

Bio kann mehr - Dazu haben wir uns verpflichtet!

Bio ist mehr als der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel. So sehen es jedenfalls die Unternehmen der Naturkostbranche. Sie haben Bio maßgeblich auf den Weg gebracht und engagieren sich bis heute für Qualität, soziale Verantwortung und Klima- und Umweltschutz.

Naturkosthersteller und Naturkosthändler zählen zu den Pionieren der Branche. Sie sind angetreten, um den ökologischen Landbau voran zu bringen und Bio für jeden zugänglich zu machen. Aber sie wollten immer schon mehr, viel mehr: eine bessere Welt! Naturschutz, Tierschutz und Klimaschutz, partnerschaftliches Handeln und ganzheitliche Qualität, dies waren und sind wichtige Unternehmensziele.

Alles über die
Selbstverpflichtung
der Naturkostbranche
finden Sie unter
www.bio-kodex.de

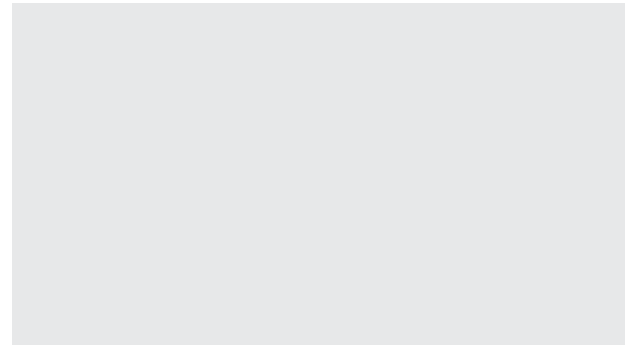
Bio-Milchprodukte im Fachhandel

Fast nur noch im Naturkosthandel finden Kunden „echte“ Frischmilch, die nicht durch besondere Verfahren länger als 7 Tage haltbar gemacht worden ist. Bio-Milch und Molkereiprodukte im Fachhandel stammen von Tieren, die garantiert gentechnikfrei gefüttert worden sind. Viele Käsesorten werden aus Rohmilch hergestellt und entwickeln so ihren intensiven und unverwechselbaren Geschmack. Viele Milchprodukte wie Frucht-Joghurt oder -Buttermilch werden ganz ohne zugesetzte Aromen angeboten.

Wer Bio-Milch trinkt fördert den Naturschutz: Ökologisch bewirtschaftete Weiden zählen zu den artenreichsten Biotopen in Mitteleuropa. Bio-Milch sichert Arbeitsplätze auf dem Land und fördert die regionale Entwicklung.

Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.

Mit freundlichen Grüßen überreicht von:



Mehr Informationen: www.bio-kodex.de



BNN Herstellung und Handel e.V.
Albrechtstraße 22
D-10117 Berlin
Tel. +49 (0)30 / 847 12 24-44
Fax +49 (0)30 / 847 12 24-40

Bio kann mehr!

z.B. Milch und Milchprodukte



kodex
Die Selbstverpflichtung
der Naturkost-Branche.

Bio-Milch ist mehr!

Kein Einsatz von Gentechnik

Frische und Geschmack

Bio-Milch wird besonders aufgrund ihrer Frische und Naturbelassenheit geschätzt. Der Fachhandel ist eine der letzten Quellen für traditionelle Frischmilch, die nicht „länger frisch“ oder „länger haltbar“ gemacht wurde. Mit diesen Aussagen bewerben viele Molkereien ihre ESL-Milch. Die Abkürzung ESL stammt aus dem Englischen und bedeutet „Extended Shelf Life“, also „verlängerte Haltbarkeit“. Bei den Discountern hat ESL-Milch, die rund drei Wochen haltbar ist, die traditionelle Frischmilch inzwischen komplett aus dem Sortiment verdrängt.

Ein Verfahren zur Herstellung von ESL-Milch ist das thermische Verfahren: Dabei wird die Milch für wenige Sekunden auf bis zu 127 Grad erhitzt. Je intensiver die Erhitzung, desto deutlicher ist bei der Milch ein „Kochgeschmack“, ähnlich wie bei H-Milch, wahrnehmbar. Ein anderes Herstellungsverfahren für ESL-Milch ist die Mikrofiltration: Hierzu wird die Milch in Rahm und Magermilch getrennt. Die Magermilch wird durch eine keramische Membran mit kleinsten Poren nahezu keimfrei filtriert und nur der Rahm auf etwa 105 Grad erhitzt. Die Milch wird anschließend pasteurisiert.



Klare Kennzeichnung

ESL-Milch darf, genau wie Frischmilch, als „pasteurisierte Milch“ verkauft werden. Der Unterschied zu „echter“ Frischmilch wird dadurch allerdings nicht deutlich.

Einige Verbraucher schätzen die längere Haltbarkeit der ESL-Milch, weshalb es sie in Bio-Qualität auch im Naturkosthandel gibt. Aber viele Bio-Kunden bevorzugen die Qualität herkömmlicher Frischmilch, die sie aus Überzeugung seit Jahren im Naturkostladen kaufen. Entscheidend ist, dass jede Milch eindeutig gekennzeichnet ist. Nur so kann der Kunde eine bewusste Entscheidung treffen.

Bio-Milch - ohne Gentechnik hergestellt

Viele Molkereien verarbeiten heute Milch von Hochleistungskühen, die gentechnisch verändertes Futter erhalten. Bio-Milch von der Upländer Bauermolkerei, der Molkerei Söbbeke, der Gläsernen Molkerei oder anderen Bio-Molkereien ist wirklich ohne Gentechnik hergestellt! Denn Biobauern verzichten nicht nur auf gentechnisch veränderte Sojabohnen, Mais und Raps, sondern auch auf Vitamine und andere Zusätze im Futter, die von genmanipulierten Bakterien hergestellt sein können.

Frisches Grün für gesunde Milch

Frische Bio-Milch ist ein Lebensmittel mit hohem ernährungsphysiologischen Wert. Sie enthält nachweislich viele Omega-3-Fettsäuren und Antioxidantien wie beispielsweise Vitamin E. Ein entscheidender



Viel frisches Grünfutter von Weideland mit hohem Kräuteranteil wirkt sich positiv auf die Qualität der Milch aus.



Grund für die hohe Konzentration dieser gesundheitsfördernden Substanzen ist das Futter der Kühe: Sie erhalten viel frisches Grün und reichlich Klee, dafür weniger Futtermais.

Auf dem Weideland kommen weder chemisch-synthetische Düngemittel noch Unkrautbekämpfungsmittel zum Einsatz, und der Kräuteranteil ist dank der ökologischen Bewirtschaftung deutlich höher. All das wirkt sich direkt auf die Qualität der Milch aus und fördert zudem die Artenvielfalt des Grünlands. Bio-Milch ist grundsätzlich außerordentlich schadstoffarm.

Bio-Käsevielfalt mit Tradition

Vielfältig ist auch das Käseangebot im Naturkosthandel: An der Bio-Käsetheke finden Kunden handwerklich produzierte Spezialitäten aus traditionellen Käseregionen, darunter viele mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung, sowie zahlreiche Rohmilchkäse und Bio-Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Allein die Ökologischen Molkereien Allgäu (ÖMA) bieten über 180 Käsesorten und unterstützen damit kleine, handwerklich arbeitende Betriebe. Die Käse von Valée Verte, Hof Fleckenbühl, der Käsküche Isny und unzählige andere Bio-Käsereien in Nord und Süd ergeben eine Vielfalt, die in der Molkereiwirtschaft einmalig ist.

Die genannten Unternehmen stehen beispielhaft für die Unternehmen der Biobranche.