

Bio-Milch

Bio-Milch ist grün

Kühe als Sündenböcke für Klimawandel und Umweltprobleme? Während die flächenunabhängige, ressourcen- und kraftfutterintensive industrielle Nutztierhaltung verstärkt zur Verantwortung gezogen werden müsste, sieht das bei Bio-Kühen anders aus. Bio-Tierhaltung ist flächengebunden: Maximal zwei Bio-Milchkühe dürfen pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche gehalten werden. Dies stellt sicher, dass negative Auswirkungen auf Boden, Wasser und Klima minimiert werden, die Tiere genug Auslauf haben und sich entsprechend wohlfühlen. Gleichzeitig wird im Biolandbau auf eine ausgewogene Fütterung der Tiere geachtet, die ihren artspezifischen Bedürfnissen gerecht wird und einen deutlich geringeren Kraftfuttereinsatz als in der konventionellen Tierhaltung bedeutet. Auch jeder Konsument, jede Konsumentin kann aktiv mitentscheiden, wie tiergerecht und nachhaltig die Produktion seiner/ihrer Lebensmittel ist.

Ein einfaches Rechenbeispiel verdeutlicht dies: ÖsterreicherInnen trinken durchschnittlich 80 Liter Milch pro Kopf und Jahr. Für jeden produzierten Liter Milch braucht die Kuh etwa drei Quadratmeter Futterfläche. Durch einen konsequenten Umstieg auf Bio-Milch kann jedeR KonsumentIn eine Fläche von etwa 240 Quadratmetern ökologisieren und aktiv dazu beitragen, den Einsatz von Pestiziden und Kunstdüngern zu reduzieren und das Wohlbefinden landwirtschaftlicher Nutztiere zu unterstützen.

Preis und Wert

Die Milchkuh veredelt mit Hilfe von Mikroorganismen, die in ihrem Pansen leben, für den Menschen nicht nutzbares Futter und produziert das hochwertige Lebensmittel Milch. In der intensiven Milchviehhaltung wird diese Fähigkeit der Kuh jedoch kaum genutzt. Durch hohen Kraftfuttereinsatz (Soja, Getreide...) wird die Milchkuh nicht nur zur Nahrungskonkurrentin des Menschen, die dadurch notwendigen Futtermittelimporte und ressourcenintensiven Anbaubedingungen sind aus ökologischen Gründen bedenklich und auf lange Sicht auch ökonomisch nicht zielführend.

Bio-Kühe fressen hauptsächlich Raufutter (Gras, Klee, Heu...) und bewegen sich viel an der frischen Luft. Auf Weiden und Almen sind sie während der Sommermonate großteils selbst für ihre „Menüplanung“ zuständig. Diese Haltungsform ist ein „Gewinn“ für alle Beteiligten: Zufriedene Bio-Kühe genießen Futter und Bewegung an der frischen Luft und zählen – unentgeltlich – zu den effizientesten Pflegerinnen einer vielseitigen Kulturlandschaft. Ein kurzer Ausflug in die ländlichen, kleinstrukturierten Regionen unseres Landes ist wohl Argument genug, dass diese Leistung mit Geld nicht aufzuwiegen ist.

Bio-Milch statt Turbokuh

In der konventionellen Nutztierzucht wird seit Jahren ausschließlich auf hohe Produktivität selektiert. Ob es nun die hohe Milchleistung bei Kühen, die extreme Bemuskelung bei Mastgeflügel und Mastschweinen oder die hohe Legeleistung bei Legehennen ist – negative Auswirkungen auf Gesundheit und Nutzungsdauer der Tiere sind garantiert. So hat auch der Großteil der Milchkühe die Grenze der Leistungsfähigkeit bereits erreicht. Die Produktion enormer Milchmengen bedeutet für die Kühe Höchstleistung, für die sie sämtliche Körperreserven mobilisieren müssen – zu Lasten anderer physiologischer Funktionen. Infolge der Hochleistungszucht sind auch immer mehr alte, traditionelle Haustierrassen in Vergessenheit geraten und von modernen Hochleistungsrassen verdrängt worden. Diese einseitige Zucht gefährdet die genetische Vielfalt: Laut FAO machen heute nur mehr 15 Tierrassen 90% aller Nutztiere weltweit aus.

