

Gut, sauber & fair

Was bedeutet das für Milch und Milchprodukte? –
Antworten aus einem Slow-Food-Projekt

von Andrea Lenkert-Hörrmann

»Gut, sauber und fair« sollen unsere Lebensmittel sein – dieser einst von Carlo Petrini gesetzte Grundsatz trägt die Arbeit von Slow Food nicht nur in Deutschland. Doch was heißt das konkret? Im Frühjahr 2019 hat Slow Food Deutschland ein vom Umweltbundesamt gefördertes Projekt abgeschlossen, das sich auf die Suche nach guten Praxisbeispielen einer umweltgerechten und nachhaltigen Milchwirtschaft begeben hat. Im Dialog mit Bäuerinnen und Bauern, Händlern und Verarbeitern wurde die Frage bewegt: was genau ist »gut, sauber und fair« bei Milch und Milchprodukten? Nachfolgender Beitrag zeigt die Antwort(en), die Slow Food gefunden hat: Kriterien, die unverzichtbar sind, und Ziele, die es zu erreichen gilt.

Milch ist mehr als nur eine weiße Flüssigkeit, die aus der Tetrapaktüte heraus in den Kaffee gegossen werden kann. So umstritten für manche der Konsum von Milch und Milchprodukten auch sein mag, so wenig Bewusstsein haben die meisten von uns über die mannigfaltigen Beziehungen, die wir mit jedem Schluck Milch, jedem Stück Käse und jedem Löffel Joghurt eingehen. Die einen denken an Butterberge, Sojaimporte und Milchpulverexport nach Afrika. Andere wiederum haben die Nöte der Milchbauern und -bäuerinnen vor Augen, ihre Demonstrationen für bessere Preise und den rasanten Wandel hin zu immer größeren Höfen. Wiederum andere lehnen den Konsum von Milch und Milchprodukten ab, sei es aus gesundheitlichen oder ethischen, dem Tierschutz verpflichteten Gründen. Immer aber, wenn Verbraucher und Verbraucherinnen direkt befragt werden, wünschen sie sich Kühe auf der Weide.

»Gut, sauber und fair« – Carlo Petrini, der Gründer von Slow Food, hat diese drei Kriterien postuliert. Sie geben nur zusammen ein Ganzes, denn vor dem Akt des Essens steht, so Petrini, der Akt der Landwirtschaft. »Gut« bedeutet soviel wie wohlschmeckend, frisch und versucht die subjektiv-sinnliche Qualität zu fassen. »Saubere« hingegen bezieht sich auf Produktions- und Transportbedingungen, die die Erde und die Umwelt respektieren und die biokulturelle Vielfalt bewahren. »Fair« bezieht sich auf die soziale Gerechtigkeit und die Beziehungen der Menschen, die auch

in jeder Nahrung enthalten sind. Doch wie können diese – mehr als Werte und Ziele verstandenen – Kriterien am Beispiel der Milch so konkretisiert werden, dass Slow Food Akteure entlang der Wertschöpfungskette Milch auf dem Weg zur Nachhaltigkeit begleiten und unterstützen kann?

Ein vom Umweltbundesamt finanziertes Projekt ermöglichte, dass wir uns auf diesen Weg gemeinsam mit Praktikern und Praktikerinnen machen konnten.¹ Wir haben unsere Qualitätswünsche definiert für die Bereiche Produktion, Produkt/Verarbeitung, Vermarktung/Ökonomie und Biodiversität/Umwelt und auf dieser Basis sechs Workshops durchgeführt (am Bodensee, im hohen Norden, im Osten und im Westen) – immer auf Milchbetrieben. Eingeladen wurden weitere Milchbauern und -bäuerinnen, Händler und Verarbeiter. Mit ihnen haben wir diskutiert, haben uns belehren lassen, haben genauer nachgefragt und im Kuhstall und in den Käsereien uns angeschaut, wie es aussehen könnte: die Erzeugung und Verarbeitung von guter, sauberer und fairer Milch.

Wir konnten entdecken, dass es wenige, aber grundlegende Kriterien gibt und viele mögliche Ziele, die aktuell nur von wenigen Betrieben erreicht werden können und wenn, dann meist auch nicht alle Ziele gleichzeitig. Und wir haben gelernt, wie wir als Organisation künftig solche Betriebe auf ihrem Weg unterstützen könnten. Das Interesse an unserer Arbeit war groß.

