

BEST-OF-MILCH: 5 SPANNENDE FAKTEN

- **DIE MILCH IST EIN KULTURGUT, DAS SICH MIT UNSEREN LEBENSGEWOHNHEITEN VERÄNDERT UND TROTZDEM IMMER EINZIGARTIG BLEIBT.** Denn Geschmack, Duft, Optik, Mundgefühl und küchentechnische Eigenschaften der Milch sind charakteristisch und sie lässt sich darüber hinaus gut verarbeiten. Kein Wunder, dass heute jährlich ca. 300 verschiedene Produktinnovationen auf den Markt kommen und auch Gastrologen mit kreativsten Geschmackskombinationen wie z. B. Topinamburmilch experimentieren.
- **DIE MILCH HAT AUCH IN EINER PLANETARY HEALTH DIET ALS REGIONAL VERANKERTES LEBENSMITTEL IHREN FESTEN PLATZ,** denn die Lebensmittel sollten möglichst aus der Region stammen, in der sie verzehrt werden. Mit ihren vielen Nährstoffen ergänzt sie hier die pflanzliche Basis aus Obst, Gemüse & Co. und sorgt für eine optimale Eiweißnutzung.
- **#NOFOODWASTE DURCH EINEN GESCHLOSSENEN KREISLAUF:** Milch ist Teil eines Kreislaufs, in dem Ackerbau, Lebensmittelproduktion und Milchviehhaltung Hand in Hand arbeiten. Kühe fressen neben Gras und Heu u. a. auch gern Rübenschnitze. Sie können Pflanzenreste verwerten und schließen so den Nährstoffkreislauf. Auf ein Kilogramm pflanzlicher Lebensmittel für den menschlichen Verzehr fallen mindestens vier Kilogramm nicht essbare pflanzliche Biomasse an. Ein großer Teil entsteht auch bei der Verarbeitung pflanzlicher Ernteprodukte zu Lebensmitteln, wie etwa Mehl, Speiseöl, und auch Haferdrink und Co.
- **EINZIGARTIGE MILCH-MATRIX: ÜBER 2.000 NÄHRSTOFFE DER MILCH SIND IN DER NATÜRLICHEN FORM FÜR UNS DIREKT VERWERTBAR.** So steckt zum Beispiel in Milch jede Menge Calcium – etwa 120 Milligramm pro 100 Milliliter. Hochwertiges Eiweiß in Form von Milchzucker und leicht verdauliches Milchfett für den Zellaufbau, viel Flüssigkeit, Jod für die Schilddrüsenhormone sowie wichtige Vitamine und Mineralstoffe nehmen wir mit der Milch zu uns.
- **MILCH GEWINNT BEI DER RELATION VON NÄHRSTOFFGEWINNUNG UND CO₂-FUßABDRUCK.** Werden in die Berechnung der CO₂-Emissionen das nicht anderweitig nutzbare Grasland und die hohe Nährstoffdichte einbezogen, zeigt die Milch ihren Mehrwert: Dann stehen 4 g CO₂-Emissionen, bezogen auf die in einem Liter Konsummilch enthaltenen Nährstoffe, 39 g CO₂-Emissionen bezogen auf die in eine Liter Haferdrink enthaltenen Nährstoffen (ohne Anreicherung) gegenüber.