

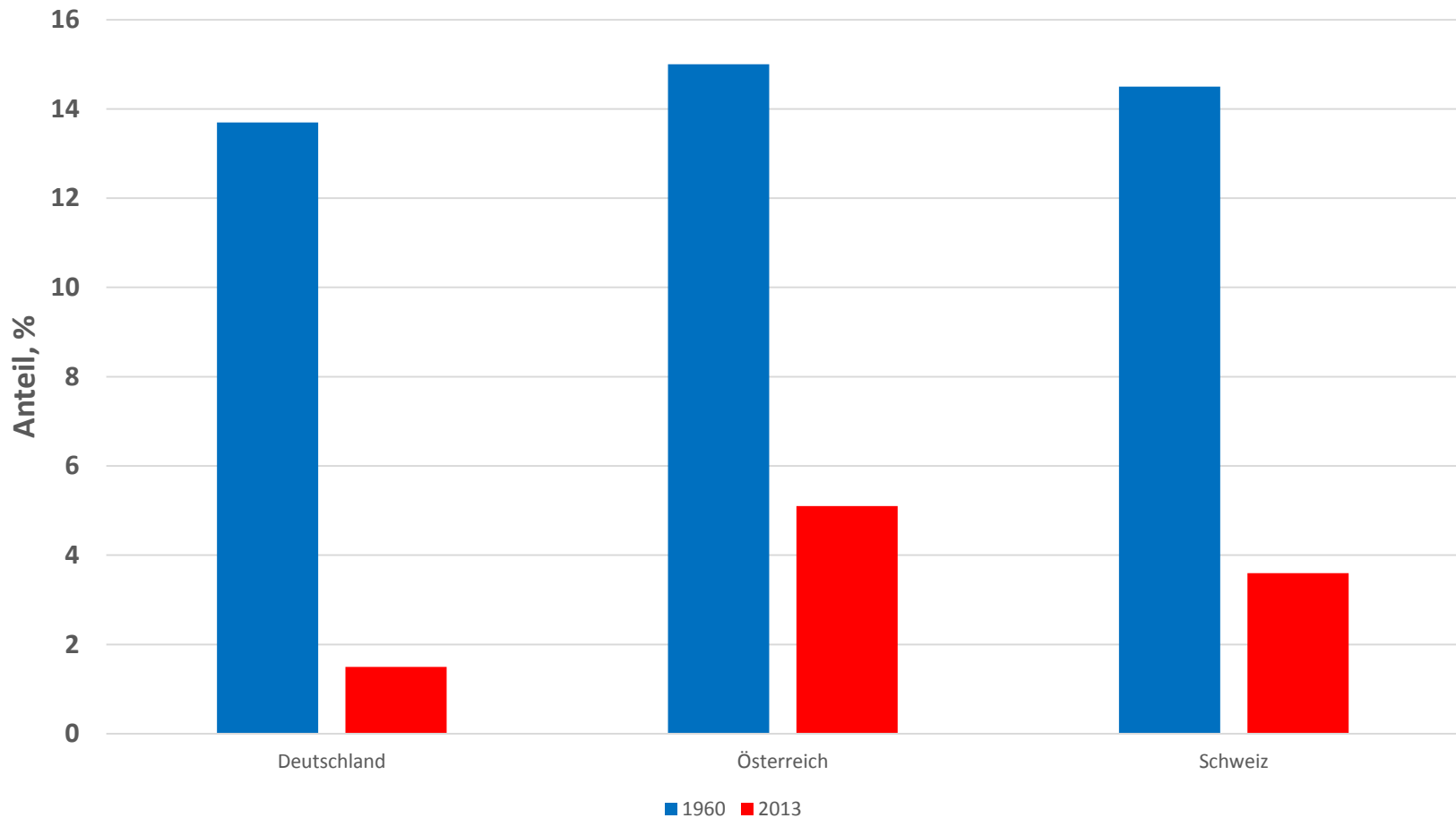
Zusammenhänge zwischen grundfutterbetonter Milchviehfütterung und Qualität der Milch



