

KURZINFO

Höchste Milchqualität - ohne Homogenisierung

Dr. Georg Eysel-Zahl unter Mitarbeit von Ulrich Mück und Andrea Hügl
Bereich Wissenstransfer
Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e. V.

Dr. Georg Eysel-Zahl
Bereichsleitung
Wissenstransfer

Tel.: +49-6155-8412-46

georg.eyssel-zahl@
forschungsring.de

Was geschieht bei der Homogenisierung?

Natürliche Rohmilch wird unter hohem Druck durch feine Düsen gepresst. Die ursprünglich relativ großen Fetttröpfchen werden dadurch zerstört, stark zerkleinert und in ihrem Aufbau verändert. Nach diesem Verfahrensschritt unterbleibt das natürliche Aufrahmen der Milch. Die Homogenisierung dient insofern nur kosmetischen Zwecken, sie führt nicht zu einer längeren Haltbarkeit der Milch.

Warum verzichtet Demeter auf die Homogenisierung?

Jeder Verarbeitungsschritt mehr beeinflusst ein Lebensmittel negativ in Nährwert, Natürlichkeit und Frische. Der hohe Druck bei der Homogenisierung hat einen gravierenden nachteiligen Einfluss auf die Milchqualität und deren Wirkung in der Ernährung:

Der ansonsten langsame Verdauungsprozess des Milchfettes im Darm wird drastisch beschleunigt. An die Vielzahl der kleinen Fettpartikel kann sich nun mehr Eiweiß binden. Diese rasche Aufnahme führt zu einer plötzlichen Überschwemmung des Körperblutes mit Eiweißpartikeln, was die Immunabwehr gerade empfindlicherer Menschen überfordert. Die allergieauslösende Wirkung homogenisierter Milch konnte wissenschaftlich nachgewiesen werden. Nebenbei wird durch Homogenisierung das tatsächliche Alter der Milch verschleiert, da das zeitabhängige Aufrahmen unterbleibt.

Die Qualität von Demeter-Milch

Geschmackstests zeigten, dass Milchproben aus biologisch-dynamischer Erzeugung als rahmiger sowie besser in Bezug auf Geruch und Aussehen (sahniger) bewertet wurden. Speziell Demeter Milch enthält - gegenüber konventioneller Milch - signifikant höhere Mengen essentieller Aminosäuren, bis zu 75% mehr Antioxidantien, zweimal mehr Omega-3-Fettsäuren sowie mehr als doppelt so hohe Gehalte der wichtigen ungesättigten Fettsäure „Alpha-Linolensäure“.

Zusammenfassend hebt sich Demeter-Milch vor allem durch folgende Merkmale qualitativ ab:

- Keine Homogenisierung
- Milchkühe haben Hörner!! (über 95% der Kühe werden ansonsten enthornt)
- Viel Weidegang
- Geringer Kraftfuttereinsatz, geringere Milchleistung, mehr Inhaltsstoffe
- Kleinere Herden mit art- und wesensgemäßer Haltung
- Artgerechte Fütterung von biologisch-dynamisch bewirtschafteten Wiesen, Weiden und Äckern der Demeter-Betriebe (alle Futtermittel aus ökologischem Anbau)

Ausführlichere Informationen finden Sie im Internet unter www.forschungsring.de.



Die Marke für Lebensmittel
aus biologisch-dynamischer
Erzeugung