

Bio-Milch

Lebensmittel der Woche



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



© BIO AUSTRIA

Allgemeines

Milch begleitet die Menschheit schon seit vielen Jahrtausenden – seit die Tiere gezähmt und nicht nur gejagt wurden. Sie war und ist wichtiges Nahrungsmittel, wurde als Schönheitselixier verwendet und ihr wurden magische Kräfte zugeschrieben. Auch heute noch ist Milch eines der beliebtesten Nahrungsmittel.

Herkunft und Geschichte

Die Entwicklung der Milchwirtschaft begann in der Jungsteinzeit mit der Domestizierung von Ziegen und Schafen, etwa vor 10.000 Jahren. Für die heutige Nahrungsmittelindustrie Europas sind Milchkühe der Hauptlieferant von Milch. Parallel wurde aber immer auch von Schafen und Ziegen und sogar von Pferden Milch verwendet. In vielen Kulturen stand und steht die Milchtierhaltung, die Milch und ihre Produkte im Mittelpunkt der Ernährung und damit auch des Lebens. Laut Österreichischem Lebensmittelkodex darf nur Kuhmilch als „Milch“ bezeichnet werden. Bei Milch anderer Säugetiere muss zusätzlich die Tierart angegeben werden (Ziegenmilch, Schafmilch).



Konsum

Herr und Frau Österreicher trinken knapp 80 Liter Milch pro Kopf und Jahr. Dabei wächst der Marktanteil für Biomilchprodukte kontinuierlich. Seit 1998 haben sich die Anteile im Schnitt verdoppelt und betragen bei Milch rund 17 Prozent, Fruchtjoghurt zehn Prozent und bei Butter acht Prozent (Quelle: RollAMA 3. Quartal 2015).

(Bio)Facts

Biobauern verfüttern biologische Futtermittel. Überwiegend stammt das Futter aus hofeigener Produktion. Die Tiere am Biohof haben ausreichend Stallfläche, eine Einstreu, auf der es sich bequem liegt und vor allem: das ganze Jahr über Auslauf ins Freie.

Besonderheiten

Kühe von Biobetrieben werden artgerecht gehalten. Bio-Tierhaltung ist flächengebunden: das bedeutet dass maximal zwei Bio-Milchkühe pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche gehalten werden. Dies stellt sicher, dass negative Auswirkungen auf Boden, Wasser und Klima reduziert werden, die Tiere genug Auslauf haben und sich entsprechend wohlfühlen. Die Verfütterung von Gen-

Soja, Tiermehl und Milchaustauschern bei Kälbern sowie die vorbeugende Beigabe von

Medikamenten ins Futter ist streng verboten. Bio-Kühe fressen hauptsächlich Raufutter (Gras, Klee, Heu...) und bewegen sich viel an der frischen Luft. Auf Weiden und Almen finden sie während der Sommermonate größtenteils kräuterreiches „Wellnessfutter“ – und das schmeckt man!

Wussten Sie, dass

- Die Haltung der Rinder Auswirkungen auf die Inhaltsstoffe der Milch haben?
- Bei der Herstellung von biologischem Käse und Milchprodukten keine gentechnisch manipulierten Mikroorganismen und keine künstlichen Aromen eingesetzt werden?

Rezept

BIRNEN-ZIMT-MILCH

2 saftige Birnen (ev. auch Kompottbirnen)
geschält, gewürfelt
2 EL Honig
1 TL Vanillezucker
1 EL Zitronensaft
1 TL Zimt
1/2 l Milch

Alles im Mixer zerkleinern und genießen!