In der Biologischen Landwirtschaft sind Nutztiere, die zuchtbedingt unter Schmerzen und Schäden leiden, nicht erwünscht. Man setzt in der Bio-Tierhaltung auf robuste, an die jeweiligen Umweltbedingungen angepasste Rassen, die möglichst widerstandsfähig gegenüber Witterungseinflüssen und Krankheiten sind. Statt kurzfristig erbrachter Höchstleistung wird eine nachhaltige und langfristige Lebensleistung der Tiere angestrebt – denn gesunde und zufriedene Milchkühe sind die Basis für hochwertige Bio-Milch und Bio-Milchprodukte.

Qualität, die schmeckt

Was logisch klingt wurde mittlerweile auch wissenschaftlich bestätigt: Kühe, die glücklich auf der Weide stehen, führen nicht nur ein zufriedeneres Leben, sie geben auch die bessere Milch. Eine Kuh, die mit Klee, Gras und Heu gefüttert wird und sich regelmäßig an der frischen Luft bewegen kann, produziert eine Milch, die meist intensiver schmeckt und mehr qualitativ hochwertige Fettsäuren enthält als die Milch von Kühen, die vorwiegend mit Mais und Kraftfutter gefüttert wurden. Das heißt, ob die Kuh auf der Weide oder im Stall steht, ist nicht nur eine Frage der Tierhaltung – es hat auch Konsequenzen für die Umwelt, für die Qualität der Milch und somit auch für die Gesundheit der Menschen. Auch andere Studien zum Thema Bio-Milch kamen zu verblüffenden Ergebnissen: Die Muttermilch von stillenden Frauen, die hauptsächlich Bio-Lebensmittel konsumierten, wies einen deutlich höheren Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf als die Muttermilch von Frauen, die sich konventionell ernährten.

Auch die Hörner der Kuh haben unter Umständen mehr mit der Milchqualität zu tun als bisher angenommen. Auch wenn die Enthornung der Kühe mittlerweile „normal“ und notwendig erscheint, wurde eine Auswirkung auf das Tier bisher kaum beachtet – noch weniger eine mögliche Beeinflussung der Lebensmittelqualität. Mittlerweile gibt es allerdings Hinweise, dass die Hörner einen positiven Einfluss auf die Milchqualität haben könnten.

Bio-Wissen

Wir alle müssen essen und tun dies meist auch mit Genuss. Essen macht uns aber nicht nur satt und zufrieden, es hat auch eine Vielzahl direkter Auswirkungen auf Umwelt und Klima, Biodiversität, Ressourcennutzung, Tierhaltung, Handelsbeziehungen, Arbeitsbedingungen, Struktur und Identität ländlicher Regionen, Gesundheit...

Für die Qualität eines Lebensmittels sind daher nicht nur Inhaltsstoffe, Geschmack und Aussehen entscheidend, sondern der gesamte Produktionsprozess vom Feld bzw. Stall bis auf den Teller.

Aus diesem Grund wird in der Biologischen Landwirtschaft – neben dem wesentlichen Ziel, KonsumentInnen qualitativ hochwertige und optisch einwandfreie Produkte anzubieten – auch der Einfluss unseres Ernährungssystems auf die Dimensionen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Gesundheit besonders berücksichtigt. In dieser umfassenden und ganzheitlichen Definition von Lebensmittelqualität liegt die Besonderheit und Einzigartigkeit biologischer Lebensmittel begründet.