Daniel Weiß, ARGE Landnutzung
Aulendorf 12.2.2016

Landwirtschaft - Gesellschaft

Erwerbstätigen im primären Sektor



Diskussionen über Landwirtschaft

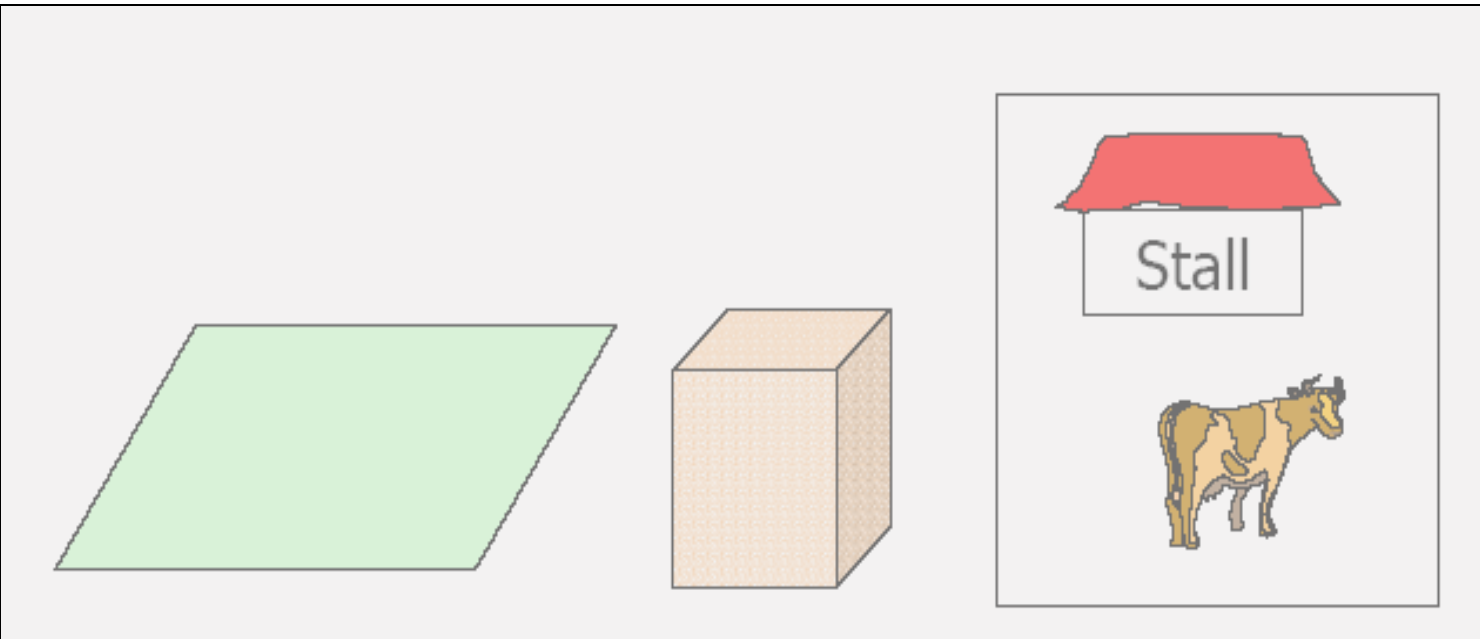








Das Unternehmen Milcherzeugung



Fläche



Futter

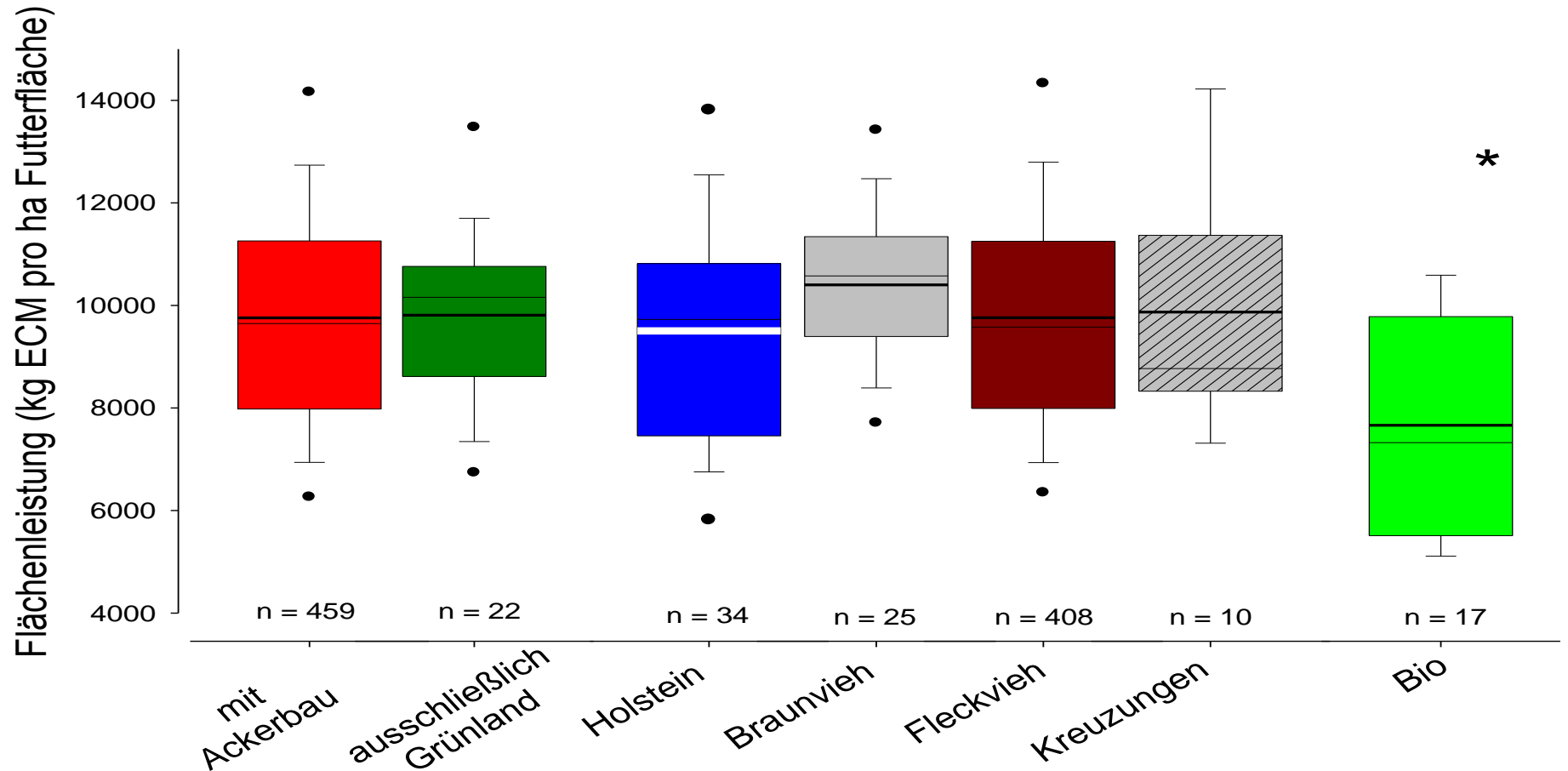


Kühe

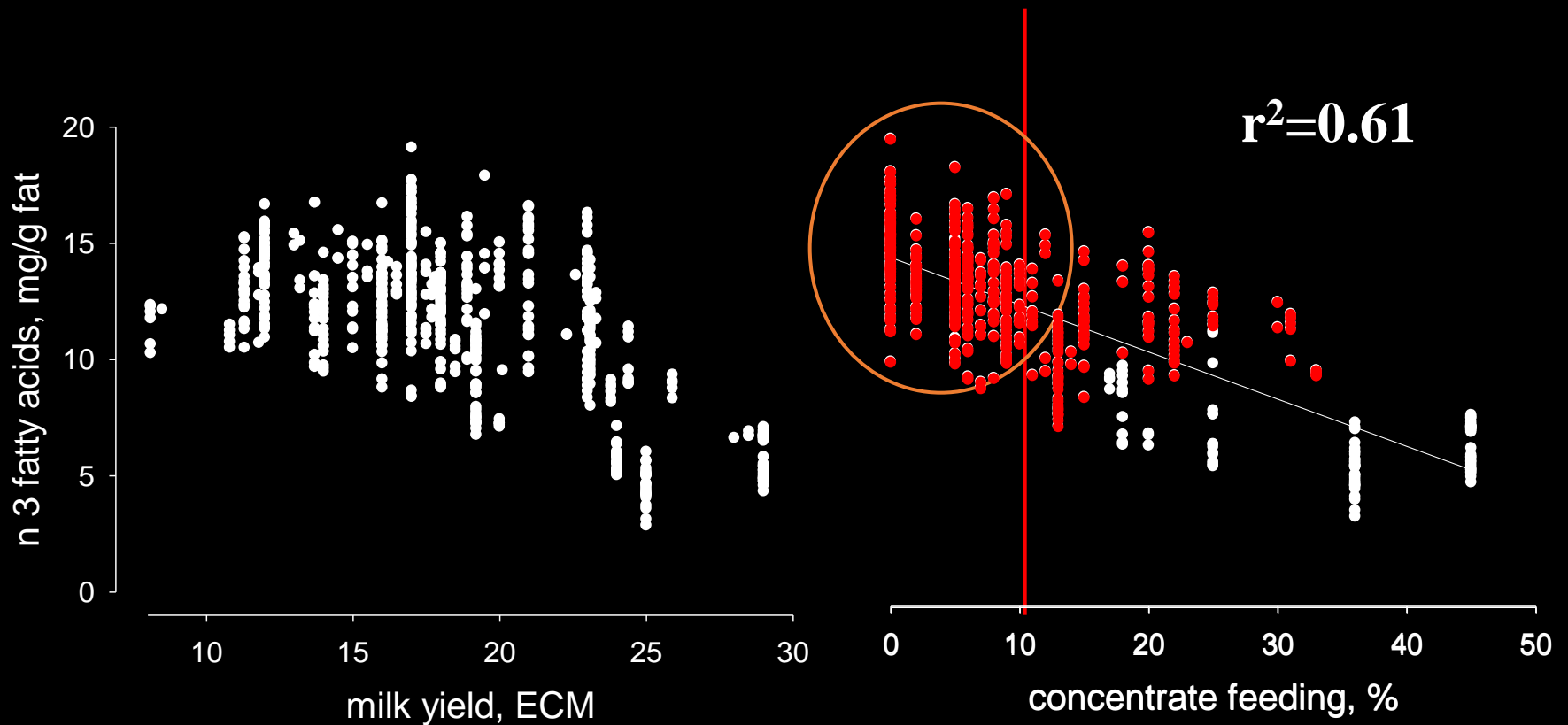


Milch

Effizienz in der Milcherzeugung



Omega 3 Fettsäuren und Milchleistung



Was ist Milchqualität?

- Tierwohl
- Futtermittel (GVO, Soja)
- Omega 3 Gehalt
- Herkunft
- Flächeneffizienz
- CO2 Effizienz

Entscheidend: Mehrwert muss In-Wert gesetzt werden

So viel Alpenmilch, die kann man fast melken.

