JEDES LEBENSMITTEL HAT SEINEN WERT! **MILCH**







JEDES LEBENSMITTEL HAT SFINFN WFRT

In Deutschland werden **4,3 Millionen Milchkühe** gehalten, die im Jahr 32,6 Millionen Tonnen Milch erzeugen. Mit **708.000 Tonnen** liegt der Bio-Anteil der in Deutschland erzeugten Milch bei etwas über **2 Prozent**. Die Nachfrage ist aber deutlich höher und wird nur zu **75 Prozent** aus heimischer Produktion gedeckt, so dass die restliche Biomilch hauptsächlich aus Dänemark und Österreich importiert wird.

Eine Person in Deutschland konsumiert im Durchschnitt 54 Liter Trinkmilch im Jahr. Darüber hinaus wird für die Produktion anderer Milchprodukte wie Butter, Sahne oder Käse viel Milch verarbeitet. Insgesamt entsteht daher ein Milchverbrauch von 300 Litern Milch pro Kopf und Jahr.

Damit Menschen Milch trinken können, müssen Kühe jedes Jahr ein Kalb zur Welt bringen. Neun Monate lang trägt eine Kuh ihr Kalb aus, von dem sie oftmals noch am Tag der Geburt getrennt wird. Zwei bis acht Wochen nach der Geburt wird die Kuh meistens künstlich befruchtet und ist dann wieder trächtig.

Von der in Deutschland gesamt erzeugten Milch gehen 37 Prozent in den Lebensmitteleinzelhandel, 14 Prozent werden durch Großverbraucher und Industrie weiter verarbeitet, 49 Prozent werden exportiert.

Quelle: Milchindustrie Verband e.V.

MILCHSORTEN

Milch wird pasteurisiert, d. h. wärmebehandelt um den Gesamtkeimgehalt auf ein Minimum zu reduzieren und die Haltbarkeit zu verlängern. Je nachdem wie die Milch behandelt wird, unterscheidet man verschiedene Milchsorten

Seit 2008 findet man neben der herkömmlichen Frischmilch auch die ESL-Milch (Extended shelf life) – eine länger haltbare Frischmilch – in den Kühlregalen. Um Missverständnissen vorzubeugen, gilt seit Februar 2009 eine Selbstverpflichtung zur Kennzeichnung der Milch. Klassische Frischmilch erhält den Zusatz "traditionell hergestellt", ESL-Produkte werden als "länger haltbar" gekennzeichnet.

Milchsorte	Behandlung	Haltbarkeit
Rohmilch	unbehandelt	2 bis 3 Tage (Verbrauchsdatum)
Vorzugsmilch	gefiltert	3 Tage (Verbrauchsdatum)
Frischmilch (traditionell)	15 bis 30 Sek. auf 72 °C bis 75 °C erhitzt	7 bis 10 Tage*
Frischmilch (Extended shelf life)	1 bis 4 Sek. direkt oder indirekt auf 85 °C bis 127 °C erhitzt	3 Wochen*
Ultrahocherhitzte Milch (H-Milch)	1 Sek. auf 135 °C bis 150 °C erhitzt	3 bis 6 Monate*
		*ungeöffnet

STANDARDISIEREN & HOMOGFNISIFREN

Bis auf die unbehandelte Roh- und Vorzugsmilch werden alle Milchsorten in verschiedenen Fettstufen angeboten. Um den Fettgehalt richtig einzustellen, ist der so genannte Standardisierungsvorgang notwendig.



Die in der Milch enthaltenden Fettkügelchen sind leichter als Wasser und setzen sich daher nach wenigen Stunden als Rahmschicht ab. Um dies zu vermeiden wird Milch in der Regel homogenisiert, d. h. mit hohem Druck durch feine Düsen gepresst. Bio-Milch findet man auch als nicht-homogenisierte Milch im Handel.

DER WEG DER MILCH



ERZEUGUNG

Zweimal täglich werden die Kühe gemolken.



ABHOIUNG

Abholung der Milch alle ein bis zwei Tage durch Milchsammelwagen.



