



Nachhaltiges Futtermittel

## LECKER GRAS INS GLAS

**BERLIN, APRIL 2022** - Saftiges Wiesen gras ist nicht nur die Hauptspeise von Milchkühen. Es ist auch die nachhaltige Futterbasis, die den Geschmack der Milch und Milchprodukte mit beeinflusst. Das wertvolle Grünland ist Teil unserer Kulturlandschaft, effektiver CO<sub>2</sub>-Speicher und – aktuell von neuer Bedeutung – eine zuverlässige regional verfügbare Futterquelle.

Kühe fressen überwiegend Gras, das im Umkreis der Höfe geerntet wird und produzieren daraus Milch. Somit können wir uns dank der Kuh indirekt von Gras ernähren. Diese Tatsache allein ist schon faszinierend. Doch es kommt noch besser: Das Weideland hat gleich eine dreifache Funktion. Es liefert einen Großteil des Raufutters für die Tiere, es bindet schädliches CO<sub>2</sub> im Boden und ist Teil unserer Kulturlandschaft, die die Artenvielfalt erhält.

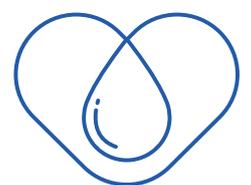
## MILCHKÜHE FUTTERN VON NATUR AUS NACHHALTIG

Mehr als ein Viertel (etwa 29 Prozent) der landwirtschaftlich genutzten Flächen in Deutschland sind Grünland, welches das Grundfutter für Kühe liefert. Und zwar jede Menge: Eine einzige Kuh kann täglich mehrere Kilogramm im zweistelligen Bereich frisches Wiesenfutter verdrücken, wenn sie auf der Weide grast. Wenn das Gras geerntet wird und in Form von Heu oder gegärtem Grünschnitt, der sogenannten Grassilage, verfüttert wird, frisst die Kuh weniger – denn je trockener das Futter ist, desto weniger braucht die Kuh, um satt zu werden. Somit veredeln Kühe Gras & Co. und schließen den regionalen Nährstoffkreislauf, der uns mit wertvollen Lebensmitteln versorgt. Die Kuh und ihr natürliches Futter liefern dadurch schon in der Produktion einen wichtigen Beitrag gegen Foodwaste.

## NACHHALTIG UND LECKER

Das saftige Gras von unserem Grünland ist einerseits ein natürliches, hochwertiges Futtermittel für die Tiere, andererseits ein entscheidender Faktor für den vielfältigen und doch immer wieder einzigartigen Geschmack von Milch und Milcherzeugnissen. Denn das Futter der Kühe bestimmt die Farbe und Streichfähigkeit der Milcherzeugnisse. Je frischer das Gras ist, desto mehr enthält es den Naturfarbstoff Beta-Carotin, welches den Milchprodukten wie Butter und Käse ihre gelbe Farbe verleiht. Die Trinkmilch behält jedoch ihre weiße Farbe und wird lediglich in ihrem Fettgehalt beeinflusst. Auch hier gilt: Je frischer das Gras, desto höher der Fettgehalt und somit auch intensiver das Milcharoma. Eine Milch mit niedrigerem Fettgehalt schmeckt wässriger und fühlt sich weniger cremig an. Auch das Terroir der Milch, also die Beschaffenheit des Bodens und des örtlichen Klimas, in dem die Kuh grast und lebt, hat einen Einfluss auf ihren Geschmack.

Pressekontakt  
Initiative Milch 2.0 GmbH  
Französische Straße 13  
10117 Berlin  
Kerstin Wriedt  
presse@initiative-milch.de



**Initiative  
Milch**