SONJA, RITTER SPORT-FREUNDIN UND ALPENMILCH-FAN



QUADRATISCH. PRAKTISCH. GUT.

www.rittersport.de

1901 Das Geburtsjahr von MILKA: Eintragung des Markennamens in die Warenzeichenrolle des Kaiserlichen Patentamtes in Berlin. Der Name ist die Kombination aus den beiden Hauptbestandteilen Milch und Kakao. Die Verpackung ist von Anfang an lila.

1908

1913

1922

1960

1973

1988

1994

1998

2001

2003

MILKA
Richard's
ALPEN-MILCH
CHOCOLADE
ZUM RUHESSEN
NACH EUROSCH VERFAHREN HERGESTELLT

22. Juni 2006 Feneberg GmbH, Kempten



Volltreffer mit Omega 3 - alles VonHier!

Das unabhängige Qualitäts- und Laborzentrum MUVA in Kempten ermittelte die höchsten Omega-3-Werte (bis 30%) für **Leindotteröl, Hanfnussöl und Schafsjoghurt**. Hohe Omega-3-Werte: **Butter, Milch, Joghurt, Sahne, Kaffeesahne, Kräuter- und Sahnecreme, Frischkäse, Bergkäse, Emmentaler, Backsteiner, Camembert, Romadur, Bärlauchkäse, Bierkäse, Rotweinkäse, Wiesenkäse, Der Rote, Roorkäse, Butterkäse, Erntekäse, Tilsiter - und natürlich Rindfleisch.**

Wegen der medizinischen Wirksamkeit sollen künftig Massen-Lebensmitteln dosierte Omega-3-Zusätze beigefügt werden. Diesen Standard bieten die genannten VonHier-Artikel bereits aus ihrer natürlichen biologischen Qualität. Sie sind also die kulinarische Alternative zu Omega-3-Präparaten.