ÜBFRPRÜFUNG

Überprüfung in der Molkerei auf: Sauberkeit, Geruch, Geschmack, Aussehen, Reinheit, Fettgehalt, Säuregrad, Keimgehalt und Gewicht.



VFRARBFITUNG

Trennung der Milch in Magermilch und Rahm. Weiterverarbeitung zu Trinkmilch, Butter, Sahne, Joghurt. Quark und Käse.



AUSLIEFERUNG & SUPERMARKT



TIPPS ZUR LAGERUNG VON MILCH UND MILCHPRODUKTEN

Milch und Milchprodukte machen rund acht Prozent der vermeidbaren Lebensmittelabfälle aus. Werden Milchprodukte richtig gelagert, gibt es keinen Grund Produkte ungeöffnet wegzuwerfen. Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, vertraue deinen Sinnen: Prüfe die Lebensmittel nach Aussehen, Geruch und Geschmack und bewahre sie so vor einer vorschnellen Entsorgung. Ein leicht säuerlicher Geschmack deutet auf den Verderb des Produktes hin. Frischmilch sollte man bei 4 °C bis 6 °C im Kühlschrank aufbewahren, H-Milch kann ungeöffnet auch bei Zimmertemperatur gelagert werden.

Achtung: H-Milch verdirbt ohne Säuerung, der Verderb ist also nicht zu schmecken! Geöffnet halten sich Frischmilch und H-Milch zwei bis drei Tage.

ÜBERSICHT MILCHKUHHALTUNG

Eine Kuh gibt durchschnittlich 22 Liter Milch am Tag, die Spitzenleistung einer Kuh kann jedoch bis zu 65 Liter pro Tag betragen. Betrachtet man den Durchschnitt ist die Milchleistung im ökologischen Landbau mit 6.500 kg Milch pro Kuh und Jahr geringer als auf konventionellen Betrieben mit 8.000 kg im Jahr. Grund hierfür ist vor allem die unterschiedliche Fütterung. Weitere Unterschiede in den Haltungsformen finden sich in der Tabelle.

	Konventionell
Stallfläche pro Kuh	4,5 m²
Auslauf	Weidegang oder Auslauf nicht vorgeschrieben Stallhaltung oder Anbindehaltung erlaubt
Boden- beschaffung	Nicht vorgeschrieben: Geringe Einstreu oder Gummimatten üblich
Futter	Ganzjährige Silagefütterung möglich, häufig hoher Kraftfuttereinsatz
Bestands- obergrenze	Keine direkte Begrenzung

MUTTERGEBUNDENE KÄIBFRAUF7UCHT

Um das Tierwohl zu fördern, gibt es mit der "ammen- oder muttergebundenen Kälberaufzucht" einen alternativen Ansatz in der Nutztierhaltung. Hier werden die Kälber nicht von ihren Müttern getrennt, sondern wachsen die ersten drei Monate gemeinsam mit ihnen auf. Dadurch entwickeln sie sich schneller und gesünder. Diese Haltungsform wirkt sich positiv auf die Bildung eines natürlichen Herdenverbandes und das Sozialverhalten aus. Die abgegebene Milchmenge einer Kuh, die ein Kalb säugt, nimmt dabei nicht ab.

Eine Liste mit Höfen, die diese Haltungsform betreiben, bietet die Welttierschutzgesellschaft unter www.kuhplusdu.de

Bio

6 m²

Weidegang oder zumindest Laufhof im Freien Anbindehaltung nur in Ausnahmefällen für Kleinbetriebe (20 bis 30 Kühe) erlaubt

Einstreu vorgeschrieben

Großteil des Energiebedarfs aus Gras, Heu, Silage, wenig Kraftfutter

2 Tiere pro ha landwirtschaftliche Fläche

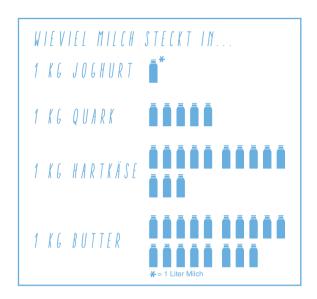
WIE SETZT SICH DER MIICHPRFIS ZUSAMMFN?

