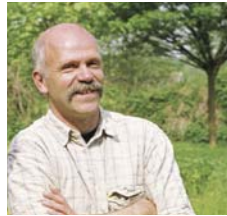


Über Milch-Qualität entscheiden Fütterung, Haltung und Verarbeitung:

Heu und Weidegang für Kühe, Verzicht auf Homogenisierung



Milch ist nicht gleich Milch. Eine Vielzahl von Faktoren bestimmt Qualität und Bekömmlichkeit des Lebensmittels. Professor Ton Baars erforscht an der Uni Kassel-Witzenhausen, wie beste Milch erzeugt wird. Seine Analyse zeigt: Kühe, die Weidegang haben, Grünfütter und gutes Heu fressen, wenig Kraftfutter und keine Silage bekommen, haben die besten Voraussetzungen, Milch mit gesunden Fettsäuren zu entwickeln. Die sind besonders wichtig für den Menschen. Allen voran die mehrfach ungesättigten Fettsäuren Omega-3 und Omega-6 in richtiger Relation sowie die konjugierten Linolsäuren CLA. Diese Fette erweisen sich als Allergie-Schutz gerade für Kinder, sogar schon in der Schwangerschaft und Stillzeit. (Siehe S. 16 + 17 „Gesund leben“). „Milch und Milchprodukte mit natürlichem Fettgehalt sind deshalb wichtig und sollten nicht der Diät geopfert werden“, betont der Holländer. Sie seien die beste Voraussetzung für gesunden Nachwuchs – „denn von diesen Fetten profitiert sogar der Intelligenzquotient.“

Außerdem lobt Baars Rohmilch, wie sie

auf bio-dynamischen Höfen erzeugt wird. „Jeder Verarbeitungsschritt mindert die natürliche Qualität. Gut, dass Demeter nur Pasteurisierung erlaubt und Homogenisierung von Milch in seinen Richtlinien ausschließt.“ Wesensgemäße Fütterung der Wiederkäuer, wie auf Demeter-Höfen angestrebt, sowie schonende, werterhaltende Verarbeitung wie in den Demeter-Molkereien sind nach derzeitigem Wissensstand die besten Voraussetzungen für gesundheitsförderliche Milchqualität. „Auch eine ökologische Intensivhaltung mit Silomaisfütterung, leistungsorientierter Kraftfuttermittellieferung und Hochleistungsrasen schädigt diese gute Milchfettqualität.“ Für die Bio-Dynamiker spielt die wesensgemäße Haltung der Wiederkäuer eine entscheidende Rolle für den Hoforganismus. Schon Rudolf Steiner, auf den die Demeter-Idee zurückgeht, wusste um die Bedeutung der Milch und sogar der Milchfette in der Ernährung. Wenn Molkereien und

Verbraucher bereit sind, für die optimale Fettqualität den angemessenen Preis zu zahlen, gewinnen letztlich alle. Nicht zu vergessen auch der Gaumen: Weide- und Heumilch sowie die daraus veredelten Milchprodukte schmecken besonders aromatisch, dank der vielen Kräuter auf bio-dynamischen Wiesen.

Kirsten Buchecker vom Sensoriklabor des Technologie-Transfer-Zentrums der Hochschule Bremerhaven bildet Spezi-

Bei sensorischen Prüfungen

Spezialisten mit Geschmack geben Demeter-Milch Höchstnote



alisten in Sachen Geschmack aus. Sie lehrt: „Zusatzstoffe verderben Zunge und Gaumen. Bei einer Ernährungsumstellung auf Bio verändert sich mit der Zeit der Geschmack. Er wird wieder feiner.“ Aus ihren Versuchspanels kann sie berichten, dass Bio-Käse geschmacklich unschlagbar ist. Bei Bio-Joghurt ohne Verdickungsmittel gilt das Mundgefühl als besonders angenehm.

