



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 00
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 3
Fläche: 79'795 mm²

Der Sturm im Milchglas

Der Dachverband der Schweizer Milchproduzenten Swissmilk feiert heute die Milch und preist ihre Vorzüge an. Doch um das Image der Milch stand es auch schon besser. Veganer kritisieren die Milchwerbung und sagen, es gebe genügend Alternativen. Zwei Sichtweisen zur Milch.

Über zwanzig verschiedene Milchsorten stehen im Regal des kleinen Geschäfts an der Konradstrasse. Mit herkömmlicher Kuhmilch haben sie allerdings wenig zu tun. Die Milch hier ist aus Hafer, Reis, Soja, Hirse, Mandel oder Kokosnuss.

«Für einen schön geschäumten Latte macchiato empfehle ich die Soja-Vanille-Milch», sagt Paul Berger, der Geschäftsführer dieses kleinen Ladens, des «Little Shop of Ethics». «Und wer es süss mag, muss unbedingt die Hafer-Vanille-Milch probieren.»

100 Prozent vegan

Wer Berger zuhört, erhält den Eindruck, es gebe nichts Einfacheres, als auf Milchprodukte zu verzichten. Berger lebt vegan, er verzichtet also nicht nur auf Fleisch, sondern auf alle tierischen Produkte. Milch, Eier und Honig, aber auch Leder und Wolle sind für ihn tabu. Auch in seinem Laden ist alles 100 Prozent vegan. Auch die Torten und Cupcakes, die seine Kollegin Maria Nowak hier verkauft. «Es geht uns primär ums Tierwohl», sagt Berger. Und er erklärt, weshalb es dazu seiner Meinung nach nicht ausreicht, nur auf Fleisch zu verzichten.

«Wer Milch trinkt und meint, dadurch würden keine Tiere ster-

ben, irrt sich», sagt Berger. Er führt aus, was vielen wohl nicht bewusst ist: Damit Kühe überhaupt Milch produzieren, müssen sie geschwängert werden. Von den Kälbern werden sie unmittelbar nach der Geburt getrennt. «Das ist für diese sozialen Tiere eine Zumutung», sagt Berger. Die Kälber werden geschlachtet. Sie seien, so Berger, quasi ein Abfallprodukt der Milchwirtschaft. Auch den Mutterkühen ist nur ein kurzes Leben beschied: Nach durchschnittlich fünf Jahren erfüllen sie die Milchleistung nicht mehr und werden ebenfalls geschlachtet. Dabei würde eine Kuh bis zu zwanzig Jahre alt.

Berger ärgert sich dementsprechend über die Werbung von Swissmilk, der Dachorganisation der Schweizer Milchbauern. «Dieses verklärte Bild der glücklichen Kühe mit ihren herzigen Kälbern hat mit der Realität nichts zu tun.» Dass heute, am Tag der Milch, in vielen Städten gratis Milchshakes verteilt werden, grenzt für ihn gar an Manipulation. «Man spricht damit gezielt auch Kinder an.»

«Milch-Mythen» entlarven

Er ist mit seiner Kritik nicht alleine. Auch die Vegane Gesellschaft Schweiz nutzt den Aktionstag der Milchwirtschaft für eine Gegen-

aktion. Ein Onlinevideo macht auf das Schicksal der Mutterkühe aufmerksam. Und auf Flyern sollen die gängigsten Mythen zur Milch enttarnt werden. Etwa dass Milch stark mache. «Eine pflanzliche Ernährung bietet genügend gute Proteinquellen – sogar für Hochleistungssportler», sagt Raphael Neuburger, Präsident der Veganen Gesellschaft. Die Milch an sich sei kein ungesundes Produkt. Dass es aber Alternativen gebe, rücke durch die Werbung von Swissmilk in den Hintergrund.

Futter aus dem Regenwald

«Zudem wird die Umwelt durch die Milchwirtschaft, genauso wie durch die Fleischwirtschaft, stark belastet», sagt Neuburger. Kühe seien einer der Hauptverursacher von Treibhausgasen. Und für die Fütterung der Nutztiere werde auch in der Schweiz tonnenweise Sojaschrot importiert – vor allem aus dem Amazonasgebiet, wo der Regenwald für Sojaplantagen abgeholzt werde.

Für Neuburger und auch für Berger ist deshalb ein veganer Lebensstil das Nachhaltigste. «Kuhmilch schmeckt immer gleich», zieht Berger Fazit. «Ich kann dagegen aus einer ganzen Palette von Milchvarianten auswählen.»

Claudia Peter

Datum: 18.04.2015

Der Landbote



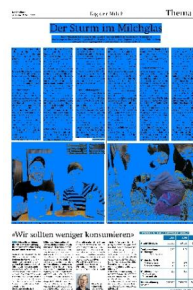
Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 00
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 3
Fläche: 79'795 mm²



Es geht auch ohne Tier: In Paul Bergers (links) und Maria Nowaks Laden sind alle Produkte 100 Prozent aus Pflanzen.