Um wirtschaftlich arbeiten zu können, benötigt ein konventioneller Bauer einen Erzeugerpreis von 0,40 €/l und ein Bio-Bauer von 0,50-0,60 €/l. Im Mai 2016 wurden allerdings für einen Liter konventionell erzeugte Milch nur 0,20 € gezahlt, wohingegen mit 0,45 €/l der Preis für Bio-Milch stabil blieb. Ursache für diese sinkenden Preise war unter anderem der Wegfall der Milchquote im April 2015, die den Milchpreis regulierte. Mit dem Auslaufen der Milchquote wird der Milchpreis durch Angebot und Nachfrage bestimmt. Aufgrund der niedrigen Milchpreise produzierten die Milchbauern mehr Milch. Dies führte zu einem Überangebot und der Milchpreis sank weiter.

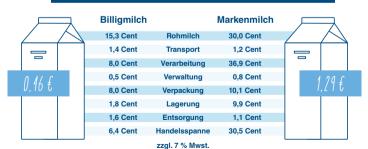
Milchquote = Jeder Landwirt durfte nur eine bestimmte Menge an Milch produzieren, ansonsten drohten Strafabgaben an die EU.

	Produktionskosten für 1 Liter Bio-Milch (Ökologische Milchkuhhaltung – Familienbetrieb)	
	Variable Kosten – ohne Futter (Kälberaufzucht, Energie, Tierarzt, etc.)	0,25 €
+	Futterkosten gesamt	0,22 €
+	Festkosten Stall (Gebäude und Technik)	0,10 €
+	Kalkulatorische Kosten (Arbeit*, Boden, Kapital) *Arbeitsstunde mit 17,50 € bewertet, 50 h/Kuh u. Jahr unterstellt.	0,19 €
Ξ	GESAMT	0,76 €
-	abzgl. Nebenerlöse aus der Milchviehhaltung	0,20 €
=	notwendiger Milchpreis zur vollen Kostendeckung	0,56 €

Quelle: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Dr. Gerhard Dorfner (Stand August 2016)



Zusammensetzung Verbraucher-Preis für 1 Liter Milch (Konventionell)



^{*}Mit steigender Produktionsmenge reduzieren sich die Stückkosten pro erzeugter Einheit. Quelle: Fachhochschule Kiel / Fachbereich Agrarwirtschaft, Prof. Dr. Holger Thiele (Stand Mai 2016)

DARUM IST BIO SEINEN PRFIS WFRT



- I Hohe Lebensmittelqualität
- Regelmäßige, strenge Kontrollen sichern Vertrauen
- | Beitrag zur Unterstützung bäuerlicher Strukturen
- I Beitrag zur Schaffung neuer Arbeitsplätze
- | Einsatz weniger Zusatzstoffe
- | Kein Einsatz von Gentechnik



- I Mehr Fläche pro Tier
- Auslauf für die Tiere
- I Ökologisches Futtermittel
- □ Weniger Druck zu Höchstleistungen
- Längere Lebensdauer der Masttiere
- Robuste Rassen



- Wirtschaften in Kreisläufen:
- Schutz von Boden. Wasser und Luft
- | Fruchtfolge
- I Organische Düngung
- I Kein Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel
- I Förderung der biologischen Vielfalt
- I Förderung regionaler Wertschöpfungsketten

ÜBFRSICHT BIO-SIFGFI

Bio auf einen Blick



Codenummer der Kontrollstelle



Bio-Siegel

Als zusätzliche Kennzeichnung möglich



EU-Bio-Siegel

Kennzeichnung ist Pflicht seit dem 01.07.2010

Anforderungen der EG-Öko-Verordnung müssen erfüllt werden.

