



PRESSEINFORMATION

ZAR-Obmann Wagner: Studie bestätigt unsere gesunde Milch

Milch ist in Europa ein wichtiger Bestandteil der täglichen Ernährung. Seit einiger Zeit gibt es jedoch Gerüchte, dass die Milch nun doch nicht so gesund sei, wie vermutet. Anton Wagner, Obmann der Zentralen Arbeitsgemeinschaft österreichischer Rinderzüchter: „Eine Meta-Studie, in Auftrag gegeben vom bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner, räumt nun mit diesen Vorwürfen auf. Sie stellt dem von unseren bäuerlichen Familienbetrieben gelieferten Rohstoff ein überaus positives Zeugnis aus.“

Die Auswertungen von 400 Einzelstudien ergaben einen „Freispruch für die Milch“, wie auch der Titel der Veröffentlichung des Kompetenzzentrums für Ernährung lautet. Milch enthält wichtige Vitamine und Mineralstoffe, wie Kalzium, sowie die Spurenelemente Zink und Jod. Die oft kritisierten Milchfette stoppen Entzündungsprozesse und verringern das Risiko einer Krebserkrankung.

„Von den 2014 rund 3,5 Mio Tonnen erzeugter Milch kommen 87% aus den über 24.000 Rinderzuchtbetrieben. Unsere heimischen Milchbauern liefern unter hohen Tierschutz- und Umweltauflagen täglich frische, gentechnik-freie Milch an die Nahrungsmittelindustrie. Das Ergebnis sind vielfältige Molkereiprodukte für unsere Konsumentinnen und Konsumenten. Käse aus Österreich ist mittlerweile der Exportschlager“, ist Wagner stolz.

Mehr als drei Viertel, fast 78% der insgesamt 537.744 Milchkühe in Österreich stehen unter Milchleistungskontrolle. 2014 stellte die Anzahl von 416.525 Kontrollkühen einen neuen Rekord in der Geschichte der heimischen Leistungsprüfung dar. „Dies bestätigt auch die fortschreitende Professionalisierung unserer heimischen Milchwirtschaftsbetriebe“, so Wagner. Die Milchleistungsprüfung wird in Österreich seit 60 Jahren auf der Grundlage der internationalen Bestimmungen von ICAR, des Internationalen Komitees für Leistungsprüfungen in der Tierproduktion, durchgeführt. Die Prüfung der einzelnen Faktoren, wie Milchmenge, Zellzahl, Fett- und Eiweißgehalt, erfolgt von den Kontrollorganen der einzelnen Landeskontrollverbände. Zusätzlich werden auch Lactose- und Harnstoffgehalt festgestellt. Die zentrale Auswertung und Aufbereitung erfolgt durch





die ZuchtData, die Tochtergesellschaft der ZAR. 2014 betrug die durchschnittliche Milchleistung der kontrollierten Kühe 7.273 kg bei 4,12% Fett und 3,39% Eiweiß. Insgesamt werden die Milchleistungen von 12 Rassen ausgewertet: Fleckvieh, Braunvieh, Holstein Friesian, Pinzgauer, Grauvieh, Jersey, Tuxer, Murbodner, Pustertaler Sprintzen, Waldviertler und Kärntner Blondvieh sowie Ennstaler Bergschecken.

Laut Wagner gibt es also keine Erkenntnisse, dass Milch krank mache, sondern deutliche Hinweise auf ihre positiven Wirkungen auf den Organismus. Neben ihrer wichtigen Funktion als Lebensmittel spielt sie übrigens noch eine weitere Rolle, wie die Obfrau der Österreichischen Jungzüchtervereinigung, Gerlinde Halbartschlager, zu berichten weiß: nämlich als Schönheitselixier. Das weiße Gold ist in zahlreichen kosmetischen Cremes, Masken und Bädern zu finden. Molke unterstützt darüber hinaus mit seiner entschlackenden Wirkung zahlreiche Diäten. Und beim Sport ist Milch, wie auch die bayerische Studie feststellt, sowohl für Kraft und Ausdauer als auch zur anschließenden Erholung durchaus zu empfehlen.

