

THINK MILK  
TASTE EUROPE  
BE SMART



YOUNG  
read, learn, discover

## MILCH UND NACHHALTIGKEIT

Am 20. Mai 2020 veröffentlichte die Europäische Kommission die Strategie "[From Farm to Fork](#)" mit dem Ziel, ein **nachhaltiges Ernährungssystem** aufzubauen, das in der Lage sei, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten sowie die europäischen Bürger und die Natur zu schützen. Tatsächlich ist Nachhaltigkeit an zwei unterschiedliche Themen gebunden, die wiederum eng miteinander verknüpft sind: nämlich Gesundheit und Ökologie. Nachhaltigkeit muss aber auch innerhalb von drei Dimensionen verstanden werden, die nicht aufeinander verzichten können: **ökologische** Dimension = Umweltschutz; **wirtschaftliche** Dimension = Leistung, Wachstum; **soziale** Dimension = Gleichberechtigung.

Nicht umsonst besteht die für unseren Körper gesündeste Ernährung aus sowohl in ökologischer wie in sozialer Hinsicht nachhaltig gewonnenen Nahrungsmitteln. Zu lernen, diese Nahrungsmittel zu wählen, ist daher nicht nur für unser individuelles Wohlbefinden, sondern auch für die Zukunft unserer Erde und aller darauf lebenden Völker von äußerster Wichtigkeit.

### Nachhaltige Ernährung: Definition

Eine nachhaltige Ernährung zu wählen, bedeutet laut der Definition von **FAO/OMS** die Ergreifung von Ernährungsmodellen, welche: *sämtliche Dimensionen in Bezug auf Gesundheit und Wohlbefinden des Individuums fördern; Respekt für biologische Vielfalt und Ökosysteme aufweisen, zugänglich, wirtschaftlich fair und erschwinglich, sicher und gerecht sind.*

### Die Regeln einer gesunden und nachhaltigen Ernährung

Von nachhaltigen Lebensmitteln zu sprechen, kann unvollständig und irreführend erscheinen. Korrekter erscheint indessen ein Konzept von nachhaltiger Diät oder Ernährung, denn entscheidend ist nicht das einzelne Nahrungsmittel, sondern unser tägliches Essensverhalten, das Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt hat. Folgend die **10 internationalen Empfehlungen**, die dabei behilflich sind, nachhaltige Lebensmittelprodukte zu wählen, um gesund zu bleiben und die Zukunft der Erde weniger zu belasten.

1. Das Essen einer Vielfalt von Nahrungsmitteln aus den verschiedenen Nahrungsmittelgruppen.
2. Nicht mehr Lebensmittel zu sich nehmen, als für den persönlichen Nährstoffbedarf erforderlich sind.
3. So viel wie möglich frische, kaum verarbeitete und lokal produzierte Lebensmittel wählen.
4. Sich stets mithilfe der Etiketten über Herkunft und Eigenschaften der Lebensmittel informieren.
5. Mindestens 5 Portionen Obst und Gemüse täglich verzehren, möglichst frisch und saisonal.
6. Regelmäßiger Verzehr von Hülsenfrüchten und Getreide, wobei Vollkornprodukte anstelle von raffinierten Auszugprodukten zu bevorzugen sind.
7. Milch und Milchprodukte in ausgewogener Weise verzehren. Die italienischen Richtlinien empfehlen 3 Portionen Milch oder Joghurt täglich und 3 Portionen Käse wöchentlich.
8. Zweimal wöchentlich Fisch, vorzugsweise von nachhaltiger Herkunft. Einschränkung des Verzehrs von roten und verarbeiteten Fleischprodukten.
9. Verzehr von bescheidenen Mengen an Fetten und Verzicht auf industriell hergestellte Trans-Fette.
10. Den Verzehr von Wasser fördern und möglichst auf andere Getränke, insbesondere gezuckerte Getränke verzichten.

Dann gibt es noch eine letzte und grundsätzliche Empfehlung: **das Vermeiden von Verschwendung**. An der Spitze der Rangliste der meist "verschwendeten" Lebensmittel stehen frisches Obst und Gemüse,

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



während **Milchprodukte sowie Fleisch nicht nur weniger verschwendet werden** (vielleicht wegen des höher wahrgenommenen wirtschaftlichen Werts), sondern sie bestätigen auch eine wesentlich **höhere Tugendhaftigkeit während der gesamten Liefer- und Produktionskette**. Insbesondere die **typischen lokalen Produktionsketten der DOP-Produkte** haben eine wesentliche Einwirkung in Thema Nachhaltigkeit, denn sowohl die Gewinnung der Rohstoffe wie auch die Verarbeitungsphasen konzentrieren sich auf ein beschränktes Territorium unter der Vermeidung langer Transporte, die sich negativ auf den ökologischen Fußabdruck auswirken würden.

