

Neue Podcast-Folgen von *Let's talk Milch*

QUALITÄT IM GLAS: WARUM UNSERE MILCHQUALITÄT SICH SEHEN LASSEN KANN UND DIE KUH MEHR IST ALS IHR CO₂-ABDRUCK

BERLIN/HAMBURG, MÄRZ 2023. Immer mehr Menschen setzen auf eine nachhaltige Ernährung: Klima ist in, Qualität ist in. Unbewusster Genuss ist out. Der Wunsch nach einer qualitativ hochwertigen Ernährung geht einher mit dem Bedürfnis, die Umwelt zu schonen und den eigenen CO₂-Fußabdruck zu reduzieren. Auch die Erwartungshaltung an die Milch und die Branche dahinter hat sich geändert. Verbraucher:innen wollen wissen: Wo kommt die Milch her? Wie geht es den Tieren auf den Höfen? Und wie steht es um die Nachhaltigkeit in der Milchproduktion? In unseren beiden brandneuen *Let's talk Milch*-Podcastfolgen beschäftigen wir uns mit genau diesen Themen. Folge 13 beantwortet einige der drängendsten Verbraucher:innen-Fragen rund um Tierwohl, Qualität und Nachhaltigkeit. Drei Expert:innen standen hierfür Rede und Antwort und klärten auf. In Folge 14 erklärt Tomke Lindena, Wissenschaftlerin beim Thünen-Institut, was Nachhaltigkeit ist, wie sie gemessen werden kann und wie der Weg der Milchbranche zu mehr Nachhaltigkeit aussieht.

FOLGE #13: ANONYM GEFRAGT, OFFIZIELL BEANTWORTET

Wie viel Milch ist gesund? Worauf sollten wir beim Kauf von Milch achten? Und sind Kühe wirklich Klimakiller? Diese und viele weitere kritische Fragen rund um die Themen Milchqualität, Nachhaltigkeit & Co. haben Verbraucher:innen an die Initiative Milch gestellt. Mehr als 170 anonyme Sprachnachrichten erreichten uns in unserer Voicebox auf Events und online. In Folge 13 beantworten Ernährungswissenschaftlerin Eva-Maria Endres, Milchbauer Mark Döhring und Nachhaltigkeits-Experte Harry Fritsch die häufigsten Fragen. Hier einige Kernaussagen der Speaker:innen aus der Folge:

Ernährungswissenschaftlerin Eva-Maria Endres betont den gesundheitlichen Nutzen des Produkts und erläutert am Beispiel des Ernährungstrends Planetary Health Diet, dass Milch ernährungspsychologisch, sozial und ökonomisch ein substantieller Bestandteil der Esskultur der Zukunft darstellt. „Also insgesamt empfiehlt sich für erwachsene Personen 200 bis 300 Gramm Milchprodukte pro Tag plus 50 bis 60 Gramm Käse. Das wäre jetzt aus gesundheitlicher Sicht. Wenn wir auf die Nachhaltigkeit schauen, dann wird in der Planetary Health Diet 0 bis 500 Gramm empfohlen, was so ungefähr den gesundheitlichen Richtlinien entspricht. Also insgesamt kann man

sagen, pauschal 300 Gramm Milchprodukte pro Tag sind auf jeden Fall gut“, so Eva-Maria-Endres.

Milchbauer Mark Döhring ruft alle Seiten dazu auf, wieder mehr in Kontakt zu kommen. Zur Klima-Kritik sagte er: „Wir müssen Sachen immer ganzheitlich betrachten. Und wenn wir jetzt die Kuh nehmen, ist sie natürlich ein Emittent, das muss man immer sagen. Aber die Kuh ist auch ein Verwerter von Rohstoffen, die sonst kaum einer verwerten kann. Die Kuh kann das und kann dieses Gras in Lebensmittel umwandeln, die wir nutzen können.“

Harry Fritsch, Leiter der Qualitäts- und Umweltberatung bei Milchland Niedersachsen, hebt die Qualität der Milch hervor. Auf die Frage, ob Kühen Hormone zugesetzt werden, erwidert er: „Nein, ganz klar nein. Also, Kühe werden nicht gedopt. Sie werden nicht mit Hormonen behandelt. Ich weiß, wir hatten vor 20 Jahren mal die Diskussion um das künstliche Wachstumshormon BSD. Vielleicht ist dem einen oder anderen das noch ein Begriff. Da ging es darum, dass es in den USA eingesetzt wurde. Aber das ist in ganz Europa verboten und somit auch in Deutschland.“

FOLGE #14: NACHHALTIGKEIT MESSEN, ABER WIE?

Was das Thema Nachhaltigkeit betrifft, ist die Milchbranche bereits auf einem guten Weg, bestätigt Tomke Lindena in Podcastfolge 14. Die Wissenschaftlerin und Projektleiterin des QM Milch Tools am Thünen-Institut, dem Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei, erklärt, was Nachhaltigkeit tatsächlich ist, wirft einen Blick in den internationalen Wettbewerb und zeigt, dass die Kuh weit mehr als ihr CO₂-Fußabdruck ist.

Um die Theorie in die Praxis zu übersetzen, hat sie in Zusammenarbeit mit Wissenschaftler:innen, Milcherzeuger:innen, Molkereien und Vertreter:innen des Lebensmitteleinzelhandels das „QM-Nachhaltigkeitsmodul Milch“ entworfen. Darauf basierend sehen Landwirt:innen, wo sie in Sachen Nachhaltigkeit stehen – mit vielen positiven Ergebnissen: Laut **Tomke Lindena** ist die Milchbranche in Deutschland schon vorbildlich unterwegs. „Es geht darum, dass man schonend mit den natürlichen Ressourcen umgeht, also zum Beispiel mit dem Grünland. Dass man schonend mit sich selbst umgeht, mit der eigenen Arbeitskraft als Betriebsleiter. Dass man gut mit den Mitarbeitern umgeht. Dass man gut mit den Tieren umgeht“, resümiert sie.

Lust reinzuhören? Ab sofort sind die Podcastfolgen 13 und 14 von *Let's talk Milch* auf [Spotify](#), [Apple Podcasts](#) und [Deezer](#) verfügbar.

ZU DEN GÄST:INNEN

Ernährungswissenschaftlerin Eva-Maria Endres beantwortet Fragen auf ernährungswissenschaftlicher Basis. Sie hat mit „Genussrevolte“ ein Buch über die Geschichte des Genusses geschrieben und am [„Trendreport Ernährung“](#) mitgewirkt.

Mark Döhring arbeitet selbst auf einem Milchhof. Als AgrarScout engagiert er sich im Auftrag des Forum Moderne Landwirtschaft e. V. für Aufklärung und Transparenz rund um die moderne Milchproduktion.

Harry Fritsch leitet die Qualitäts- und Umweltberatung bei Milchland Niedersachsen, der niedersächsischen Landesvereinigung der Milchwirtschaft. Er berät die Branche zu gesetzlichen Verordnungen, plant und finanziert Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung und ist mitverantwortlich für die Milchkontrolle.

Tomke Lindena ist wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Thünen-Institut, dem Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei. Sie leitet dort im Institut für Betriebswirtschaft das Projekt „Internationale Wettbewerbsfähigkeit der Milchproduktion“. Ein wichtiges Thema in diesem Feld: Nachhaltigkeit.

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 sowie die Kanäle bei [Instagram](#), [TikTok](#) (beide @initiativemilch) und [YouTube](#) ein.

PRESSEKONTAKT

Presseteam Initiative Milch
Französische Straße 13
10117 Berlin
presse@initiative-milch.de