Da sich jede dieser vier Dimensionen in unseren Lebensmitteln wiederfindet, liegt es auch an uns KonsumentInnen, welche Produktionsweise wir mit dem Kauf unserer Lebensmittel unterstützen möchten: Eine intensive, konventionelle Landwirtschaft mit all den bekannten negativen Folgewirkungen auf die einzelnen Ernährungs-Dimensionen oder eine ökologisch und sozial nachhaltige, tiergerechte, für Umwelt und Gesundheit förderliche Produktionsweise, wie sie die Biologische Landwirtschaft garantiert.

Lust auf Bio-Produkte?
 Bezugsadressen finden Sie unter www.bio-austria.at/biomaps

Lust auf Bio-Wissen?
 Spannendes, innovatives, einzigartiges, Unbekanntes, Interaktives, Zukunftsweisendes – kurz gesagt alles was das Besondere der Biologischen Landwirtschaft ausmacht, finden Sie demnächst unter www.bio-wissen.org

Die 4 Dimensionen der Ernährung

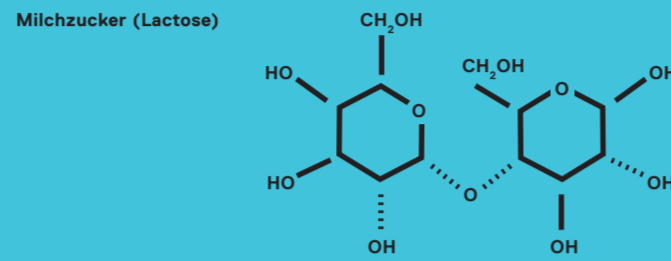
580.500.000

Weltweit werden jährlich mehr als 580 Millionen Tonnen Milch erzeugt, davon 209 Millionen Tonnen in Europa und über 3 Millionen Tonnen in Österreich.



80

Auch wenn Milch in unseren Breiten ein wichtiger Bestandteil der kulinarischen Gewohnheiten und kulturellen Identität ist – etwa 80 % der Weltbevölkerung vertragen keine Milch: Fast 100 % der AsiatInnen und der Mehrzahl der AfrikanerInnen fehlt im Erwachsenenalter das Enzym Laktase, das für den Abbau und die Verdauung von Milchzucker (Lactose) notwendig ist.



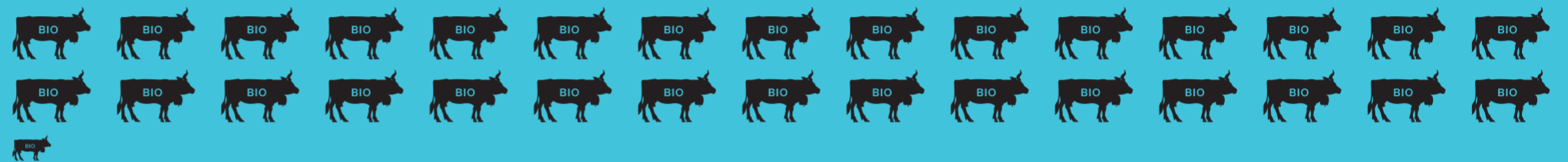
88/3,3/3,5/4,8

Kuhmilch besteht zu etwa 88 % aus Wasser, durchschnittlich 3,3 % Eiweiß, 3,5 % Fett und 4,8 % Milchzucker (Lactose), Mineralstoffen und Vitaminen. Eine gute Mischung, die in Bio-qualität ganz besonders mundet.



91.000

Österreich gehört zu den Spitzenreitern der Bio-Milchproduktion: Über 91.000 Bio-Kühe produzieren jährlich rund 400 Millionen Liter Bio-Milch, der Bio-Milchanteil liegt bei 14 %.



20/1/1,8/4/2/22

Eine Bio-Kuh gibt durchschnittlich über 20 Liter Frischmilch pro Tag. Aus einer Tagesmelkmenge ergeben sich etwa 1 kg Butter oder 1,8 Liter Rahm oder 4 kg Topfen oder 2 kg Käse oder 22 kg Jogurt.