Warenzeichen der Anbauverbände



















 Anforderungen der EG-Öko-Verordnung + strengere Vorschriften + zusätzliche Kontrollen der Verbände

KÄSESPÄTZLE

Zutaten für 4 Personen:

500 g Mehl 2 Zwiebeln 4 Eier 80 g Butter

250 ml Mineralwasser 300 g geriebener Käse

1 Prise Salz 1 Bund frischer Schnittlauch

3 TL Olivenöl

Zubereitung:

Für die Spätzle Mehl, Eier, Mineralwasser, Salz und Öl zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Währenddessen in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser salzen und den Teig mit einer Spätzle-Presse direkt in das kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, sind sie fertig und können mit einem Schaumlöffel abgeschöpft werden.

Im nächsten Schritt die Spätzle in einer Pfanne mit Butter anbraten. Zum Schluss den Käse, die gebratenen Zwiebeln und die Spätzle vermengen und mit Schnittlauch bestreut servieren.



KIRSCHMICHFI

Zutaten für 6 Personen:

6 altbackene Brötchen 1 Päckchen Vanillezucker

500 ml Milch 3 Eier 50 g Butter 1 TL Zimt

60 g Zucker Abrieb von einer Bio-Zitrone 1 großes Glas Kirschen (ca. 650 g)

Zubereitung

Die Brötchen in Scheiben schneiden und mit lauwarmer Milch übergießen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und 30 Gramm Butter schaumig schlagen, dann mit den Milchbrötchen verrühren. Kirschen abtropfen lassen und untermischen. Nun das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Alles in eine gefettete Auflaufform geben, mit Zimt bestreuen und die restliche Butter in Flocken darüber verteilen. Bei 200 Grad ca. 40-50 Minuten backen. Den Kirschmichel noch warm servieren, dazu schmeckt Vanillesauce, Sahne oder Vanilleeis.



Kuhmilch besteht zu 87 Prozent aus Wasser sowie aus Fett, Eiweiß und Kohlenhydraten. Daneben enthält sie die fettlöslichen Vitamine A, D, E und K und die wasserlöslichen Vitamine C, B1, B2, B6 und B12. An Mineralstoffen sind Kalzium, Eisen, Natrium, Kalium und Magnesium enthalten.

Bio-Milch weist einen ernährungsphysiologischen Vorteil auf: Sie enthält aufgrund des ganzjährig höheren Anteils an Grünfutter höhere Gehalte an essentiellen Omega-3-Fettsäuren.

KONTAKT

Der Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. ist ein 1986 gegründeter gemeinnütziger Verein, der seinen Schwerpunkt in der Förderung des Ökologischen Landbaus – besonders in der Region – sieht. Er berät Verbraucher/innen zu einer genussvollen, gesundheitsbewussten und umweltverträglichen Ernährungsweise mit Bio-Produkten. Neben verschiedenen Informationsangeboten, wie zum Beispiel dem Bio & Fair Wegweiser für Hamburg und Umgebung oder dem Verbraucherportal www.bio-hamburg.de, bietet der Verein eine Vielzahl von Seminaren, Workshops und Exkursionen für unterschiedliche Zielgruppen im Rahmen seiner Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit an.

REDAKTION

Martina Glauche, Dipl. Ökotrophologin Lena Elisabeth Giesen, Ökotrophologin (BA) Stella Bünger, Internationale Entwicklungsstudien (BA)

WEITERE INFORMATIONEN

bio-hamburg.de oekolandbau.de bundesprogramm.de zugutfuerdietonne.de

foodsharing.de in-form.de aid.de

EINKAUFSTIPPS



Wo Du in der Metropolregion Hamburg Milch in Bio-Qualität kaufen kannst, erfährst Du unter bio-hamburg.de in der Rubrik Einkaufsadressen oder in unserem Bio & Fair Wegweiser.





Tel. 040/6 56 50 42 | Fax: 040/65 72 00 20

Osterstraße 58 | 20259 Hamburg

info@oekomarkt-hamburg.de | www.oekomarkt-hamburg.de www.bio-hamburg.de - Leben und Region natürlich genießen