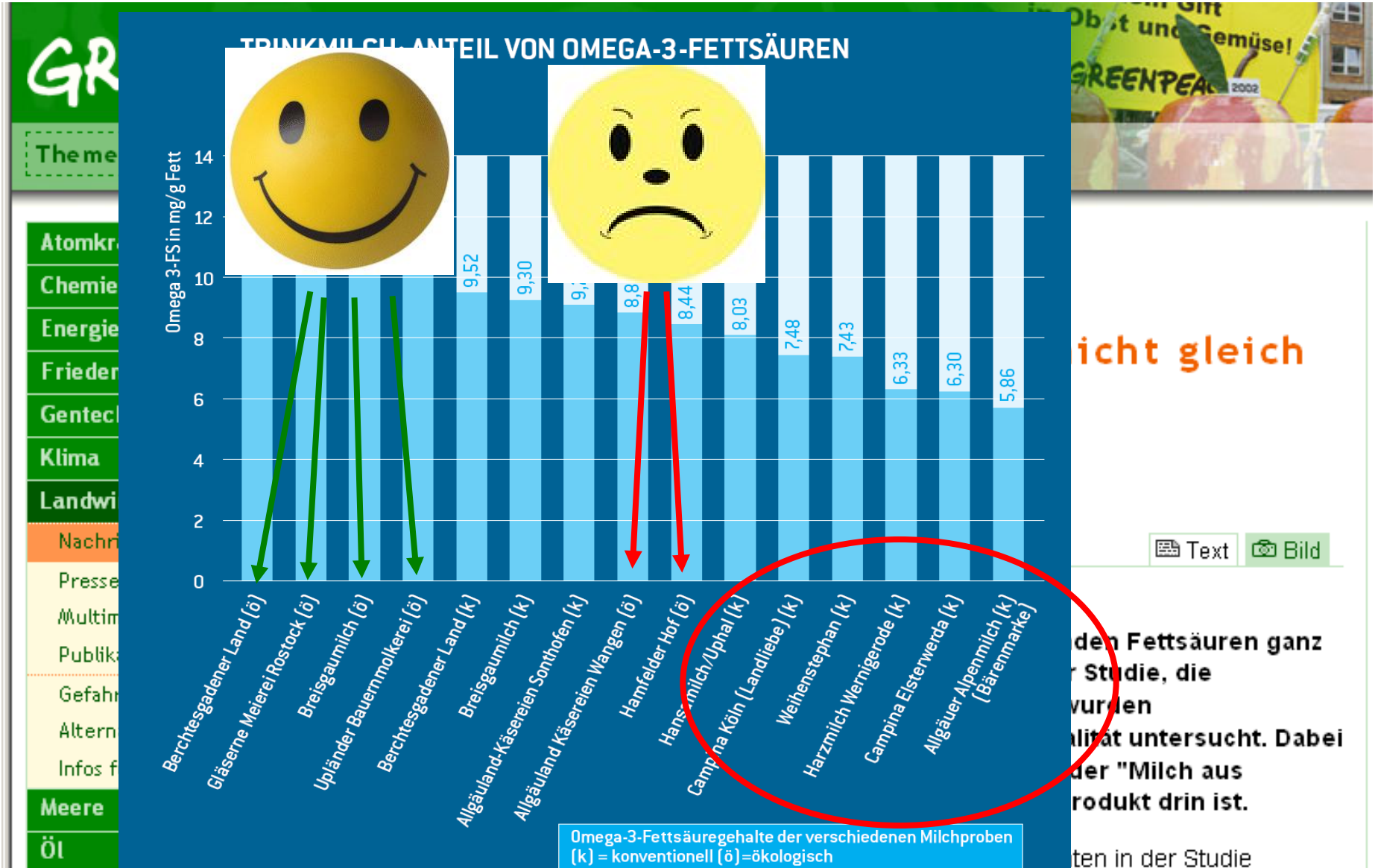
Ein guter Grund für VonHier.

VonHier ist sicher die köstlichste und natürlichste Art, das Omega-3-Konto zu füllen.

schmeckt  omega gut



28. Juni 2006 Greenpeace, Hamburg



icht gleich

Text Bild

den Fettsäuren ganz
 Studie, die
 wurden
 Qualität untersucht. Dabei
 der "Milch aus
 produkt drin ist.

ten in der Studie

Juli 2006 Molkerei Berchtesgadener Land, Piding

Gesunde Milch aus dem Berchtesgadener Land.

Berchtesgadener Land
Echt. Gut.

Berchtesgadener Land
Frische Bergbauern MILCH

Studie der Universität Kassel
TESTSIEGER
Höchster Anteil an gesundheitlich wertvollen Fettsäuren im Test

Herkunft, die man schmeckt!

