

Tag der Milch am 1. Juni

SCHON GEWUSST? ÜBERRASCHENDEN RUND UM DIE MILCH

Eine ausgewogene, klimagerechte Ernährung wird für viele Verbraucher:innen immer wichtiger. Genießen ja, aber achtsam und ressourcenschonend. In diesem Speiseplan der Zukunft hat auch Milch ihren Platz. Wie die moderne Milchwirtschaft den Weg in eine nachhaltige Zukunft mitgestaltet, zeigen diese Milch-Fakten.

1. KÜHE FRESSEN REGIONALES FUTTER – DAS GANZE JAHR

Wiesen und Weiden liefern neben Raps und Mais maßgeblich das Futter für unsere Kühe. Dabei nutzen die Landwirt:innen das Prinzip des fermentierten Gemüses wie beim asiatischen Kimchi oder beim Sauerkraut, um frische Pflanzenteile wie Gras haltbar zu machen. Sie werden luftdicht abgeschlossen eingelagert und natürliche Milchsäurebakterien starten die Fermentierung. Es entsteht ein hochwertiges Futter aus der Region, das langfristig lagerfähig und ein Leckerbissen im Futtermix der Tiere ist.

2. DIE KUH IST FOOD-WASTE-PIONIERIN

Die Kuh als Wiederkäuer kann für uns nicht verdauliche Pflanzenteile in hochwertige Lebensmittel umwandeln. Damit ist die Kuh eine wahre Pionierin in der Vermeidung von Food Waste. Denn die Kühe fressen nicht nur Gras, sondern auch das, was in der Lebensmittelherstellung übrig bleibt, zum Beispiel Biertreber oder Rübenschnitzel. Auf jedes Kilogramm pflanzliche Lebensmittel fallen etwa vier Kilogramm Reste an, die der Mensch nicht verwerten kann. Bei deren Verstoffwechslung liefern die Tiere zusätzlich natürlichen Dünger, der das Pflanzenwachstum fördert.

3. FORTSCHRITTE MESSBAR MACHEN

Emissionen zu reduzieren, ist ein zentrales Anliegen, um unsere Klima-Herausforderungen zu bewältigen. Das gilt auch für die Milchwirtschaft. Hier zeigen Pilotprojekte bereits die Fortschritte: zum Beispiel frei verfügbare CO₂-Rechner, mit denen ein Hof seine verursachten Emissionen langfristig im Blick behalten und verbessern kann.

4. MILCH IM FLEXITARISCHEN TREND

Saisonal, pflanzenbetont und nährstoffreich. Wer Wert auf eine nachhaltige Ernährung legt, trifft unter anderem auf diese Empfehlungen. Die können im Alltag beispielsweise in der flexitarischen, vegetarischen oder mediterranen Küche umgesetzt werden, in der pflanzliche und tierische

Lebensmittel einander ergänzen. Hier haben Milch und Milchprodukte viel zu bieten, vor allem hochwertiges Protein und Calcium. Das dokumentiert aktuell auch ein Bericht der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftskommission der Vereinten Nationen), der zugleich Lösungen für nachhaltige Lebensmittelsysteme betrachtet.