

# ANDECHSER MOLKEREI

## Statement zum Testurteil der StiWa 10/2017

In der Ausgabe 10/2017 der Stiftung Warentest heißt es, dass länger haltbare Milch durch moderne Techniken wie Mikrofiltration nicht mehr den leichten Kochgeschmack wie früher habe. Ferner wird in dem Artikel behauptet, die Milch der Andechser Molkerei habe noch den „leichten Kochgeschmack“; bereits dieser sensorische Eindruck dient als Grund für eine Abwertung (Gesamturteil: „ausreichend“).

Fakt ist: Wir haben uns ganz bewusst für einen ganzheitlichen Ansatz und gegen das Verfahren der Mikrofiltration entschieden, weil wir hier gravierende Nachteile für unsere Bio-Milch sehen. So bleiben wir aus Überzeugung bei unserem Anspruch „Natürliches natürlich belassen“. Bei der Mikrofiltration wird auch immer im geringen Maß Eiweiß entzogen. Das ist dann aber auch ein Eingriff in die natürliche Beschaffenheit der Milch.

Unsere Bio-Milch verkörpert idealtypisch eine Bio-Milch mit einem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren und Omega-6-Fettsäuren, die sich durch einen intensiven Weidegang der Milchkühe bilden. Ein geringer Kraftfutteranteil und Jodeintrag konnte in der Untersuchung nachgewiesen werden.

Dass wir über das Produkt hinaus einen ganzheitlichen Ansatz verfolgen, wird durch die Stiftung Warentest anerkannt, indem sie uns für unser CSR-Engagement das Testurteil „gut“ verleiht.