Die aktuelle Studie* der Universität Kassel hat es bestätigt: Unsere Frische Bergbauern-Milch hat von allen getesteten konventionellen Milchsorten die höchsten Anteile an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren. Und das ist kein Zufall: Denn der Anteil dieser gesundheitlich wertvollen Fettsäuren in der Milch ist umso höher, je mehr Grünfütter die Kühe fressen. Dank der traditionellen, artgerechten Tierhaltung der Kühe auf saftigen Bergwiesen und Almen und der Fütterung mit Heu im Winter enthält unsere Bergbauern-Milch mehr dieser wertvollen Inhaltsstoffe. Durch den hohen Anteil an Gräsern, Kräutern und auch Heilkräutern im Futter schmeckt die Bergbauern-Milch somit nicht nur sehr gut, sondern sie ist auch besonders gesund!



Unsere Bio-Rindfleischprodukte – reich an natürlichem Omega-3

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Fleisch- und Wurstwaren aus 100% natürlich verarbeitetem Bio-Rindfleisch. Damit Sie diese besonders wertvollen Produkte sofort erkennen, haben wir unsere Verpackungen für Sie gekennzeichnet. Achten Sie auf das orangefarbene Omega-3-Logo.



Sie haben noch Fragen?

Sie haben weitere Fragen zum Thema Omega-3-Fettsäuren in Bio-Rindfleisch oder zu allgemeinen Themen rund um ökologische Tierhaltung und Bio-Fleisch? Wir stehen Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung. Rufen Sie uns an oder informieren Sie sich auf unserer Internetseite über weitere Themen.



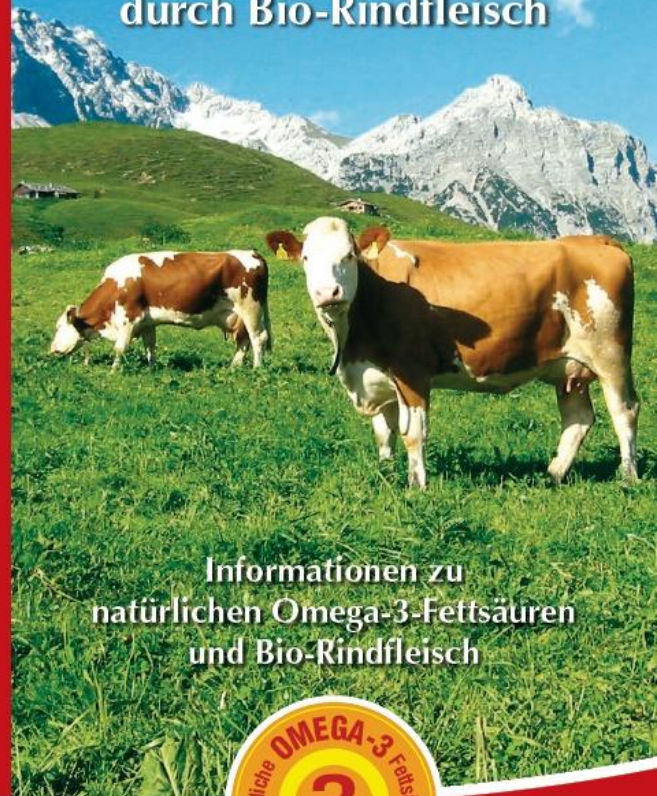
Chiemgauer Naturfleisch®

Chiemgauer Naturfleisch GmbH
Hagenau 13 • D-83308 Trostberg
www.chiemgauer-naturfleisch.de

Die Entwicklung und wissenschaftliche Begleitung der Omega-3-Produkte wurde gefördert mit Mitteln aus dem Regionalentwicklungsprogramm "Regionen aktiv – Land gestaltet Zukunft" vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz



Gesunde Ernährung durch Bio-Rindfleisch

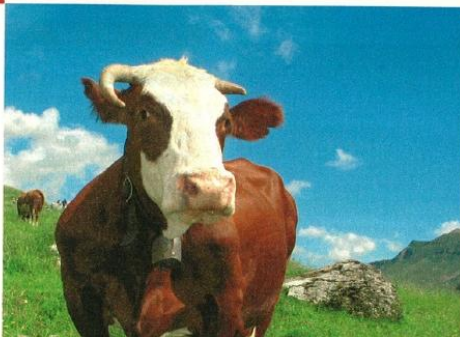


Informationen zu natürlichen Omega-3-Fettsäuren und Bio-Rindfleisch



Bio bedeutet Genuss.

Bio bedeutet besser leben.



ÖKO*TEST

RICHTIG GUT LEBEN

STIFTUNG WARENTEST

Testsieger

(GUT)

test

2/2007

www.test.de

ten

Das Problem: Oft ist
geschrieben 3,5 Prozent.
te fast immer.