### Best Practice

Zu den Forschungsprojekten mit dem Ziel einer Verbesserung der Lebensmittelnachhaltigkeit in der Milch- und Käseproduktionskette gehört auch das von **der Europäischen Union finanzierte LIFE TTGG**. "LIFE" ist das EU-Programm für Umwelt und Klima; TTGG steht für "*The Tough Get Going*", was übersetzt in etwa bedeutet "*Jetzt sind die Harten am Spiel*". In der Tat ist einer der Hauptprotagonisten ein einzigartiger "Harter" am Firmament der italienischen Käsesorten: nämlich der Grana Padano DOP. Das Konsortium zum Schutz dieser Käsesorte hat als erstes zugesagt, seine gesamte Produktionskette unter die Lupe des Polytechnikums in Mailand und der Katholischen Hochschule Sacro Cuore zu befördern, um die Leistungen in Sachen Nachhaltigkeit prüfen zu lassen. Mitbeteiligt an diesem Projekt sind außerdem namhafte Partner wie Eneferm (ein Spin Off-Unternehmen des Mailänder Polytechnikums), OriGin, die Stiftung Qualivita und das französische nationale Zentrum für Milchprodukte CNIEL. Das Ergebnis wird ein **Verfahren sein, das zur Verbesserung der Lebensmittelnachhaltigkeit aller DOP (g.U.) und IGP (g.g.A.) Produkte beitragen wird**.

### Milch ist gut für das Territorium

Während das Trinken von Milch gut für unseren Körper ist, ist die Herstellung von Milch gut für das gesamte Territorium. Dabei geht es nicht nur um den wirtschaftlichen Aspekt, sondern auf all die positiven Auswirkungen für das Territorium in Hinsicht auf geografischen Bereich und auf die dort lebende Gemeinschaft. **Die Produktion von Milch gilt als eine der wichtigsten Formen der Überwachung und des Schutzes des Territoriums**. Um Milchkühe zu züchten, ist ausreichend Land erforderlich, das regelmäßig gepflegt und gemäht werden muss. Ebenso muss die Waldvegetation überwacht werden, um eine fortschreitende Degradation und die daraus resultierende Brandgefahr sowie hydrogeologische Instabilitäten zu vermeiden. Koppeln wir dann die gute Qualität der Produktion mit der Pflege des Territoriums, dann haben wir die perfekte Formel zur Anregung eines gastronomischen Tourismus, der es möglich macht, Land und Leute anhand von typischen Produkten zu entdecken. Es wird zu einer Art des Reisens auf der Suche nach Gemütlichkeit, Tradition und Authentizität. Die Verbindung zwischen Landwirtschaft und Tourismus ist sehr eng, mit positiven Auswirkungen auf Land, Bewohner, Gäste, Wirtschaft und den Tourismus selbst, wobei ein Multiplikatoreffekt zwischen all diesen Faktoren entsteht. Mit über 50, vom Norden bis in den Süden verteilten DOP- und IGP- Käsesorten, stellt der Milch- und Käsesektor einen äußerst wichtigen Anziehungspunkt für den gastronomischen Touristen in Italien dar.

### Sozioökonomische Vorteile von Milch

Die Europäische Union ist ein bedeutender Erzeuger von Milch und Milchprodukten. Alle europäischen Länder produzieren sie und der Sektor macht einen wesentlichen Anteil des Wertes der Agrarproduktion der EU aus. Die Gesamtmilchproduktion der EU wird auf etwa 155 Millionen Tonnen pro Jahr geschätzt. Die Hauptproduzenten sind Deutschland, Frankreich, Polen, Niederlande, Italien und Spanien. Zusammen machen sie fast 70% der Gesamtproduktion der EU aus.

Dabei hat der italienische Milch- und Milchproduktionssektor Italiens einen Wert von etwa 16 Milliarden Euro pro Jahr (davon etwa 3,5 für den Export). Er stellt somit den **ersten nationalen Agrar- und Ernährungssektor in Bezug auf den Wert** dar. Die Gesamtproduktion der Milch beläuft sich auf 12

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



Millionen Tonnen, wovon etwa 50% für die Produktion von DOP-Käse und 11% für den Verzehr von Frischmilch dienen.

Die Förderung des Milch- und Milchproduktsystems in diesem, auch aufgrund der Covid-19 Pandemie, nicht einfachen Moment, bedeutet, einen strategischen Sektor der nationalen und europäischen Wirtschaft zu schützen. Denn es ist ein Sektor, der sich nach der Überwindung dieser Krise äußerst positiv auf die wirtschaftliche Erholung auswirken kann. Und jeder von uns kann als Verbraucher durch kleine tägliche Gesten zu diesem Ergebnis beitragen, indem er eine Produktionskette unterstützt, die für Hunderttausende Familien und für die gesamte nationale und europäische Wirtschaft einen Mehrwert schafft.

### **Ein tugendhaftes System, das breitflächig Wohlbefinden schafft**

In Italien werden **im Durchschnitt pro 10 Liter Milch etwa 7 davon von einer Genossenschaft produziert**. Das Genossenschaftssystem in der italienischen Milch- und Milchproduktkette ist ein wichtiger Bestandteil sowohl für die allgemeine Produktion als auch für die Verarbeitung zu DOP-Käsesorten. Es gibt etwa 600 Unternehmen, denen fast 20.000 Milchbetriebe angehören. Das Genossenschaftssystem stellt ein **solidarisches und optimales Wirtschaftsmodell** dar. Denn es fördert eine gerechtere Wertverteilung in sozialer Hinsicht und somit die Bauern selbst. Nicht umsonst sind die Regionen, in denen das Genossenschaftssystem stark verbreitet ist, auch jene mit einem höheren Wohlstand.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.