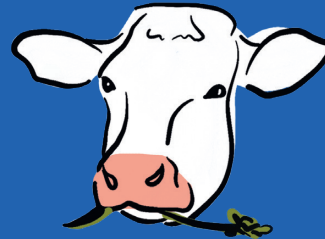
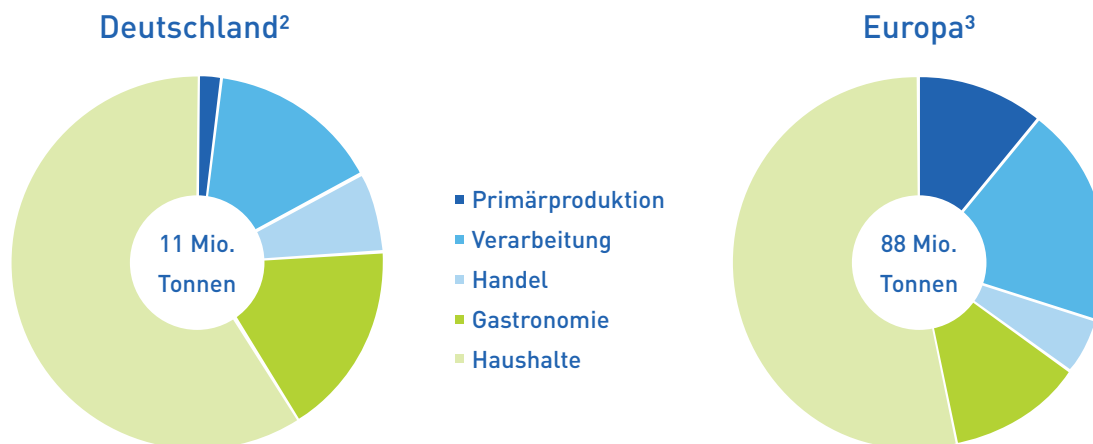


GEGEN FOOD WASTE, FÜR DAS KLIMA – UND WAS DIE KUH DAMIT ZU TUN HAT

Food Waste und seine Vermeidung ist in aller Munde. Die größte Verschwendung von Lebensmitteln findet bei uns zu Hause statt: Gut 40 Prozent dieser Lebensmittelabfälle sind laut GfK-Studie noch verwertbar.¹ Das bedeutet, diese Lebensmittel wären für uns noch genießbar und sind lediglich aufgrund des abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums oder wegen optischer Mängel in der Tonne gelandet. Bei der Herstellung von Lebensmitteln sind wir schon weiter: Viele Nebenprodukte, die wertvolle Nährstoffe enthalten, die aber für uns Menschen nicht verwertbar sind, sind zum Beispiel für Kühe neben Gras eine gute Futtergrundlage. Kühe geben uns Milch und schließlich auch den Dünger, den wir für den Ackerbau brauchen. In diesem Kreislauf ist die Kuh eine erstklassige Kooperationspartnerin.



ZAHLEN UND FAKTEN: FOOD WASTE IN DEUTSCHLAND UND IN EUROPA



Etwa 78 Kilogramm Lebensmittel werden in Deutschland je Verbraucher:in jährlich weg geworfen. Umgerechnet landen damit pro Haushalt durchschnittlich 150 Euro im Jahr in der Tonne.