Im Folgenden möchten wir zunächst die beiden grundlegenden und aus Sicht von Slow Food unverzichtbaren Kriterien darstellen: die Erzeugung der Milch auf Basis betriebseigener Ressourcen und die zeitlich betrachtete Frische des so gewonnenen Produktes. Diese beiden Kriterien stellen sozusagen Leitplanken dar, innerhalb derer sich eine hohe Diversität entfalten kann. Zusätzlich haben wir einige Kriterien gefunden, die aktuell gesehen eher Ziele zeigen.

Die Kuh frisst Gras

Basiskriterium einer guten, sauberen und fairen Milch ist die an Grundfutter gebundene und in der Leistung reduzierte Milcherzeugung. Dies leitet sich aus der einfachen Tatsache ab, dass Kühe in der Länge sind, Gras zu fressen. Sie verwandeln dieses Gras mit Hilfe ihrer Mikroben im Pansen zu Eiweiß, Fett und Milchzucker bzw. zu Milch. Damit können Kühe etwas, das wir Menschen nicht können, und es gibt immer noch viele Kuhrassen, die das besonders gut können. Zu ihnen zählt z. B. der Arche-Passagier Original Braunvieh im Allgäu. Es gehört zu den bedrohten, weil von den Hochleistungsrassen verdrängten Zweinutzungsrindern: Rinder, die gut in der Milch- und in der Fleischproduktion sind. Verdaut die Kuh Gras, dann tritt sie nicht in eine Nahrungskonkurrenz mit dem Menschen. Gras wächst dort, wo kein Ackerbau zur Ernährung der Menschen möglich ist, wo es zu nass, zu trocken, zu steinig oder zu steil ist. Diese einfache Wahrheit wurde durch Wissenschaft und Beratung beiseitegeschoben, um Kühe mit konzentriertem, aus Ackerland gewonnenem Kraft- und insbesondere Eiweißfutter wie Soja zu höheren Milchleistungen zu bringen. Höhere Milchleistungen, so das Credo, macht die Milch pro Liter günstiger und neuerdings wird behauptet, das sei auch noch klimafreundlicher.² Verwandeln kann die Kuh auch das eiweißreiche Ackerfutter, Lupinen, Kleegrass etc., das im Ökologischen Landbau zwingend notwendig ist, um die Fruchtfolge aufzulockern und den Boden mit Stickstoff zu versorgen, den die Leguminosen aus der Luft holen und in ihren Wurzelknöllchen binden.

Wir sprechen nicht vorrangig über Herdengrößen, Betriebsgrößen oder Organisationsformen der Betriebe, sondern über eine Grundbedingung der Milchproduktion: die Anbindung einer Lebensmittelherzeugung an den Boden und den Verzicht, Boden und Nährstoffe zu importieren über den Kraftfuttersack. Respektieren wir diesen Grundsatz, Milch aus dem sog. Grundfutter (Wiese, Weide, Ackerfutter) zu erzeugen, dann gibt es auch keine Überschüsse an Milch, keine 10.000 Kilogramm pro Kuh und Jahr – eher 6.000 Kilogramm, dafür jedoch lebt die

Kuh länger und ihre Lebensleistung kann die jährliche Minderleistung etwas kompensieren.³ Einzelbetrieblich kann sich das rechnen. Aufs ganze Milchsystem hin betrachtet hat es nur Vorteile: Weder werden zu viel (importierte) Nährstoffe über Mist und Gülle wieder auf das Land und auch ins Grundwasser gebracht noch gibt es dann ein Zuviel an Milch, die auf dem Markt die Erzeugerpreise drückt.

Weidegang der Kühe ist das Beste – für die Kühe, ihr Wohlbefinden, ihre Gesundheit (vor allem auch der Klauen), ihre Fruchtbarkeit und Langlebigkeit und für die erzeugte Milch (Stichwort: Omega-3-Fettsäuren und Geschmack). Nicht alle Milchviehbetriebe haben Weideland in einer für Kühe gut erreichbaren Nähe oder es gibt keinen guten Zugang zu weiterem Pachtland aufgrund der gestiegenen Preise. Sie haben vielleicht nur einen begrüneten Auslauf. Besser als nichts! Aber Weidehaltung bleibt eines der wichtigsten Ziele und sie dient – gutes Weidemanagement vorausgesetzt – auch der Biodiversität, wenn auf Hochleistungen verzichtet wird. Jeder Kuhfladen ist ein Insektenparadies und mit Hilfe angepasster Mahd (nicht so geringe Schnitttiefe, Streifenmahd, Balkenmäher) dankt uns auch die Flora der Wiese und Weide mit Vielfalt und Schönheit.⁴

