

Linz, am 27.05.2022

Heimischer Milch & Milchprodukte den Vorrang geben

Immer größere Teile der Bevölkerung kaufen regional produzierte Qualitäts-Lebensmittel und sprechen sich damit für eine ressourcenschonende Landwirtschaft und bäuerliche Familienbetriebe aus. Bei den großen Lebensmittelherstellern dagegen ist in den vergangenen Jahren leider immer mehr - vor allem aus Gründen der Kostenreduktion - die Verwendung von billigen pflanzlichen Ölen zur Regel geworden. Sei es Palm- oder Kokosöl als Zutat, wie etwa in Speiseeis, oder in anderen industriell erzeugten Fertigprodukten (auch in veganen Lebensmitteln). Der jährlich am 1. Juni stattfindende Weltmilchtag soll als Anlass dienen, die Zutatenlisten genauer unter die Lupe zu nehmen und dabei das eigene Bewusstsein zu schärfen.

Wer beim Einkauf aufmerksam die Zutatenliste studiert, dem fallen Inhaltsstoffe wie Palm- oder Kokosfett sofort auf. Eigentlich brauchen wir diese Rohstoffe in Europa nicht, da unsere Bäuerinnen und Bauern genug Milch und Butter erzeugen. Doch wenn es um die Minimierung der Kosten geht, scheint es mit der Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung bei einigen Lebensmittelkonzernen nicht weit her zu sein. Frei nach dem Motto: „Geld stinkt nicht“. Und auch Werbung mit schönen Bildern aus der „bäuerlich verklärten Romantikecke“ tun da nicht weiter weh. „Wenn wir Versorgungssicherheit garantieren und den österreichischen bäuerlichen Familienbetrieben mit ihren global betrachtet sehr hohen Produktions-, Tierhaltungs- und Umweltstandards eine Zukunft geben wollen, dann braucht es das Bekenntnis aller – von der Lebensmittelindustrie, dem Handel bis hin zu den Konsumenten“, appelliert OÖ Bauernbund-Landesobfrau LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger an alle Teilnehmer der Wertschöpfungskette. „Besonders aber die Konsumentinnen und Konsumenten haben mit ihrem Einkauf buchstäblich das „Szepter“ in der Hand und erteilen täglich einen Produktionsauftrag an die Bäuerinnen und Bauern“, betont Langer-Weninger.

OÖ Bauernbund-Faktenchecks – Speiseeis und vegane Lebensmittel

Der Oberösterreichische Bauernbund führte 2021 und 2022 Faktenchecks bei industriell hergestelltem **Speiseeis** und **veganen Lebensmitteln** durch. Das Ergebnis war ernüchternd. Die Testeinkäufe bei Speiseeis zeigten, dass sich in mehr als der Hälfte Kokosfett und teilweise auch noch Palmöl befanden. Ähnliches ergab der Faktencheck bei veganen Lebensmitteln. Beispielsweise wurde als Hauptbestandteil eines untersuchten Käse-Imitates Kokosöl festgestellt. „Vor allem bei industriell hergestelltem Eis verschwinden Milch und Milchfett zusehends zugunsten der pflanzlichen Fette, da diese billiger sind. Kokos- und Palmöl stammen aus den Tropen. Von Papua-Neuguinea nach Österreich sind es rund 13.000 Kilometer. Die Verwendung derartiger Rohstoffe, steht damit klar im Widerspruch zum Umwelt- und Klimaschutz und den hohen heimischen Produktionsstandards der Bäuerinnen und Bauern“, erklärt OÖ Bauernbund-Direktor Ing. Wolfgang Wallner.

Heimische Milch ist gentechnikfrei und sichert die Artenvielfalt

Was viele Konsumenten nicht wissen: Österreichische Milch stammt ausschließlich aus gentechnikfreier Fütterung. Wiederkäuer sind die einzigen Lebewesen, welche Gras verdauen können. „Sie sind daher nicht nur für die menschliche Ernährung wichtig, sondern tragen besonders auch zum Erhalt der bäuerlichen Kulturlandschaft und der Vielfalt an Arten, wie z.B. auf den Almen bei“, so Langer-Weninger.



+++

Rückfragenhinweis

DI Michael Harant, BEd BSc

+43 732 773866 - 811

+43 664 8326212

michael.harant@ooe.bauernbund.at