LANGJÄHRIGE KOOPERATIONSPARTNER: WIN-WIN-SITUATION FÜR MENSCH UND TIER

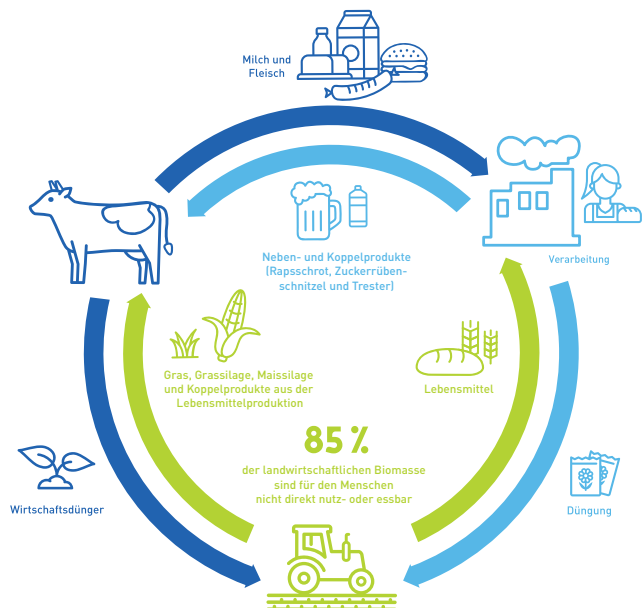
Bei der Produktion von Lebensmitteln fallen immer Reste an, die wir als Verbraucher:innen nicht weiter nutzen können. Deshalb lebt der Mensch seit Jahrtausenden in enger Beziehung mit Tieren, die durch ihre Physiologie verwerten können, was für uns ungenießbar ist. Durch die Fütterung von Nebenprodukten wie Trester (Pressrückstände), die bei der Herstellung von Saft anfallen, können hochwertige Lebensmittel wie Milch und Fleisch produziert werden. Auch Biertreber, der während des Brauprozesses übrig bleibt, oder die bei der Zuckerproduktion anfallenden Zuckerrübenschnitzel sind eine qualitativ hochwertige Delikatesse für unsere Milchkühe.⁴

JEDER HALM ZÄHLT: FLÄCHEN UND RESSOURCEN NACHHALTIG NUTZEN

Etwa 85 Prozent der pflanzlichen landwirtschaftlichen Produktion sind nicht für den menschlichen Verzehr geeignet. Dazu gehören Grünland wie z. B. Wiesen, Zwischenfrüchte der landwirtschaftlichen Fruchtfolge oder bei der Ernte anfallende Koppelprodukte wie beispielsweise Stroh. Die Ernte von einem Kilogramm Hafer ergibt nur rund 300 Gramm verwertbares Korn, der Rest ist ideale Futtergrundlage für Wiederkäuer, die sie in hochwertige Lebensmittel umwandeln. Zudem produzieren die Wiederkäuer organischen Nährstoffdünger (Kuhfladen), der eine hohe Bedeutung für den Pflanzenbau und die Biodiversität hat. Die Kuh ist somit eine essenzielle und effiziente Beschleunigerin des Kreislaufs von Pflanzennährstoffen.^{4,5}

NAHRUNGSKONKURRENZ

Tiere werden für den Menschen zu Nahrungsmittelkonkurrenten, wenn an sie Pflanzen verfüttert werden, die auch uns ernähren können. Bei Kühen stehen allerdings zum größten Teil Gräser, Ernte-Nebenprodukte und Koppelprodukte, also faserreiche Pflanzenbestandteile, auf dem Speiseplan. Kühe können aus für Menschen nicht essbarer Biomasse wie Gras oder Heu Eiweiß bilden. Dafür benötigen sie von Natur aus kein Nahrungseiweiß. Die Mikroben im Pansen, dem Vormagen der Kuh, verwandeln löslichen Stickstoff in hochwertiges Eiweiß. Die Basisproduktion von Milch und Rindfleisch ist somit völlig ohne Nahrungskonkurrenz möglich.⁵



LIFEHACKS FÜR DEN ALLTAG GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Und was können wir im Kampf gegen Food Waste tun? Lebensmittel retten: Mittlerweile gibt es unterschiedliche Apps, die helfen, Lebensmittelverschwendung zu minimieren – etwa durch leckere Rezeptideen fürs Reste-Essen oder das Retten unverkaufter Lebensmittel vor der Mülltonne.