Eine Art tiergerechtes »Sahnehäubchen« und daher eher ein Zielkriterium ist die mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht. Üblicherweise werden Kälber kurz nach der Geburt von ihren Müttern getrennt und mit Milchpulver aufgezogen. Inzwischen haben einige Betriebe experimentiert und gute Lösungen entwickelt, wie Kälber länger bei ihren Müttern oder bei Ammenkühen bleiben und die Mutterkühe dennoch gemolken werden können. Die Kälber danken das mit robusterer Gesundheit. Sie ahmen die Mütter nach, beginnen schon früh Grundfutter zu fressen, was wiederum die Pansenentwicklung begünstigt. Die klassischen Kälberkrankheiten wie Durchfall und Atemwegserkrankungen sind selten. Entsprechend gering sind die Tierarztkosten. Ähnlich der Weidehaltung verlangt eine solche Umstellung einiges vom Betrieb. Daher ist es ein »Sahnehäubchen« als Ziel, aber für Slow Food ein wichtiges und wünschenswertes.⁵

Frische und naturbelassene Milch

Das zweite, grundlegende Kriterium bezieht sich auf das Produkt selbst: die Frische der Milch. Nur wenigen Verbraucherinnen und Verbrauchern ist bewusst, wie sehr diese »weiße Flüssigkeit im Tetrapak« sich bereits entfernt hat von dem Stoff, den eine Milchkuh in ihrem Euter entstehen lässt. Lange Phasen der Kühlung und Lagerung auf den Höfen (da der Tankwagen oft nur noch alle drei Tage kommt), die Thermisie-

nung nach Ankunft in der Molkerei, erneute Lagerung, Separierung von Fett und Magermilch, Reinigung der Milch über Bakteriofugen oder Anlagen der Mikrofiltration, Durchführung der vorgeschriebenen Pasteurisierung (72 Grad Celsius für fünf Sekunden) und Rückführung von Fett bis auf den gewünschten Anteil zum Beispiel von 3,5 Prozent. Dann erneute Lagerung und Transport zum Kühlregal des Einzelhandels. Von dieser Milch erwarten wir Verbraucher, dass sie »frisch« ist und zugleich sich lange noch im Kühlschrank hält. Frisch? Höchstens nicht verdorben! Denn diese Milch ist schon Tage alt und, dass sie nicht längst verdorben ist, ist der hohen Hygiene beim Melken und Bearbeiten in der Molkerei sowie den Hitzebehandlungen geschuldet. Das Kriterium »Frische« grenzt »gute, saubere und faire« Milch entschieden und klar von der auch als Frischmilch beworbenen, aber »länger haltbaren«, der sog. ESL-Milch (*extended shelf life*) ab.

In allen Gesprächen haben uns die Milchbauern und -bäuerinnen darauf aufmerksam gemacht, dass – wenn Verbraucher und Verbraucherinnen wirklich frische Milch möchten – sie dann direkte Wege zum Hof nehmen können und es außerdem zahlreiche von Höfen inzwischen aufgebaute eigene Milchlieferdienste gibt. Nur *diese* Milch ist wirklich frisch: abends und morgens gemolken – dann pasteurisiert und ausgeliefert oder in den Milchautomaten gefüllt. Längere Wege gibt es hier nicht. Machbar wäre es, die Frische der Milch auf der Packung auszuweisen. So bietet der schwedisch-dänische Milchkonzern Arla Trinkmilch an, die garantiert nicht älter als 24 Stunden ist. Erika von Mutius, Professorin an der Haunerschen Kinderklinik in München und Spezialistin für Asthma- und Allergierkrankungen, sagte uns, dass der gesundheitliche Wert der Milch auch wesentlich von ihrer Frische abhängt.⁶

Naturbelassene Milch hat einen hohen eigenen Wert⁷ und es gibt zahlreiche Studien und Erfahrungsberichte, die von einem positiven Einfluss auf die Gesundheit sprechen. Mit aus diesem Grund wurde einst in Deutschland – als eine Maßnahme gegen die hohe Kindersterblichkeit in den Städten – die Vorzugsmilch entwickelt. Sie ist eine der besten Formen von Milch und eine der am besten tierärztlich überwachten Milchen. Jedoch: Milch ist ein wässriges Produkt mit Inhaltsstoffen, die auch von vielen Bakterienarten gemocht werden. Mit Hilfe dieser Bakterien erzeugt der Käser besten Käse und auch Joghurt und Sauermilch. Unkontrollierte Bakterien verderben die Milch und können unter Umständen Krankheitserreger für den Menschen sein.