Ein Liter Milch vom Discounter kostete im Frühjahr noch 49 Cent. Im Sommer waren es 62, im Herbst 73 Cent. Und wer Biovollmilch bevorzugt, zahlt fast das Doppelte. Doch unser Test zeigt: Diese Mehrausgabe lohnt sich. Denn die Ökonomie liegt in Sachen Qualität vorn. 6 der 7 Biovollmilchen waren „gut“: Sie rochen und schmeckten rein, waren fast immer vollmundig. Auch chemisch und mikrobiologisch waren sie in Ordnung.

Dagegen waren nur 5 von 12 konventionellen Frischmilchen und 8 von 17 H-Milchen „gut“. Bei allen übrigen störte immer etwas: Beispielsweise schmeckten sie „ganz leicht alt“, die Erhitzung war zu hoch, oder es fehlte Fett.

Zu wenig Fett in der Milch

Unser Hauptkritikpunkt: Mehr als jede dritte konventionelle Milch hielt den gesetzlich vorgeschriebenen Fettgehalt von 3,5 Prozent nur knapp ein oder unter-

schritt ihn sogar. Unterschreitungen sind aber illegal. Deshalb bekamen sieben Produkte die Gesamtnote „mangelhaft“. Bei fehlendem Fett handelt es sich schließlich um keine versteckte Diätmaßnahme der Anbieter. Vielmehr wird dieser Milchbe-

test UNSER RAT

Hervorragende frische Vollmilch hat ihren Preis. Zu Testiegern kürten wir die beiden teuersten Produkte, beides Bioware: **Berchtesgadener Land (Demeter)** für 1,15 Euro je Liter und **Heirler (Neuforn)** für 1,35 Euro je Liter. Beide kosten damit doppelt so viel wie frische Vollmilch vom Discounter.

Die sind traditionell auf H-Milch spezialisiert und bieten auch „gute“ H-Milch an. Am besten haben abgeschnitten: **Milfina** von Aldi Süd für 0,73 Euro je Liter mit **Milram** für 0,74 Euro je Liter.

standteil isoliert, um ihn lukrativ für Butter, Fertiggerichte oder Sonstiges zu verkaufen. Der Verbraucher ist dann um einfü Quantchen Milchfett betrogen.

Milchfett aber gilt als wertvoll, nachdem es lange wegen hoher Kalorien- und Cholesteringehalte verteuert worden war. Das Fett bindet die Vitamine A und D. Außerdem sorgt es für Aroma und Vollmundigkeit und es enthält die zurzeit vieldiskutierten Fettsäuren.

Fettsäuren im Fokus

Über ganz bestimmte Fettsäuren des Milchfetts, die konjugierten Linolensäuren und die Alpha-Linolensäure, wird gerade intensiv geforscht (siehe Kasten, S. 17). Im Einklang mit neuesten Studien konnten auch wir nachweisen, dass Bio- sowie sogenannte „Land“- „Alpen“- und „Bergbauermilch“ von beiden deutlich mehr enthält als konventionelle Milch. Am meisten fanden wir in der Biomilch von Heirler,

FOTOS: LAM / AGENS / GAF; HAMBURG: SUPERSTOCK; FODDER

DER FEINSCHMECKER

Käse 2006

Dieser Käse wird als einer der besten in Deutschland empfohlen

MILCH WIE GUT IST

SCHMECKT BIO BESSER? LOHNT ES SICH, IN HAMBURG ALPENMILCH ZU KAUFEN?

WIR PRÄSENTIEREN DIE BESTEN ZEHN VOLLMILCHSORTEN

UNSERER VERKOSTUNG UND ERKLÄREN, WAS GUTE MILCH AUSMACHT

TEXT: KERSTEN WETENKAMP, FOTOS: PETER GARTEN, KUMICAK + NAMSLAU

ERFRISCHEND ECHT



Mehr unter:
www.echt-schwarzwaelder.de

Jogi Südafrika



Exotische Früchte treffen auf den Joghurt-Klassiker aus dem Schwarzwald

Schwarzwälder Bioland



Schwarzwälder Bioland Fruchtquark Erdbeere und Vanille

Im Schwarzwald zuhause



Natürlich ohne Gentechnik - achten Sie auf dieses Zeichen

Einmalige Situation Milcherzeugung

- Weidesysteme sind betriebswirtschaftlich konkurrenzfähig !
- Alternative Haltungsformen im Schweine- und Geflügelbereich (Stroh, Weideauslauf, Kaltställe usw.) können betriebswirtschaftlich nicht konkurrieren, sind auf zusätzlich Gelder angewiesen

Weidekuh – natürliche Litfaßsäule ?

