

Weltmilchtag: drei Fakten zur österreichischen Milch

Am 1. Juni ist Tag der Milch. Der Verein *Land schafft Leben* liefert drei Fakten, die typisch für die österreichische Milch sind.

Ein Glas pro Tag: So viel Milch lässt sich eine Person in Österreich durchschnittlich schmecken. Hinter dem Rohstoff, aus dem sich von Butter über Joghurt bis hin zu unzähligen Käsearten und -sorten die verschiedensten Produkte herstellen lassen, verbirgt sich jedoch mehr als ein Lebensmittel. Die Milchproduktion sorgt für den Erhalt artenreichen Grünlands im Berggebiet und fördert die Speicherung von CO₂ im Boden.

Berge von Milch – Milch von den Bergen

2021 lag der Verbrauch von Konsummilch hierzulande bei jährlich mehr als 72 Litern pro Kopf. Mit einem Selbstversorgungsgrad von 178 Prozent können wir umfassend auf Milch aus eigener Erzeugung zurückgreifen. Der Großteil ist dabei Kuhmilch – nur etwa ein Prozent der Milch kommt hierzulande von Ziege und Schaf. Neben Milch lassen wir uns jährlich mehr als fünf Kilogramm Butter und stolze 22,5 Kilogramm Käse schmecken. Abgesehen von ihrer Vielfalt haben Milchprodukte aus österreichischer Landwirtschaft eine regionale Besonderheit zu bieten, denn acht von zehn Litern angelieferter Milch werden in benachteiligten Gebieten produziert. Solche Gebiete, zu denen auch Almflächen zählen, sind etwa aufgrund von Hangneigung schwieriger zu bewirtschaften.

Die Milchkuh erhält artenreiches Grünland

So findet man einen Großteil der Milchbäuerinnen und Milchbauern in Österreich nach wie vor im Berggebiet – knapp 70 Prozent der Betriebe sind dort angesiedelt. Für die Bewirtschaftung von Dauergrünland im Berggebiet ist die Haltung verschiedener Wiederkäuer wie Rind, Schaf und Ziege und damit verbunden die Milchproduktion am besten geeignet. Durch die Nutzung der Kuh bleibt dieser artenreiche Lebensraum erhalten: Während die Kuh für den Menschen unverdauliche Gräser in Milch (und auch Fleisch) verwandelt, produzieren intakte Wiesen Sauerstoff und speichern im Grünlandboden CO₂. Ungenutzt würden diese Flächen verwalden.

Milch aus Österreich: fast nur beste Güteklasse

22 Prozent der heimischen Milchkühe werden biologisch gehalten. Jede hierzulande hergestellte Milch wird seit 2010 gentechnikfrei produziert, womit Österreich eine international einzigartige Vorreiterrolle einnimmt. Die Milch wird in die Güteklassen S, 1 und 2 unterteilt, welche auf die Hygiene und Gesundheit der Tiere schließen lassen. Über 99 Prozent der geprobteten Milch aus Österreich liegen in Güteklasse 1, davon 91 Prozent in Güteklasse S. Letztere hat besonders strenge Bestimmungen und kann zusätzlich von der Molkerei verwendet werden.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Infografik: Milcherzeugung nach Region
- Infografik: Pro-Kopf-Verbrauch Milchprodukte
- Foto: Über 99 Prozent der geprobten Milch in Österreich liegen in Güteklasse 1

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- www.landschaftleben.at/lebensmittel/milch

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanninger und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument*innen und Medienvertreter*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, Instagram, Twitter, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Expert*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender*innen und gemeinnützig engagierten Personen.