60 : 40

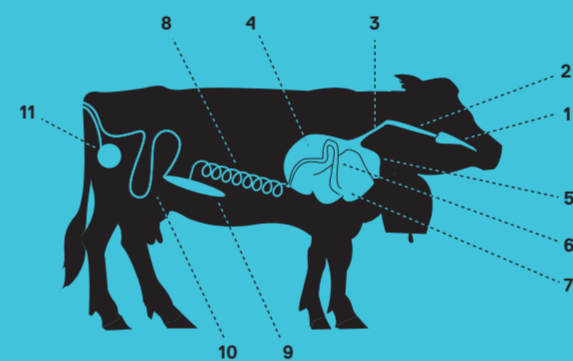
Bio-Kühe fressen hochwertiges, gentechnisch nicht verändertes Bio-Futter. Mindestens 60 % des täglichen Bedarfs muss durch Raufutter gedeckt werden (Klee gras, Heu...). Das entspricht den physiologischen Ansprüchen der Wiederkäuer, ist aber keine Selbstverständlichkeit: Konventionelle Hochleistungskühe bekommen vor allem Kraftfutter (Soja, Getreide) und werden so zu Nahrungskonkurrentinnen des Menschen.



30.000

Die Milchkuh erzeugt mit Hilfe von Mikroorganismen, die in ihrem Pansen leben, das hochwertige Lebensmittel Milch. Bei Genuss von ausreichend Raufutter – wie es bei Bio-Kühen der Fall ist – machen die Tiere beim Fressen und Wiederkäuen etwa 30.000 Kaubewegungen pro Tag.

- 1 Gebiss
- 2 Zunge
- 3 Schlund
- 4 Pansen
- 5 Netzmagen
- 6 Blättermagen
- 7 Labmagen



- 8 Dünndarm
- 9 Blinddarm
- 10 Dickdarm
- 11 Blase

3

Bio-Milch trinken heißt Umwelt schützen: Mit dem Kauf von einem Liter Bio-Milch sorgen KonsumentInnen dafür, dass etwa 3 m² Wiesen und Weiden biologisch bewirtschaftet werden. Und nicht nur das: Würden alle ÖsterreicherInnen konsequent zu Bio-Milch greifen, könnten dadurch bis zu 94 Milliarden Liter Wasser eingespart werden.



4

Die Nutzungsdauer von Hochleistungsmilchkühen beträgt meist weniger als 4 Jahre. Dies ist mit einer verantwortungsvollen Nutztierhaltung nicht vereinbar. Deshalb steht im Bio-Landbau nicht die kurzfristige Spitzenleistung fröhlicher Kühe, sondern eine ökologische, tiergerechte Haltung und kontinuierliche Erträge im Vordergrund. Kurz gesagt: Lebensleistung statt Höchstleistung.



1

Tausende wissenschaftlich untersuchte Milchproben – ein Ergebnis: Bio-Milch hatte in diesen Untersuchungen, verglichen mit den analysierten Milchproben aus Intensivtierhaltung, 70 % höhere Gehalte an ernährungsphysiologisch wertvollen Vitaminen, Carotinoiden und anderen Antioxidantien sowie bis zu 90 % höhere Gehalte an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.



500

Um 1 Liter Milch produzieren zu können, müssen 500 Liter Blut durch das Euter der Kuh fließen – ein großer Energieaufwand für die Kuh, vergleichbar mit dem eines Spitzensportlers bei einem Wettkampf. Deshalb braucht die Kuh pro Liter produzierter Milch bis zu 4 Liter Wasser. Je nach Milchleistung, Fütterung und Temperatur trinkt eine Kuh also zwischen 80 und 160 Liter pro Tag (bis zu 20 Liter pro Minute).



23.000

Etwas 23.000 Euro kostet 1 Liter Mäusemilch. Diese wird für medizinische Forschungszwecke benötigt. Für einen Liter Milch muss eine Maus mit einer Pipette ca. 4.000 mal gemolken werden. Damit geben Mäuse die teuerste Milch der Welt.



200

Selbst für eine Hochleistungskuh unerreichbar: Ein Blauwalweibchen produziert mindestens 200 Liter Milch pro Tag.