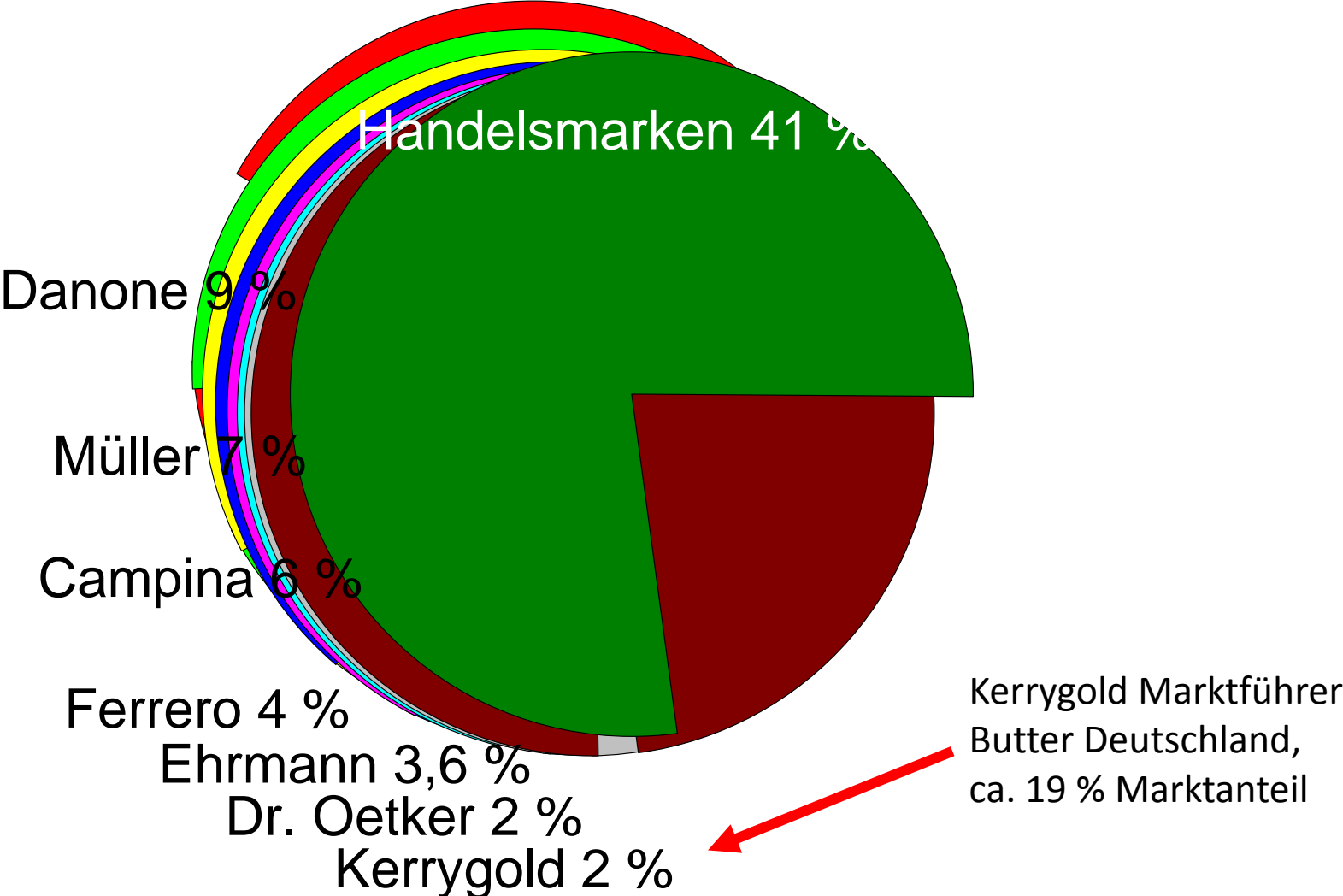


Werbeeffekt ?

- Außenwerbung Deutschland: 891 Mio €/332.000 Standorte – 2.670 €/Standort
- Milchkühe Deutschland: 4,3 Mio Stück



Deutscher Milchmarkt



Quelle: Nielsen