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 00
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 3
Fläche: 79'795 mm²

«Milchkühe verkraften es, dass man sie von ihrem Kalb trennt, vorausgesetzt, das passiert sofort», sagt Sabine Rinderknecht vom Strickhof in Lindau, der landwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildungsstätte. Und ja, man füttere sie mit brasilianischer Soja, aber daraus sei auch die Milch der Veganer gemacht.

Milch gehört zur Schweiz wie Schokolade und Berge. Viele Generationen wurden mit Sprüchen gross wie: «Milch macht dich gross und stark», oder: «Milch ist gut für deine Knochen.» Doch seit einigen Jahren gerät die Milchlobby durch andere Meinungen und Diagnosen unter Druck. Zum Beispiel wird bei immer mehr Leuten eine Laktose-Intoleranz diagnostiziert. Für rund 17 Prozent der Schweizer Bevölkerung sei der Milchzucker unverdaulich, schreibt Swissmilk, die Dachorganisation der Schweizer Milchproduzenten. Der Verein Vegane Gesellschaft Schweiz behauptet dagegen: «Ein Grossteil der Menschheit weltweit verträgt im Erwachsenenalter keine Milch.» Milchkonsumenten sind heute mit der Philosophie des Veganismus konfrontiert.

«Das schleckt keine Geiss weg, dass die Ökobilanz einer Schale Reis besser ist als die eines Steaks», sagt Rinderknecht. Aber

die Mehrheit der Kunden verlange noch immer Milchprodukte, auch wenn der Milchkonsum stetig sinke. Das hat laut Rinderknecht aber nicht mit dem Vegantrend zu tun. «So viel Einfluss hat dieser Trend nicht», sagt sie.

«Besser zu McDonald's»

In vielen Punkten gibt Rinderknecht den Veganern recht. Die Kühe werden etwa einmal jährlich gedeckt, damit sie viel Milch produzieren. Nach der Geburt trennt man sie sofort von den Kälbern. «Hinter der Kuhhaltung auf dem Strickhof kann ich aber mit gutem Gewissen stehen», sagt sie. Dort sind die Milchkühe jeden Tag zwischen halb neun und vier Uhr auf der Weide. Der Strickhof produziere auch kein «überflüssiges» Fleisch. Die männlichen Kälber werden gemästet und ihr Fleisch verkauft. Wenn die Kühe zu alt sind für den Milchbetrieb – im Durchschnitt mit sechs Jahren –, werden auch sie geschlachtet. «McDonald's ist unser grösster Abnehmer von Kuhfleisch», sagt sie. «Ich sage meinen Stiften immer: Geht lieber dorthin als zum Burger King.» Rinderknecht kritisiert den Fleischkonsum in der Schweiz. «Es ist furchtbar, was wir alles wegwerfen vom Tier.» Ein Rind gebe halt nur zwei Filets. «Insofern würde ich den Veganis-

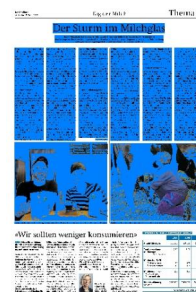
mus auch unterstützen.» Sie hält die vegane Konsumhaltung für konsequent, im Gegensatz zum Vegetarismus. Fleisch, Milchprodukte und Eier seien alles Produkte, die aus einem einzigen Prozess entstehen. Kalbfleisch ist sozusagen ein Nebenprodukt der Milchproduktion.

Sorgen bereitet den Milchbauern nicht der Vegantrend, sondern der Preisdruck. Für einen Liter Milch erhält der Produzent heute sechzig Rappen, vor zwanzig Jahren war es noch ein Franken. Die Subventionszahlungen des Bundes sind kleiner geworden. Heute subventioniert der Staat die Feldwirtschaft stärker als die Viehwirtschaft. Als Privileg sieht Rinderknecht, dass in die Schweiz keine Gentech-Soja eingeführt wird. Damit sei ein enormer Aufwand verbunden. Dessen müsse sich der Konsument bewusst sein. In Brasilien sind noch weniger als zehn Prozent der Agrarfläche gentechfrei.

Solange der Schweizer Markt etwas geschützt bleibe, könnten die Milchkuhbauern überleben. «Wird der Schutz aufgehoben, haben wir unter den Schweizer Tierenschutzvorschriften keine Chance auf dem europäischen Markt.» Landwirtin Rinderknecht sagt, in diesem Fall müsste sie ihren Job aufgeben. *Deborah Stoffel*

Datum: 18.04.2015

Der Landbote



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 00
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 3
Fläche: 79'795 mm²



Landwirtin Sabine Rinderknecht melkt die Kuh Himalaya. In zwei Monaten wird sie «abkalbern». *Bilder Heinz Diener*