

KUNDENINFO

Daten und Fakten zur Öko-Milch

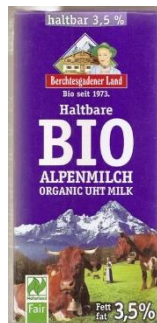
Milch – für den Öko-Landbau unverzichtbar

Die Milcherzeugung ist die wichtigste Einkommensquelle der deutschen Öko-Landwirte mit einem Volumen von ca. 500 Millionen Litern Milch jährlich. Doch Milchbauern produzieren mehr als nur Milch: Die Beweidung verleiht ländlichen Gebieten ihren Charakter, erhält wertvolle Kulturlandschaften und schafft Erholungsräume für uns Menschen. Nicht zuletzt ist der Kuhmist wertvoller Dünger für den Ackerbau und ersetzt damit chemisch-synthetische Stickstoffdünger. Öko-Kunden unterstützen diese Leistungen: Bereits durch den Verbrauch von einem Liter Öko-Milch können 2,5 m² Weidefläche ökologisch bewirtschaftet werden.

Was macht Milch zur Naturland Milch

Naturland Bauern halten ihre Tiere artgerecht. Hierzu gehört z.B. Weidegang oder ganzjähriger Auslauf, mit 6 m² pro Milchkuh ausreichend Stallfläche sowie eigene Fress- und Liegeplätze. Das Futter wird ausschließlich

ökologisch erzeugt (überwiegend vom Milchbetrieb) und besteht im Sommer grundsätzlich aus Grünfutter. Die Anzahl der Tiere ist flächengebunden: So wird nicht mehr Mist erzeugt, als Dünger für die Felder gebraucht wird. Für die aus der Milch hergestellten Erzeugnisse wie Käse und Joghurt lässt Naturland



nur sechs Zusatzstoffe zu. Zum Vergleich: In konventionellen Milchartikeln dürfen insgesamt über 100 Stoffe eingesetzt werden. Auch umstrittene Verfahren wie Gentechnik oder Lebensmittelbestrahlung schließt Naturland aus. Keinen Einfluss nimmt Naturland auf die Produktentwicklung seiner Verarbeitungsbetriebe. Schließlich sollen unsere Kunden selbst entscheiden, was sie kaufen wollen. Dies gilt auch für die verschiedenen Naturland zertifizierten Milchangebote:

Steckbriefe der Naturland Milchsorten

Rohmilch muss den Hinweis „vor dem Verzehr abkochen“ tragen und wird „lose“ und nur ab Hof verkauft. Sie ist unbehandelt und sollte nicht von Säuglingen, Kleinkindern und Schwangere getrunken werden. Ihre Haltbarkeit: maximal 1 Tag.

Vorzugsmilch muss den Hinweis „Rohmilch - verbrauchen bis x, - aufbewahren bei höchstens 8°C“ tragen. Sie wird ab Hof und regulär im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) angeboten. Sie ist ebenfalls unbehandelt und darf nicht von Säuglingen, Kleinkindern und Schwangere getrunken werden. Ihre Haltbarkeit: maximal 4 Tage.

Frischmilch wird im gesamten Lebensmitteleinzelhandel (LEH) angeboten und durch Pasteurisierung (kurze Erhitzung bei ca. 75 °C) haltbar gemacht. Ihre Haltbarkeit: maximal 10 Tage

ESL-Milch (extended shelf life) ist die neueste Milchvariante auf dem Markt und wird ebenfalls im gesamten LEH angeboten. Durch Pasteurisierung und Mikrofiltrierung oder durch kurze Erhitzung auf 127 °C ist sie bis maximal 4 Wochen haltbar.

H-Milch ist durch die Ultrahocherhitzung bei mindestens 135°C maximal 5 Monate haltbar und im gesamten LEH erhältlich.

Besonderheiten der Milchverarbeitung

Auch Naturland zertifizierte Frischmilch und ESL-Milch werden homogenisiert: Das Milchfett wird in feinste Fetttropfchen zerstäubt, das Fett rahmt nicht mehr auf. Milch wird mit folgenden Fettanteilen angeboten:

- natürlicher Fettgehalt, meist 3,7% Fett
- eingestellter Fettgehalt, 3,5% Fett
- fettarm / teilreduziert, 1,5 - 1,8% Fett
- entrahmt, höchstens 0,3% Fett

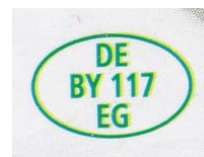
Kennzeichnung von ESL-Milch

Die Molkereien weisen mit Aussagen wie „länger frisch“ oder „maxifrisch“ auf die Frische und Haltbarkeit der ESL-Milch hin. Dies kann, wie auch die öffentliche Diskussion zeigt, zu Verwechslungen mit Frischmilch führen. Naturland arbeitet daher mit den Molkerei-Partnern an einer für Kunden eindeutigen Kennzeichnung für das ESL-Verfahren - in Abstimmung mit Verbrauchervertretern.

Öko-Milch hat das besondere Plus

Milch dient als Calciumlieferant dem Aufbau der Zähne und Knochen. Öko-Milch kann noch mehr: Studien zeigen, dass der Weidegang bzw. das Grünfutter die Nährstoffqualität der Milch verbessert. Die Milch dieser Milchkühe enthält im Durchschnitt mehr Omega-3-Fettsäuren und konjugierte Linolsäure als konventionelle Milch. Diese ungesättigten Fettsäuren senken u.a. den LDL-Wert und die Neutralfettblutwerte und hemmen die Entstehung von Krebs.

Herkunft der Milch



Auf Verpackungen von Milch- und Fleischerzeugnissen finden Sie ein Identitätszeichen, das Sie zum verarbeitenden Betrieb führt, zum Beispiel einer Molkerei oder Metzgerei. Diese Nummer können Sie mit entsprechenden Listen abgleichen, die Sie im Internet unter „apps2.bvl.bund.de/bltu“ und „www.wer-zu-wem.de/handelsmarken“ finden.