



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Studie belegt: Gute Milch lohnt sich

PRESSEINFORMATION – Berlin, 25. Juli 2019

Wie können Milch und Milcherzeugnisse „gut, sauber, fair“ erzeugt, verarbeitet und vertrieben werden? Mit dieser Frage setzte sich Slow Food Deutschland zwei Jahre lang intensiv auseinander. Die Ergebnisse stellt der Verein in seiner neuen Studie "Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft - Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch innovative Betriebsformen" vor. Umgesetzt wird jetzt eine digitale Landkarte, die Verbraucherinnen und Verbrauchern den Zugang zur guten Milch erleichtert.

In dem vom Umweltbundesamt geförderten Projekt „Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft“ hat Slow Food Deutschland in bundesweiten Workshops gemeinsam mit Milchbauern, Händlern, Verarbeitern, Wissenschaftlern und Verbrauchern entscheidende Kriterien und Rahmenbedingungen für die „gute“ Milch definiert. Eine solche Milch kommt in Erzeugung, Weiterverarbeitung und Vertrieb den Menschen und Tieren sowie der Umwelt gleichermaßen zugute. Praxisbeispiele aus Nord-, Ost-, Süd- und Westdeutschland belegen, dass eine auf Grundfutter basierte Milcherzeugung trotz reduziertem Leistungsniveau der Kühe wirtschaftlich erfolgreich sein kann und zudem die Biodiversität und das Klima schützt. Neben einer an den Boden, das Grundfutter und die Weide gebundene Milcherzeugung sind verkürzte Produktionsketten und Vertriebswege entscheidende Voraussetzungen für eine verantwortungsvolle Milchwirtschaft. Ausschlagend ist natürlich auch der faire Preis: Eine solche Milch kann nicht zu Dumpingpreisen von weit unter einem Euro angeboten werden. So etwas ist außerhalb von Massenproduktion schlichtweg nicht zu finanzieren.

Dazu Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland: „Die Ergebnisse untermauern unsere Forderung nach dem Ende einer Milchwirtschaft, deren Produktionsmengen unsere Nachfrage an Milch übersteigt, die Preise entsprechend drückt und Überschüsse exportiert. Ein System also, in dem es keineswegs ums Tier- und Menschenwohl, geschweige denn um Geschmack und Qualität geht. Von kaum einem Grundnahrungsmittel haben wir uns so stark entfernt wie von der Milch. Als Organisation möchten wir künftig die Erzeugerinnen und Erzeuger, die die Kriterien von ‚gut, sauber, fair‘ erfüllen oder auf dem Weg dahin sind, noch gezielter unterstützen. Denn auch wenn es kein einfacher Weg ist, so ist es ein gangbarer“. Um den Ergebnissen der Studie eine praktische Relevanz zu geben und Verbraucherinnen und Verbraucher an Landwirtinnen und Landwirte sowie Handwerkerinnen und Handwerker zu bringen, die Milch und Milcherzeugnisse gemäß den Kriterien der Studie erzeugen, wird Slow Food in den kommenden Monaten eine Art Landkarte realisieren. Sie wird auf der Webseite des bundesweit tätigen Vereins veröffentlicht. Darauf werden Milchviehbetriebe, handwerklich arbeitende Käsereien und lokale (Genossenschafts-)Molkereien verzeichnet sein.

Auch die Aufklärung der Menschen kann zukunftstaugliche Milcherzeugung vorantreiben und steht deswegen weiterhin oben auf der Slow-Food-Agenda. „Was den Menschen heute als frische Milch vorgesetzt wird ist ein Witz. Selbst die sogenannte ESL-Milch, die länger haltbar gemachte Milch, kann als ‚frische‘ Milch verkauft werden. Dabei ist an ihr rein gar nichts mehr frisch. Sie nützt einzig dem Handel und der Industrie, die mit ihrer Hilfe lange Lieferketten und Vorratslagerung bewerkstelligen. Es ist daher an uns, den

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

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



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Geschmack, die Qualität und die Vorteile von wirklich frischer Milch zu vermitteln. Wir möchten die Wertschätzung für sie wecken, damit sie nachgefragt und verkauft wird“, erklärt Hudson. Und frisch ist für Slow Food naturbelassene (Roh-)milch, Vorzugsmilch und pasteurisierte Milch, nicht aber hoch verarbeitete Produkte wie H- und ESL-Milchen.

Zur Studie geht es >> [hier](#).

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

E-Mail: presse@slowfood.de

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