Fruchtjoghurts der Bio-Molkereien, die wie Demeter-Verarbeiter konsequent auf Aromazusätze verzichten, bekommen Spitzen-Bewertungen dank des authentischen Geschmacks. In der beschreibenden Sensorik werden Attribute zur Charakterisierung des Produktes normiert und deren Intensitäten von 0 bis zum Höchstwert 10 eingestuft. „Die Intensität 10 für „frisch“ oder „milchig“ wird bei uns eher selten vergeben, aber die Demeter-Milch erreicht sie eigentlich immer. Da wird dann auch das Sahnige sehr gelobt.“

Demeter-Milch: Reichlich gute Fette, Beta-Carotin und Vitamin E

Forscher haben ermittelt, dass Bio- und Demeter-Milch mehr bietet als konventionelle: Reichlich gesundheitsfördernde Omega-Fettsäuren, antioxidatives Vitamin E, Beta-Carotin und konjugierte Linolsäuren (CLA). Fast genau so wichtig: Gentechnik bleibt außen vor. Die Milchqualität wird überdies entscheidend durch die Verarbeitung beeinflusst. Herkömmliche Verfahren wie Homogenisierung verändern die Strukturen der Milch und können deshalb Allergien provozieren. Demeter-Milch wird nicht homogenisiert. Außerdem sind verarbeitete Demeter-Lebensmittel wie etwa Joghurt absolut frei von zugesetzten Aromastoffen. Nur Aromaextrakte – also die Auszüge und Konzentrate aus den Pflanzen – sind erlaubt. Beobachtungen deuten darauf hin, dass über Qualität und Bekömmlichkeit der Milch auch die Hörner der Kühe mitentscheiden. Daran wird weiter geforscht.

Wer mehr wissen will

Was macht die Milch zum Lebensmittel? Broschüre des Arbeitskreises für Ernährungsforschung und des Forschungsringes für Bio-Dynamische Wirtschaftsweise, telefonisch bestellen über 06155 84680 für 6,20 Euro.



Gutes Heu und frisches Grünfütter beeinflussen die Milchqualität nachhaltig positiv.

Gerecht wirtschaften

Was braucht der Demeter-Milchbauer?



Andreas Amberger ist Geschäftsführer der Demeter-Milchbauerngemeinschaft. Er beobachtet den

ruinösen Preiskampf im konventionellen Milchmarkt mit Sorge, denn auch Bio- und Demeter-Milchpreise orientieren sich am allgemeinen Milchmarkt. Demeter geht eigene Wege, um die Existenz der bio-dynamischen Erzeuger zu sichern. „Wir denken nicht mehr in Wertschöpfungsketten, an deren Enden entweder Bauern oder Verbraucher stehen. Wir denken in Wertschöpfungsringen und treffen uns in Milchmarktkommissionen mit Bauern, Molkereien und Händlern, und wir beziehen Verbraucher ein. So sprechen wir über den gerechten Preis, der die Leistungen aller im Wertschöpfungsring Beteiligten würdigt. In Transparenz und Aufrichtigkeit gestalten wir eigenständig unseren kleinen Markt. Freiheit im Geis-

tesleben und Gleichheit im Rechtsleben sind im Grundgesetz verankert. Haben wir die Kraft und den Willen, nun auch die Brüderlichkeit im Wirtschaftsleben zu denken und zu gestalten?“ Enthornt werden Kälber meist mit zwei Wochen und häufig ohne Narkose, durch Verätzung mit Lauge oder Abbrennen mit einem Brennstab. Erwachsenen Tieren wird der Kopfschmuck manchmal sogar mit der Säge gekürzt. Hörner sind jedoch nicht nur schön, sondern auch wichtig für Verdauung und Stoffwechsel.

Mehr Infos zum Thema beim Arbeitskreis „Hörner tragende Kühe“ www.bioring-allgaeu.de/hoerner.htm, beim „Verein gegen Tierfabriken“ www.vgt.ch und bei www.sennerei-andeer.ch



Landwirtschaft ist beides: Klimakiller und Klimaretter

Den Rindern soll es an den „Rülpser“ oder gleich ganz an den Kragen gehen. Sie gelten durch ihren Methan-Ausstoß beim Wiederkäuen als Klimakiller. Demeter-Bauern verstehen Landwirtschaft als eine in sich geschlossene Individualität, die alles das, was sie braucht, auch möglichst selbst erzeugt. Die Viehhaltung gehört selbstverständlich dazu. Ohne Rinder würde der hofeigene wertvolle Dünger fehlen – und nicht

nur der. Durch die Beweidung wird Grünland gepflegt, Bodenabtrag verhindert, Artenvielfalt ermöglicht, und dank höherer Humusanteile sind bio-dynamische Böden ohnehin ein CO₂-Puffer. Das Institut für ökologische Wirtschaftsforschung hat errechnet: Würde vollständig auf Ökolandbau umgestellt, könnten Treibhausgas-Emissionen um rund 20 Prozent im Vergleich zur industriellen Landwirtschaft reduziert werden.