

Ernährung der Zukunft

## VOM GRAS INS JOGHURTGLAS – 5 FAKTEN ZUM NÄHRSTOFFKREISLAUF

**BERLIN, NOVEMBER 2024.** Die Deutschen lieben ihren Joghurt als Getränk, Dip oder zum Müsli. Die Nachfrage steigt, allein von 2022 auf 2023 um fast drei Prozent. Zu einer Esskultur der Zukunft gehört, dass unsere Lebensmittel regional und nachhaltig erzeugt sind. Dabei zählt Deutschland mit durchschnittlich 1,1 Kilogramm CO<sub>2</sub>-Äquivalenten je Liter Milch im weltweiten Vergleich (2,4 Kilogramm)<sup>1</sup> zu den Regionen mit dem geringsten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck – und die Arbeit zur Erreichung der Klima-Ziele, die die Milchbranche innerhalb der [“Sektorstrategie 2030”](#) festgelegt hat, geht weiter. Eine wichtige Stellschraube ist die Kreislaufwirtschaft. Landwirtin und Agrarexpertin Luisa Dahmen nennt fünf spannende Fakten, wie die Nährstoffe möglichst nachhaltig auf unseren Esstisch gelangen.

### 1. DIE KUH IST EINE WAHRE NÄHRSTOFFBOOSTERIN.

Kühe haben eine besondere Fähigkeit: Sie verwerten Pflanzenreste, die wir nicht verdauen können. Denn außer Gras und Maissilage fressen Kühe auch die Bioabfälle aus der Produktion von Bier, Saft oder Pflanzenöl, zum Beispiel Biertreber oder die Halme und Spelzen von Nutzpflanzen. Für jedes Kilo veganes Lebensmittel, das wir essen, fallen etwa vier Kilo solcher Pflanzenreste an.<sup>2</sup> Kühe fressen diese Reste und machen daraus nährstoffreiche Lebensmittel mit hochwertigem Eiweiß.

### 2. UNSERE KREISLAUFWIRTSCHAFT SCHONT DIE NATUR.

Wir setzen auf nachhaltige Methoden und arbeiten in einem geschlossenen System. Das bedeutet, wir bauen das Futter für unsere Kühe selbst in der Region an und sorgen dafür, dass es viele Nährstoffe hat. So bleiben die Nährstoffe erhalten und wir produzieren weniger Abfall und Emissionen.

### 3. DAS RICHTIGE KUH-FUTTER MACHT DIE MILCH NOCH BESSER.

Unsere Futtermischung basiert zum Großteil auf frischem Gras von den Wiesen hier in der Nähe. Gras

<sup>1</sup> 1 Liter Milch entspricht ca. 1,03 Kilogramm; DBV Faktencheck (2020): [Methanemissionen in der Rinderhaltung](#), S. 3

<sup>2</sup> W. Windisch, G. Flachowsky (2020): Tierbasierte Bioökonomie. In: D. Thrän, U. Moesenfechtel (Hrsg.): Das System Bioökonomie. Springer Nature, Berlin, S. 70–86.

ist reich an Proteinen, Kohlenhydraten und Mineralstoffen, die die Milchqualität verbessern. Das bedeutet, unsere Milch hat viele gesunde Omega-3-Fettsäuren, Calcium und die Vitamine A und D. Die Kühe helfen uns also, die Nährstoffe aus dem Boden und den Pflanzen zu nutzen und sogar noch mehr davon zu gewinnen.

#### **4. KUHDÜNGER BRINGT NÄHRSTOFFE ZURÜCK IN DEN BODEN.**

Aus dem, was die Kühe verdauen, können wir mithilfe von Biogasanlagen umweltfreundlichen Strom erzeugen. Außerdem bringen wir den natürlichen Dünger zurück auf die Felder. Und zwar bedarfsgerecht und bodennah, das heißt nur so viel wie nötig und ganz nah an den Pflanzen dran. Dadurch liefern sie den Pflanzen, die später Teil des Grundfutters der Kühe sind, wichtige Nährstoffe. Alles bleibt im Einklang.

#### **5. DIE KREISLAUFWIRTSCHAFT FUNKTIONIERT NUR MIT DER KUH.**

Wiederkäuer verwandeln Pflanzenreste zu nahrhafter Milch, helfen gegen Lebensmittelverschwendung und liefern natürlichen Dünger für unsere Felder. Dadurch sorgt die Kreislaufwirtschaft nicht nur für hochwertige Milch für unseren Joghurt, sondern nutzt auch die natürlichen Ressourcen effizient und produziert weniger Abfall.

### **ÜBER DIE INITIATIVE MILCH**

Die Initiative Milch wird von Milchbäuerinnen und -bauern sowie Molkereien getragen. Ihr Anliegen ist die sachliche Information über moderne Milchwirtschaft und der Dialog. Dazu laden die Internetseite [die-milch.de](https://die-milch.de) sowie die Kanäle bei [@milch\\_machts](https://www.instagram.com/milch_machts), [TikTok \(@initiativemilch\)](https://www.tiktok.com/@initiativemilch) und [YouTube](https://www.youtube.com/initiative-milch) ein.

### **PRESSEKONTAKT**

Initiative Milch 2.0 GmbH  
Friedrichstraße 124 | 10117 Berlin  
[presse@initiative-milch.de](mailto:presse@initiative-milch.de)



**Kofinanziert von der Europäischen Union**

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden. Weitere Informationen zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung finden Sie hier: "Deutsche Gesellschaft für Ernährung" (DGE) <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen/>

