

Internationaler Tag der Milch am 1. Juni 2023

## **Die Milch der Zukunft – weiter auf dem nachhaltigen Weg**

### **Berlin/Hamburg, Juni 2023**

Von Klimaschutz und Konsumstatistik über Kreislaufwirtschaft bis zu innovativen Ansätzen der nächsten Generation auf den Höfen und in den Molkereien – unsere Milch ist Teil vieler Debatten. Eine aktuelle Übersicht über die Milch der Zukunft zum 1. Juni 2023.

### **Für Verbraucher:innen gehört Milch weiterhin dazu**

Wir kaufen 2022 ca. 46 Liter pro Jahr und Kopf<sup>1</sup>, neun von zehn Haushalten haben Milchprodukte zuhause.<sup>2</sup> Die Mehrheit sieht sich auch in zehn Jahren überwiegend bis ausschließlich Milch und Milchprodukte verwenden. Dazwischen gibt es die Parallelverwendung von pflanzlichen Produkten und bspw. Käse oder Joghurt – ganz nach Geschmack. Für die Zukunft wünschen sich Verbraucher:innen aber auch ein klares Bild, wie Nachhaltigkeit und Fortschritt zum Wohl von Tier und Mensch Hand in Hand gehen.<sup>3</sup>

### **Die Rolle in der pflanzenbetonten Ernährung**

In einem klimaschonenden Speiseplan behalten Milch und Milchprodukte ihren Platz. Auch in dem Modell der Planetary Health Diät, das regionale und saisonale Lebensmittel bevorzugt, ergänzen sie die pflanzliche Basis vor allem mit hochwertigem Protein, Calcium, B-Vitaminen und Jod. Diese können nicht ohne weiteres aus pflanzlichen Lebensmitteln gewonnen werden, so ein neuer Bericht, der von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, FAO, im April 2023 veröffentlicht wurde.

### **Food-Waste-Pioniere**

Die Branche ist auf dem nachhaltigen Weg, der Wiederkäuer, Grasland und Ackerbau als ökologische Einheit in einen Kreislauf bringt. Kühe fressen für Menschen nicht verwertbares Gras und Pflanzenreste, die bei der Lebensmittelproduktion entstehen. Pro Kilogramm veganem Lebensmittel fallen etwa vier Kilogramm nicht essbare pflanzliche Biomasse an, z.B. Stroh, Blätter und Spelzen. Auch Reste aus der Herstellung z. B. von Rapsöl und Bier verwerten die Tiere.

---

<sup>1</sup> ZMB 2022

<sup>2</sup> Bonsai 2022 im Auftrag der Initiative Milch

<sup>3</sup> Rheingold salon 2023 im Auftrag der Initiative Milch

Kühe sind durch ihre Fähigkeit, das Nicht-Essbare in ein hochwertiges Lebensmittel zu verwandeln, sozusagen die Pionierin in der Vermeidung von Food Waste. Wiesen und Weiden sind zudem einer der effizienteste Bodenspeicher für Kohlenstoff.

### **Nicht nur Freitags: Weiter auf dem Weg zur Klimaneutralität**

Die Kuh auf einen CO<sub>2</sub>-Abdruck zu reduzieren, greift zu kurz. Dennoch ist die Reduktion der Emissionen auch in der Milchwirtschaft ein zentrales Thema, um die Klima-Herausforderungen zu bewältigen. Mit zunehmender Energieeffizienz der Betriebe und sinkenden Emissionen hat die Branche schon einiges erreicht. Doch die Arbeit geht weiter. Daran wirken verschiedene Forschungs- und Pilotprojekte mit. Sie schaffen Messgrundlagen, schauen u. a. auf Stellschrauben wie die bedarfsgerechte Fütterung, eine gute Tiergesundheit und auf der anderen Seite den Erhalt und Ausbau von Grünland als größte natürliche CO<sub>2</sub>-Senken.

### **Gemeinsam in die Zukunft – Let's talk Milch!**

Um den sachlichen Dialog zu fördern und den Blick in die moderne Milchwirtschaft zu ermöglichen, gibt es – nicht nur zum Tag der Milch – zahlreiche Angebote für Verbraucher:innen. Dazu zählen neben den Veranstaltungen der ortsansässigen Landwirt:innen oder Angeboten der Landesorganisationen auch die Seiten der Initiative Milch. Auf [www.initiative-milch.de](http://www.initiative-milch.de) und den Social Media Kanälen der Initiative gibt es u.a. (Podcast)Interviews mit Expert:innen aus Landwirtschaft und Wissenschaft sowie Informationen zu Ernährungs- und Foodtrends, wie z.B. der flexitarischen Ernährung.

## Über die Initiative Milch

Die Initiative Milch wird von Milchbäuerinnen und -bauern sowie Molkereien getragen. Ihr Anliegen ist die sachliche Information über moderne Milchwirtschaft und der Dialog. Dazu laden die Internetseite [initiative-milch.de](http://initiative-milch.de) sowie die Kanäle bei [Instagram](#), [TikTok](#) (beide @initiativemilch) und [YouTube](#) mit Rezeptideen und weiteren Informationen ein.

## Pressekontakt

Initiative Milch 2.0 GmbH  
Französische Straße 13 | 10117 Berlin  
[presse@initiative-milch.de](mailto:presse@initiative-milch.de)