Auch in unseren Workshops führten wir diese Debatte um die Milch, denn unser Anliegen war die Frage, wie Verbraucherinnen und Verbraucher einen

besseren und einfacheren Zugang bekommen zu dieser naturbelassenen Milch, sei sie Vorzugsmilch oder einfach Milch ab Hof? Gefunden haben wir einen Kompromiss: Wir werden uns dafür einsetzen, dass die beste Milch, die Vorzugsmilch, weniger willkürlich durch Betriebssperrungen leiden muss (was dazu geführt hat, dass wir kaum noch Vorzugsmilchbetriebe in Deutschland haben) und das gesamte Kontrollsystem klaren europäischen Risikoauffassungen folgt. Zugleich wäre es gut, wenn, wie bereits in anderen europäischen Ländern praktiziert, die Rohmilchabgabe am Hof aufgelockert werden könnte: Milchautomaten dürften dann stärker in Verbrauchernähe gelangen. Im Gegenzug müsste der abgebende Betrieb ein entsprechendes Eigenkontrollsystem vorweisen, das mehr ist als »nur« die Milchkontrolle der Molkerei. Ähnlich wie für die Vorzugsmilchbetriebe könnten darin regelmäßige Kontrollen auf Krankheitserreger vorgeschrieben sein.

Viele Wege zur guten Milch

Ein weiteres Ergebnis der vielen Gespräche und Hofbesuche war: Es gibt viele Wege, um zur guten Milch zu gelangen. Milchautomaten z. B. sind nicht der schlechteste Weg – denn die Milch ist frisch. Vorzugsmilch darf nur verpackt abgegeben werden und nicht lose über einen Automaten. Noch – denn dafür könnten wir uns einsetzen! Auf der Suche nach eigenständigen Wegen raus aus der vollständigen Abhängigkeit von den Molkereien haben viele Betriebe inzwischen eigene Hofmolkereien aufgebaut. Wie einst der Milchmann, liefern sie pasteurisierte Milch – traditionell hergestellt – und Milchprodukte direkt in die Haushalte oder aber sie beliefern den regionalen Lebensmitteleinzelhandel und den Naturkostfachhandel. Kennengelernt haben wir auch eine Molkerei, die angesichts drohender Schließung von Bauern und Bäuerinnen übernommen und in eine von Erzeugern und Verbrauchern finanzierte Genossenschaft überführt wurde. Noch einen Schritt weiter gehen Betriebe, die ihre Milchwirtschaft in der Form solidarischer Landwirtschaft führen und in der Hofmolkerei erzeugte Produkte an ihre Anteilhaber abgeben.

Zugleich haben wir gesehen, dass die von Slow Food Deutschland eingenommene Haltung gegenüber dem Milchhandwerk sehr gut beibehalten werden kann: So wird ein Verzicht auf eine Technologie (z. B. Bakteriofugen) und auf Zusatzstoffe (wie Lysozym, Calciumchlorid, Nitrat), die lediglich der Standardisierung des Endproduktes und seiner längeren Haltbarkeit dienen, gefordert. Wir Verbraucherinnen und Verbraucher sind jedoch herausgefordert: Naturprodukte schwanken mit den Jahreszeiten, der Käse hat eine lebendige Rinde und die Haltbarkeit ist auch

schon mal eingeschränkter verglichen mit dem »toten« Industrieprodukt.

Und das alles ist keine Träumerei. Die Hofkäser und -käserinnen, die uns ihr Produkt haben kosten lassen, sie beweisen es täglich, dass es geht und dass sie nur so einen Wettbewerbsvorteil gegenüber dem Industriekäse und seinen Absatzwegen erreichen können. Die Grenze, die wir ziehen, liegt demgegenüber genau hier: Ultrahocherhitzte Milch, ESL-Milch, standardisierter Käse vom Industrieband, Milchpulver aller Art. Das ist unsere Grenze nach »unten«, hier sagen wir nein, weil sie nicht unsere Kriterien von »gut, sauber und fair« erfüllen – alle anderen Wege nach oben sind offen.

