höxter leben die meisten Milchkühe draußen auf der Weide. Wir bekommen viel frische Luft. Das ist gut für unsere Gesundheit und die Qualität der Milch.

Ich hoffe, ihr seid ebenfalls fit? Rund 1,5 Stunden sind wir nun gemeinsam unterwegs. Ich begleite euch von Tafel zu Tafel und erzähle Geschichten zu den einzelnen Themen. Ich stelle euch auch Fragen, die ich dann auf der nächsten Tafel beantworte.

Und was ich noch sagen wollte: Unter der Überschrift „Milch macht schlau“ gibt es auf allen Tafeln spannende Informationen kurz und knapp zusammengefasst.

Zum Schluss kommt jetzt die erste Frage: Bei der Herstellung von Käse entsteht der Käsebruch, dem man eine Flüssigkeit entzieht. Wie nennt man dieses „Käsewasser“?

- A) Buttermilch B) Molke C) Dickmilch**