



Slow Food®  
Deutschland e.V.

## Weltmilchtag: Zurück zur echten Milch

PRESSEINFORMATION – Berlin, 28. Mai 2019

**Anlässlich des Weltmilchtags am 1. Juni spricht sich Slow Food Deutschland für mehr Wertschätzung und Förderung guter Milchen aus bodengebundener Weidehaltung aus. Denn Haltungsform, Futter sowie der Verarbeitungsgrad von Milch wirken sich massiv auf den Geschmack sowie auf Umwelt und Klima aus. Am 29. Mai lädt Slow Food Verbraucherinnen und Verbraucher in Norddeutschland dazu ein, mehr darüber zu erfahren und zu schmecken, was eine gute Milch auszeichnet.**

„Die Milch von Hochleistungs-Milchkühen, die nicht auf der Weide stehen dürfen und mit konzentriertem, und oft importiertem Kraft- und Eiweißfutter wie Soja gefüttert werden, ist geschmacklich etwas völlig anderes als naturbelassene Milch von Weidekühen“, kommentiert Ursula Hudson anlässlich des Weltmilchtags. Milch sei nicht gleich Milch, weshalb die Slow-Food-Vorsitzende dafür plädiert, von Milchen im Plural zu sprechen. Außerdem spiele die Verarbeitung der Milch eine große Rolle. „Die hoch verarbeiteten H- und ESL-Milchen, die wir heute vielerorts im Supermarkt finden, haben zumeist keinen individuellen Geschmack und sind nicht mehr als eine weiße Flüssigkeit aus dem Tetrapak. Vom Urlebensmittel Milch hat sich dieses industrielle Produkt vollständig entfernt. Dass es das Adjektiv ‚frisch‘ überhaupt tragen darf, ist purer Hohn, denn hinter dem Aufdruck „Frischmilch“ auf der Packung kann sich auch die hochverarbeitete ESL-Milch verbergen. Die langen Phasen der Lagerung und Kühlung sind mit unserer Vorstellung von Frische eigentlich unvereinbar“, so Hudson weiter.

Die Voraussetzung für „gut, sauber und fair“ bei Milch ist, die Produktionskette zu verkürzen und sie stärker auf lokale Kreislaufwirtschaft auszurichten. Grundsatz für die Milchproduktion sollte sein, externe Kosten wie Umweltbelastungen durch Monokulturen, Landnutzung in Drittländern sowie Treibhausgasemissionen durch den Futtermittelimport zu vermeiden. Die Ernährung der Tiere mit Gras und Klee sowie ein nachhaltiges Weidemanagement bedeutet zwar ein Verzicht auf Hochleistung der Tiere, ist aber nicht nur das Beste für das Wohlbefinden der Kühe und damit für die Milchqualität, sondern trägt auch zum Erhalt der Biodiversität und von Kulturlandschaften bei. Rinder auf der Weide leisten nicht nur das Ungeheure, das für den Menschen nicht zur Kost geeignete Gras in Eiweiß und andere wertvolle Nährstoffe zu verwandeln, sondern das Gras bringt auch fruchtbare Böden hervor. Beweidung ist auch eine wichtige Maßnahme für den Klimaschutz, denn durch nachhaltige Beweidung tragen Rinder zur Bildung von Humus und so auch zur Speicherung von CO<sub>2</sub> im Boden bei, was sich positiv auf das Klima auswirkt.

„Wenn wir das System Milch komplett umbauen und zukunftsfähig machen wollen, bedeutet dies aber gleichzeitig auch, dass wir als Verbraucherinnen und Verbraucher diesen Wandel mittragen. Dazu müssen wir weg vom Image von Milch als ‚Ramschprodukt‘, das billig in Massen gekauft und konsumiert werden kann. Es braucht mehr Wertschätzung und einen reduzierten Genuss von qualitativ guter Milch“, so Ursula Hudson weiter. Unterstützenswert sind aus Slow-Food-Sicht daher Milchen, die geschmacklich und ökologisch ‚bekömmlich‘ sind. Darüber hinaus begrüßen wir Betriebe, die eine mutter- oder ammengebundene Kälberhaltung anstre-

### 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

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

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



# Slow Food® Deutschland e.V.

ben und sich dafür einsetzen, den Kundinnen und Kunden naturbelassene Milch sowie Frischmilch zu liefern. Politisch sollte dieser Umbau der Tierhaltung zum Erreichen von Nachhaltigkeits- sowie Klimazielen höchste Priorität haben.

## **Veranstaltungshinweis für den 29. Mai 2019:**

Am 29. Mai lädt Slow Food dazu ein, den Hof De Ökomeilkburen in Lentförden und anschließend die Meierei Horst in Horst (Holstein) zu besuchen. Die Veranstaltung bringt Verbraucherinnen und Verbrauchern näher, was gute und echte Milch und Milchprodukte ausmacht. Bei einer Milchverkostung und einem kleinen Imbiss können die Teilnehmenden das mit allen Sinnen erfahren.

\*\*\*\*\*

Der **Weltmilchtag** wird am 1. Juni organisiert, um international über das Lebensmittel Milch zu informieren. Er wurde von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und dem Internationalen Milchwirtschaftsverband (IDF) ins Leben gerufen.

**Slow Food** ist eine internationale Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. **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](http://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

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

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