1. Bewusster einkaufen: Listen schreiben, Einkaufsmengen reduzieren und Einkaufs-Apps nutzen.
2. Für längere Haltbarkeit: Käse richtig aufbewahren und Flüssigkeit auf dem Joghurt nicht abgießen.
3. Überschüssige Lebensmittel einfrieren: Käse, Butter und Milch sind problemlos dafür geeignet.
4. Nutze deine Sinne, um zu prüfen, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum! Im Supermarkt erhältst du Produkte kurz vor MHD-Ablauf oftmals zu günstigeren Preisen. Viele Lebensmittel sind auch darüber hinaus noch genießbar.⁸
5. Kreative Resteküche mit dem sprichwörtlichen Sahnehäubchen: Milchprodukte sind flexibel einsetzbar und können sich sogar gegenseitig ersetzen. Statt Crème fraîche funktioniert auch Schmand, zum Überbacken eignen sich verschiedenste Käsesorten gleichermaßen, Joghurt lässt sich super durch Quark oder Skyr ersetzen, und ein Schuss Sahne hat schon so manches Gericht gerettet. Einfach mal mit dem, was da ist, improvisieren!

¹ GfK SE; Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland, Nürnberg, Oktober 2017

² BMEL; www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html

³ Europäisches Parlament; Lebensmittelverschwendung in der EU (Infografik); Schätzungen 2012

⁴ Bundesverband Rind und Schwein e.V.; K. Wimmers, J. Bennewitz, Gesellschaft für Tierzuchtwissenschaften e.V.; Beiträge der Tierzuchtwissenschaften zur Bioökonomie, Dummerdorf und Hohenheim, Juli 2020

⁵ W. Windisch, G. Flachowsky; Tierbasierte Bioökonomie, Berlin, 2020

⁶ Milchindustrie-Verband e.V.; MIV-Leitfaden Nachhaltigkeit in der milchwirtschaftlichen Praxis, Juli 2011

⁷ Landesvereinigung Milch NRW; www.milch-nrw.de/informieren/milchstammbaum

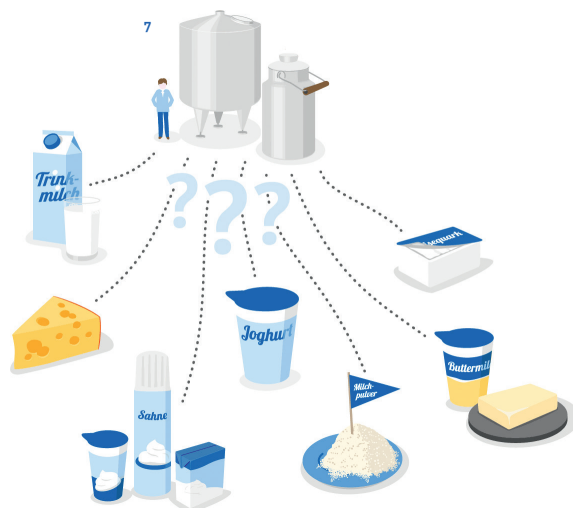
⁸ BMEL; www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/mindesthaltbarkeit-kein-verfallsdatum.html, April 2023

⁹ Bundesinstitut für Risikobewertung; Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt, Berlin, 2020



DAS POTENZIAL DER MILCH: JEDER BESTANDTEIL KANN VERWERTET WERDEN

Die große Vielfalt der Milchprodukte ist das Ergebnis einer vollständigen Verwertung aller Bestandteile der Milch. Denn der Rohstoff Milch wird in der Molkerei zu vielen in Geschmack und Konsistenz sehr unterschiedlichen Produkten verarbeitet und dadurch auch haltbar gemacht. Beispiele hierfür sind Sauermilchprodukte wie Joghurt, Kefir oder auch Käse. Bei der Weiterverarbeitung entstehen sogar neue Produkte: wertvolle Molke bei der Käseherstellung oder erfrischende Buttermilch während der Butterproduktion.⁶



DAS LEBENSMITTEL IST NOCH GUT, WENN ...⁹



... ES GANZ NORMAL AUSSIEHT
– ohne Flecken, Flocken, Schimmelstellen und Co.



... ES WIE IMMER RIECHT
– nicht muffig, faulig, stechend, süßlich oder unangenehm.



... ES UNVERÄNDERT SCHMECKT
– nicht sauer, ranzig, muffig, bitter oder schal.

Viele weitere spannende Fakten und Hintergründe rund um Milch finden Sie hier:
www.initiative-milch.de
www.dialog-milch.de

Initiative Milch 2.0 GmbH
in Kooperation mit
der Gemeinschaft der
Milchwirtschaftlichen
Landesorganisationen e.V.