Pioniere unterstützen

Slow Food Deutschland möchte alle Betriebe unterstützen, die sich auf den Weg machen zu einer nachhaltigen, weil an den Boden, das Grundfutter und die Weide gebundene Milcherzeugung. Auch Betriebe, die eine mutter- oder ammengebundene Kälberaufzucht umsetzen oder anstreben, sowie alle, die frische Milch den Verbrauchern, d. h. naturbelassene (Roh-) Milch, Vorzugsmilch und pasteurisierte Milch liefern und die sich für naturbelassene Milch einsetzen und diese Verbraucherinnen und Verbrauchern wieder zugänglich machen.

Für diese Unterstützung haben wir die Slow Food Convivien (Regionalgruppen) angeschrieben und aktiviert, damit sie in die Regionen bei dieser notwendigen Unterstützung hineinwirken. Eine der wesentlichen Hilfen wird sein, dass wir Verbraucherinnen und Verbraucher bereit sind, den Preis zu bezahlen, den diese Milch wert ist: einen Preis, der den arbeitenden Menschen auf den Höfen ein gutes Einkommen aus der Milch erzielen lässt. Das ist fair und gibt nachhaltiger Milchwirtschaft eine Zukunft. – Und wo bekommt man schon heute diese gute, saubere und faire Milch? Die Milchlandkarte von Slow Food Deutschland zeigt den Weg.⁸

Das Thema im Kritischen Agrarbericht

- Ursula Hudson et al.: Raus aus dem standardisierten Elend! Initiative(n) zur Rettung der vielfältigen Milch. In: Der kritische Agrarbericht 2014, S. 290–294.

Anmerkungen

- 1 A. Fink-Keßler und A. Lenkert-Hörrmann: Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft. Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologische innovative Betriebsformen. Slow Food Deutschland (Hrsg.). Berlin 2019.
- 2 A. Idel: Die Kuh ist kein Klimakiller. Marburg 2011.
- 3 Vgl. den Beitrag von Karin Jürgens in diesem *Kritischen Agrarbericht* (S. 157–163) sowie im *Kritischen Agrarbericht 2016*, S. 149–154.
- 4 Vgl. A. Idel: Der Wert nachhaltiger Beweidung mit Rind & Co für Bodenfruchtbarkeit, Klima und Biologische Vielfalt. In: A. Idel und A. Beste: Vom Mythos der klimasmarten Landwirtschaft – oder warum weniger vom Schlechten nicht gut ist. Martin Häusling MdEP (Hrsg.). Wiesbaden 2019, S. 34–61.
- 5 In unserem aktuellen Folgeprojekt zu nachhaltiger Rindfleischproduktion werden wir das Thema Bruderkalb intensiver bearbeiten, als es uns im Rahmen dieses Projektes möglich war.
- 6 Vortrag von Frau Professor Dr. Erika von Mutius, Leiterin der Asthma- und Allergieambulanz am Haunerschen Kinderspital und des Instituts für Asthma- und Allergieprävention am Münchner Helmholtz Zentrum, im November 2018 in München im Rahmen einer Slow-Food-Veranstaltung zu Milch. Siehe auch: S. Buchwald: Kann Milch vor Allergien schützen. In: SZ-online vom 6. Dezember 2018 und die sog. »Martha-Studie« (www.martha-studie.de).
- 7 Siehe das Rohmilch-Manifest von Slow Food im *Kritischen Agrarbericht 2014*, S. 290–294
- 8 www.slowfood.de/slow_themen/milchvielfalt/landkarte-wo-gibt-es-die-gute-milch. Die Karte ist im Aufbau. Hinweise auf Höfe mit Milchen, die den oben genannten Kriterien entsprechen, werden gern entgegen genommen unter projektbeauftragte@slowfood.de.



Andrea Lenkert-Hörrmann

Diplom-Psychologin und Betriebswirtin.
Projektbeauftragte Slow Food Deutschland e.V., Agentur für nachhaltige Entwicklung, Karlsruhe.

alh@lenkert-hoerrmann.de
projektbeauftragte@slowfood.de