

Start in das Jahr 2022 mit Experten-Talk am 27. Januar

PLANTBASED, FLEXITARISCH – KLIMASCHONENDE ERNÄHRUNG BAUT AUF DAS MITEINANDER VON PFLANZLICHEN UND TIERISCHEN LEBENSMITTELN

- **IM GLOBALEN PLANETARY-HEALTH-DIET-MODELL ERGÄNZEN MILCHPRODUKTE DIE PFLANZLICHE BASIS. HIERZULANDE BEGÜNSTIGEN BODEN UND KLIMA DIE REGIONALE PRODUKTION.**
- **IN DER GASTRONOMIE WERDEN GESCHMACKSPRÄGENDE FAKTOREN WIE BODEN ODER KLIMA SOWIE DIE HALTUNG UND FÜTTERUNG DER TIERE AN BEDEUTUNG GEWINNEN.**
- **EIN ÖKOLOGISCHES GLEICHGEWICHT ENTSTEHT, WO DIE PRODUKTION PFLANZLICHER LEBENSMITTEL MIT DER NUTZTIERHALTUNG HAND IN HAND GEHT.**

BERLIN, FEBRUAR 2022 – Im Januar dreht sich alles um gute Vorsätze und Ziele für das neue Jahr. Neben gesunder Ernährung ist für Verbraucher:innen zunehmend eine klimaschonende Lebensweise wichtig. Anlass für die Initiative Milch, bei einem digitalen Experten-Talk am 27. Januar am Beispiel der Milch genauer hinzuschauen. Damit eröffnet die Initiative Milch eine Reihe von Dialogveranstaltungen, die den fortschreitenden Transformationsprozess der Ernährungssysteme mit Einblicken und Perspektiven aus der Milchbranche begleiten werden.

DIE STATEMENTS DER EXPERTEN

Ernährungswissenschaftler **DR. MALTE RUBACH** stellte sich der Frage: „Was ist klimagesunde Ernährung?“ und beantwortete sie mit der bereits 2019 vorgestellten Planetary Health Diet. „Laut der Planeten-Ernährung sollten die Lebensmittel möglichst aus der Region stammen, in der sie verzehrt werden. In Deutschland hat die Milch somit auch ihren festen Platz in einer nachhaltigen Ernährung, da sie regional hergestellt wird und sehr viele Nährstoffe liefert.“

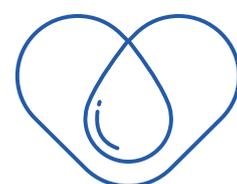
Sternekoch und Autor **HEIKO ANTONIEWICZ** beschäftigt sich mit der Umsetzung von Genusserelebnissen – ob vegan, vegetarisch oder flexitarisch. Seine Leidenschaft: Kreative Kombinationen, z. B. eine mit Topinambur aromatisierte Milch zu einem knusprigen Gemüse-Crunch. „Milchprodukte genießen traditionell einen hohen Stellenwert in der Küche“ erklärt Antoniewicz. Geschmack, Duft, Optik, Mundgefühl und küchentechnische Eigenschaften seien charakteristisch und pflanzliche Drinks je nach Grundzutat anders einsetzbar. „Wir legen Wert auf die Herkunft, Haltung und Fütterung der Tiere, mit deren Erzeugnissen wir arbeiten. Ich bin der Überzeugung, dass das Terroir der Milch – also Faktoren wie Boden oder Klima – in der Küche in Zukunft an Bedeutung gewinnen wird,“ so der Genuss-Experte.

PROF. DR. WILHELM WINDISCH stellt abschließend die Vernetzungen zwischen dem Anbau von Pflanzen für die menschliche Ernährung und der Tierernährung vor. „Auf ein Kilogramm pflanzliche Lebensmittel fallen etwa vier Kilogramm für uns nicht essbare Biomasse an“, so der Agrarwissenschaftler. Diese enthielte Nährstoffe, die dem Boden wieder zugeführt werden müssen. Kühe können Gras oder Getreidehalme aufschließen, produzieren daraus hochwertige Lebensmittel sowie natürliche Düngung, um wiederum Pflanzen wachsen zu lassen. Ihr CO₂-Fußabdruck sei gemessen am verzehrbaren Protein, das sie liefern, relativ gering. Prof. Windisch ist überzeugt: „Eine klimaschonende Erzeugung von Lebensmitteln ist nur MIT Nutztieren möglich.“

ÜBER DIE INITIATIVE MILCH

Die Initiative Milch ist eine eigenständige GmbH, die von Milchbäuerinnen und -bauern sowie Molkereien getragen wird. Gesellschafter sind der Milchindustrie-Verband, der Deutsche Bauernverband und der Deutsche Raiffeisenverband. Sie ist Teil der „Strategie 2030 der deutschen Milchwirtschaft“, die Grundlagen für die nachhaltige Entwicklung des Sektors zusammenfasst.

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



**Initiative
Milch**