



Slow Food® Deutschland e.V.

Weltmilchtag: Ein Hoch auf die Vielfalt

PRESEINFORMATION – Berlin, 29. Mai 2017

Anlässlich des Weltmilchtages am 1. Juni ruft Slow Food Deutschland dazu auf, die geschmackliche und biokulturelle Vielfalt des Urlebensmittels Milch zu bewahren und wertzuschätzen. So fordert Slow Food den einfachen und unbürokratischen Vertrieb und Erwerb von naturbelassenen Milchen und auch Rohmilch. Diese sind von hoher geschmacklicher, gesundheitlicher und vor allem auch kultureller Bedeutung, in Deutschland jedoch kaum erhältlich. In Stuttgart organisiert Slow Food Deutschland am Tag der Milch eine Wurzeltour auf den Reyerhof und macht die Zusammenhänge zwischen Geschmack, Herkunft, Tierfutter sowie Verarbeitungsmethode bei der Milch für die Teilnehmenden erlebbar.

Die Bewahrung der biologischen Vielfalt landwirtschaftlicher Erzeugnisse ist eines der Hauptziele von Slow Food. Damit setzt sich der Verein auch für die Milchvielfalt und den Erhalt von Rohmilch und naturbelassenen Milchen ein. Milch ist inzwischen ein höchst standardisiertes, industrielles Lebensmittel, für dessen Bewertung für gewöhnlich allein der Fettanteil und die Haltbarkeit herangezogen werden. Dabei sind viele ihrer wertvollen Inhaltsstoffe nur in der ganz frischen Milch vorhanden und gehen insbesondere nach Hitzebehandlung weitgehend verloren. Viele Verbraucher sind mit dem Wissen, wie Milch und ihre Produkte hergestellt werden ebenso wenig vertraut wie mit dem unterschiedlichen Geschmack verarbeiteter und naturbelassener Milch. Der drastische Rückgang kleiner Milchbauernhöfe und Milchgeschäfte sowie die bürokratischen Hürden der „Milch-ab-Hof-Abgabe“ haben den Anteil von Rohmilch in Deutschland heute fast gegen Null gebracht. Diese Rahmenbedingungen berauben den Verbraucher eines qualitativ hochwertigen und geschmacklich vielfältigen Grundnahrungsmittels.

Rohmilch und Rohmilchkäse sind so vielgestaltig wie die Tierarten (Rind, Schaf, Ziege, Pferd, Kamel, Rentier), deren Rassen, Regionen, Hersteller und Verarbeitungsweisen. Ihr Geschmack spricht für sich. Deshalb möchte Slow Food die Wertschätzung der naturbelassenen Milchen durch Verkostungen stärken und fordert außerdem den Absatz von Rohmilch durch den Einzelhandel sowie den Verkauf von Rohmilch über Milchautomaten auf Erzeugerhöfen zu erleichtern. Für die Betriebe müssen praktikable und preiswerte Untersuchungsmöglichkeiten geschaffen werden, die den Milchbauern und den Konsumenten ein Höchstmaß an Sicherheit, d.h. gesundheitliche Unbedenklichkeit, bieten.

Am 1. Juni, dem Weltmilchtag, dreht sich alles um die Milch und ihre Weiterverarbeitung zu Quark, Joghurt, Käse und Eis. Slow Food Deutschland lädt dazu ein, auf dem Reyerhof in der Nähe von Stuttgart mehr über die Erzeugung des Grundnahrungsmittels zu erfahren. Was zeichnet eine „gute“ Milch aus? Wie schmeckt der Unterschied zwischen Rohmilch, pasteurisierter und homogenisierter Milch? Wie wirken sich Prozesse der Milchverarbeitung, Haltungsformen und die Wahl des Futters der Tiere auf den Genuss aus? Das und vieles mehr erfahren, erleben und schmecken die Teilnehmer. Auf dem Programm stehen ein Besuch im Stall während der Melkzeit und eine anschließende Verkostung. Christoph Simpfendörfer, Biobauer und Gesellschafter des Reyerhofs, und Hanns-Ernst Kniepkamp, langjähriger Leiter der Qualitätskommission von Slow Food Deutschland begleiten die Tour.

***Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Ar-*

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

Email: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food[®] Deutschland e.V.

ten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln.

Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

Email: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin