

Medienmitteilung

Fütterung mit Raufutter und Weidegang führen zu höherer Milchqualität

Studie zur Qualität von Low-Input- und Biomilch erschienen

Kühe, die vorwiegend auf der Weide und mit einem hohen Raufutteranteil gefüttert werden, erbringen erheblich höhere Anteile an wertvollen Fettsäuren und Antioxidanzien in der Milch. Zu diesem Schluss kommt eine soeben veröffentlichte Studie der Universitäten Newcastle UK und Aarhus DK.

(Frick, 3.6.2008) Biokühe müssen während der warmen Jahreszeiten, solange das Gras wächst, täglich auf die Weide. Und während des ganzen Jahres werden sie gemäss Biorichtlinien grösstenteils mit Raufutter gefüttert (Grünfütter und Heu). Die Knospe-Richtlinien in der Schweiz schreiben vor, dass mindestens 90 Prozent der Ration Raufutter sein muss bzw. 10 Prozent Krafffutter nicht überschritten werden darf. Auf Ebene EU-Bio-Richtlinien und Bio-Verordnung in der Schweiz gibt es ähnliche Restriktionen, wenn auch weniger streng.

Diese Mindestanforderungen haben sehr positive Auswirkungen auf die Milchqualität. Dies weist eine soeben veröffentlichte Studie der Universitäten Newcastle (England) und Aarhus (Dänemark) nach.

In der Studie wurde die Milchqualität von drei Betriebstypen verglichen: konventionelle Milchviehhaltung mit intensiver Krafffutterfütterung, konventionelle Betriebe mit extensiver Low-Input-Fütterung und biologische Betriebe, welche gemäss Richtlinien des Biolandbaus einen hohen Anteil von Raufutter und vorwiegend Weidegang haben müssen.

Bezüglich Milchqualität wurden ernährungsphysiologisch erwünschte Fettsäuren (CLA, Alpha-Linolensäure = eine dreifach ungesättigte Omega-3-Fettsäure) und Antioxidantien (Carotinoide = Provitamin A, Alpha-Tocopherol = aktivste Form von Vitamin E) untersucht.

FiBL Frick

Ackerstrasse
CH-5070 Frick
Tel. +41 (0)62 865 72 72
Fax +41 (0)62 865 72 73

E-Mail info.suisse@fibl.org

www.fibl.org

Die Hauptresultate: Weidehaltung und ein hoher Anteil an Raufutter beeinflussen die Milchezusammensetzung sehr stark. Mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren, CLA und alle Antioxidantien sind stark erhöht (je nach Stoff zwischen 30 und 100 Prozent mehr als das konventionelle Verfahren!).

Da Weidehaltung und ein hoher Anteil Raufutter artgerecht und für die Biobetriebe vorgeschrieben sind, steht der Biolandbau mit den Produktionsrichtlinien für höhere Gehalte an CLA, Omega-3-Fettsäuren, Provitamin A und Vitamin E.

Dieses Ergebnis kann zwar auf einem konventionellen Low-Input-Betrieb, der gleich viel Weidehaltung hat und gleich viel Raufutter füttert, ebenfalls erreicht werden. Beim Biobetrieb sind diese angepassten Produktionsmethoden jedoch Teil eines nachhaltigen Gesamtkonzepts, das noch weitere Vorteile hat, wie etwa Verzicht auf Herbizide im Futterbau oder geringere Nitratgehalte im Gras.

Die allgemeine Entwicklung in der Milchproduktion geht weltweit in Richtung Intensivierung des Kraftfuttereinsatzes und weg von der Weidehaltung – auch in der Schweiz, vor allem im Zeichen des Abbaus von Handelshemmnissen (Freihandelsvertrag EU). Die Biorichtlinien setzen in diesem Umfeld wirksame und sinnvolle Leitplanken, um auch für die Zukunft gesunde Milch sicherzustellen.

FiBL-Kontakt

Urs Niggli, Direktor FiBL, Tel. +41 (0)62 865 72 70,
Mobil +41 (0)79 218 80 30, E-Mail urs.niggli@fibl.org

QLIF und QLIF-Tagung in Modena

Die in verschiedenen Ländern breit abgestützte Studie zur Milchqualität wurde im Rahmen des grossen EU-Projektes Quality Low Input Food (QLIF) durchgeführt, welches von der Universität Newcastle und dem FiBL geleitet wird. Weitere Ergebnisse zur Qualität von biologischem Getreide, Obst und Gemüse werden in den nächsten Monaten publiziert. Finanziert wird das Projekt von der Europäischen Kommission und dem Staatssekretariat für Bildung und Forschung.

Die nächste Tagung des QLIF-Projekts findet am 19. und 20. Juni 2008 in Modena (Italien) im Rahmen des 16. Weltkongresses der Internationalen Vereinigung Biologischer Landbaubewegungen (IFOAM) statt. Dort werden unter anderem die QLIF-Ergebnisse zur Qualität von Biomilch vorgestellt und diskutiert. Die QLIF-Tagung wird vom FiBL organisiert.

Originaltitel der Studie

Gillian Butler, Jacob H. Nielsen, Tina Slots, Chris Seal, Mick D. Eyre, Roy Sanderson and Carlo Leifert (2008): Fatty acid and fat soluble antioxidant concentrations in milk from high and low input conventional and organic systems; seasonal variation. Journal of the Science of Food and Agriculture, Nr. 88, S. 1431 – 1441, 2008.

<http://www.ingentaconnect.com/content/jws/jsfa/2008/00000088/00000008/art00018>

Links zu Artikeln in der britischen Presse

[The Times](#), 28. Mai 2008, Seite 22

[The Daily Telegraph](#), 28 Mai 2008, Front und Seite 12

[The Independent](#), 28. Mai 2008, Seite 5

[Daily Express](#), 28. Mai 2008, Seite 15

[Scotsman](#), 28. Mai 2008

[Eat Out Magazine](#), 27. Mai 2008-05-29

[Listen again](#) Farming Today – BBC Radio 4, 28. Mai 2008, Gillian Butler, livestock project manager for the university's Nafferton Ecological Farming Group is interviewed.

Weiterführende Links

Homepage des QLIF-Projekts: www.qlif.org

Programm des 4. QLIF-Kongresses: www.qlif.org/forum/conf1/2008/

Tagungsband des 3. QLIF-Kongresses im FiBL-Shop:

www.fibl.org/shop/pdf/hb-1455-organic-food-production.pdf