



demeter

«Milchgenuss mit Respekt» trägt die Demeter-Zertifizierung

Demeter ist das weltweit gültige Qualitätslabel für Nahrungsmittel aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Das älteste Bio-Label verfügt über die strengsten Richtlinien, beispielsweise in Bezug auf Verarbeitung und hat einen ganzheitlichen Ansatz, welcher Respekt und Qualität ins Zentrum stellt.

Durch die Demeter-Zertifizierung wird festgelegt, dass die Milch nicht homogenisiert wird, weil dabei unter hohem Druck die Eiweiss- und Fettmoleküle zertrümmert werden. Bei Demeter ist nur die Pasteurisierung (max. 80 °C) erlaubt, keine Homogenisierung, keine Erhitzungsverfahren wie Sterilisation und UHT. Darin unterscheidet sich die Demeter-Milch von der Bio-Milch.

Bei Demeter werden die Kühe nicht enthornt. Die Tiere werden artgerecht gefüttert und erhalten qualitativ hochwertiges Grünfutter aus 100% biologischer Qualität. Ausserdem werden sie in Herden gehalten und haben reichlich Weidegang.

Weshalb ein höherer Preis?

Durch das Saugen am Euter der Mutter trinkt das Kalb deutlich mehr Milch, als wenn es mit einem Eimer aufgezogen wird. Zudem verbringt jedes Kalb seine gesamte Kindheit auf dem gleichen Hof wie die Mutter. Die Kälber müssen länger gepflegt und betreut werden. Das verursacht Mehrkosten von 16 Rappen pro Liter Milch, die bei den Bauernfamilien anfallen und über den höheren Milchpreis abgedeckt werden. Weitere Margen werden nicht erhoben. Bio Partner Schweiz AG und Biomilk AG sind überzeugt, dass das Glück von Kuh und Kalb sowie die artgerechte Haltung dieser Tiere den höheren Preis rechtfertigen und von den Konsumentinnen und Konsumenten übernommen werden. So kannst du diese Milch mit gutem Gewissen geniessen, denn sie wurde mit Respekt vor dem Tierwohl hergestellt.



Willst du mehr über diese
einzigartige Milch erfahren?
Scanne jetzt den QR-Code und
schau dir das Video an!



Milch
Genuss
mit Respekt

Le plaisir du lait équitable



bicpartner

Biomilk



«Die Kuh ist ein Nutztier und kein Ausnutztier. Wir profitieren von der Kuh und wollen daher respektvoll mit den Tieren und dem Genussmittel Milch umgehen.»

Alexandra Maier «Milchgenuss mit Respekt»-Bäuerin aus Bern

«Milchgenuss mit Respekt»

Milch trinken ohne Tierausbeutung und ohne schlechtes Gewissen! Mit dem Pionierprojekt «Milchgenuss mit Respekt» können die Bauernfamilien naturnahe und schonende Landwirtschaft betreiben. Kühe artgerecht halten und eine Milch produzieren, bei welcher der Respekt vor Tier und Milch an oberster Stelle steht. Artgerechte Tierhaltung bedeutet in diesem Zusammenhang, dass man den Kühen als Säugetiere ermöglicht, den eigenen Nachwuchs aufzuziehen und zu säugen. Sie leben als Herdentiere im Herdenverbund zusammen und die Kälber erlernen das Sozialverhalten durch die älteren Tiere. Zudem braucht es gutes Futter auf der Weide, viel frische Luft und Licht im Stall, damit sich Kuh und Kalb gesund entwickeln können.



Lerne Lotti & Louise persönlich kennen



www.genussmitrespekt.ch/milchgenuss

Eine Herzensangelegenheit von «Milchgenuss mit Respekt»-Bauern, Biomilk AG, Bio Partner Schweiz AG und Konsumentinnen und Konsumenten.

Das macht diese Milch so besonders:

- Das Kalb darf nach der Geburt mindestens zehn Tage bei der eigenen Mutter bleiben und am Euter saufen. Es wird weder über einen Eimer, noch über einen Automaten getränkt, sondern nur über die natürliche Milchaufnahme am Euter.
- Die Bindung zwischen Kalb und Mutter kann so aufgebaut werden.
- Nach frühestens zehn Tagen kann ein Wechsel stattfinden und das Kalb beginnt bei einer Amme zu saugen (erneut nur natürliche Milchaufnahme am Euter), damit das Muttertier wieder gemolken werden kann. Auch wenn das Kalb nicht mehr bei der eigenen Mutter saugt, können sich Kuh und Kalb täglich sehen, schlecken und beschnuppern.
- Durch die Milch des Muttertiers und den Verbleib auf dem Hof können die Kälber ihr Immunsystem bestmöglich aufbauen und brauchen kaum Antibiotikum.
- Alle Kälber, männliche und weibliche, bleiben für mindestens fünf Monate (die gesamte Kindheit) auf dem Milchviehbetrieb und werden dort aufgezogen, gepflegt und betreut.
- Die männlichen Kälber werden nicht nach drei Wochen an einen, meist konventionellen, Mastbetrieb verkauft, sondern auf dem Hof im Herdenverbund grossgezogen.
- Die Jungtiere werden nicht aus dem Hofkreislauf (Biokreislauf) genommen, da sie nicht mit drei Wochen verkauft werden. Sie sind somit nach wie vor Demeter-/Knospe-zertifiziert und ihre zukünftige Milch oder Fleisch kann weiterhin unter Demeter-/Knospe-Richtlinien produziert werden.
- Diese Milch wird mit Respekt und Dankbarkeit vor der Kuh und dem Genussmittel Milch hergestellt. Eine respektvolle und tiergerechte Haltung ist für die produzierenden Bauern das oberste und wichtigste Gut.