

## „Wir lassen die Kuh raus“

### Informationen zum Weidegang der Andechser Bio-Milchkühe

#### Daten und Fakten:

- Rund **530 verbandszertifizierte Bio-Kuhmilchbauern** in einem Umkreis von etwa 160 km liefern ihren wertvollen Rohstoff zur Veredelung an die Andechser Molkerei Scheitz.
- Ein Großteil **der Andechser Bio-Kuhmilchbauern praktiziert Weidegang** für ihre Kühe.
- **Die Andechser Molkerei Scheitz war die erste Molkerei in Deutschland, die einen Zuschlag für Weidehaltung auf den Milchpreis einführt.** Sie honoriert damit das Engagement ihrer Lieferanten, die, wann immer möglich, ihre Kühe auf die Weide lassen.
- Bei Bioland sind frisches Gras und Weide vorgeschrieben. Der Weidegang braucht genügend Fläche, idealerweise arrondiert, und freie Zugangsmöglichkeiten für die Tiere. Nur, wenn es nicht anders geht, weil es die betrieblichen Gegebenheiten nicht hergeben (wenn der Betrieb z.B. räumlich sehr beengt ist), ist auch ein großer freier Auslauf erlaubt.

#### Vorteile für den Verbraucher

Essentiell für die Herstellung erstklassiger Bio-Milchprodukte ist die hochwertige Milchqualität, die durch die Einhaltung der Bioland-Anforderungen und des „Andechser Bio Standards“<sup>1</sup> garantiert wird. Darüber hinaus weist eine – von den natürlichen Weiden letztlich beeinflusste Bio-Milch – qualitativ höhere Omega3- und Omega-6-Fettsäuren auf. Laut Forschern der Universität Newcastle im British Journal of Nutrition stecken in Bio-Milch erheblich mehr gesunde Omega-3- sowie Omega-6-Fettsäuren als in normaler Milch, wie die Studie aufzeigt.<sup>2</sup> In der Stiftung Warentest 1/2018 „Test Naturjoghurt – Zum Loslöffeln“ wurde der Omega3-Fettwert u.a. als Qualitätskriterium herangezogen. Der ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild schnitt beim Test mit „gut“ (1,6) ab.

Neben der natürlichen Fütterung spielt der Aspekt „artgerechte Tierhaltung“ eine große Rolle. Denn eine wachsende Zahl von Verbrauchern interessiert sich dafür, wie die Tiere gehalten werden. Das bestätigen etwa auch die Ergebnisse der Studie „Wie bio is(s)t München?“<sup>3</sup>, die

---

<sup>1</sup> Der Andechser Bio Standard legt über die Bioland-Richtlinien hinaus den einzigartigen geschlossenen und transparenten Futtermittelkreislauf fest, der genau bestimmt, von welchen Futtermühen Bio-Futter zugekauft werden darf. Diese müssen Bioland zertifiziert sein und es darf dort ausschließlich Bio-Ware verarbeitet werden.

<sup>2</sup> Studie der Forscher der Universität Newcastle im British Journal of Nutrition/  
[www.test.de/Milch-Biomilch-hat-mehr-Omega-3-Fettsauren-4993741-0/](http://www.test.de/Milch-Biomilch-hat-mehr-Omega-3-Fettsauren-4993741-0/)

# ANDECHSER NATUR



unlängst im Auftrag der Andechser Molkerei Scheitz durchgeführt wurde. Als Gründe für den Kauf von Bio-Ware rangierten bei den Befragten die Natürlichkeit der Produkte (78 Prozent), die Unterstützung einer artgerechten Tierhaltung (76 Prozent) sowie die auf eine nachhaltige Landwirtschaft ausgelegte Herstellung (72 Prozent) ganz vorn.

## Vorteile für Kuh und Landwirt

Die Vorteile für die Bio-Milchkühe liegen auf der Hand. Beim Weidegang können die Kühe ihren Bewegungsdrang, ihr Sozialverhalten und ihre Instinkte optimal ausleben. Das stärkt auch ihr Immunsystem und der Bio-Milchbauer profitiert von gesünderen Kühen. Das Beweiden ist für die Kuh die natürlichste Art der Nahrungsaufnahme.

## Vorteile für die Umwelt

Bio-Kühe sind gut für den Boden – mit dem Kauf eines Liters Bio-Milch können pro Jahr 2,5 Quadratmeter Wiesen und Weiden ökologisch bewirtschaftet werden. Mit einer ökologischen Bewirtschaftung der Flächen sind viele Vorteile im Bereich des Umwelt- und Heimatschutzes verbunden wie etwa Schonung von Ressourcen, Beibehaltung der Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität, Achtung der heimischen Flora und Fauna etc. Wenn die Bio-Milchbauern ihre Kühe regelmäßig auf die Weide lassen, sorgt dies zudem für eine ausgewogenere landwirtschaftliche Nutzung, denn nicht jedes Feld ist für Feldfrüchte geeignet. So grasen die Bio-Milchkühe dann zum Beispiel auf steileren Almwiesen. Das erhält auch gleichzeitig die typische Kulturlandschaft, die man im Milcheinzugsgebiet der Andechser Molkerei Scheitz – dem Alpenvorland und der Alpenregion, vom Waginger See bis zum Allgäu – vorfindet. Die Gesamtfläche, die bislang von den zur Andechser Molkerei Scheitz liefernden Bio-Bauern ökologisch bewirtschaftet wird, beträgt bereits 22.000 ha (entspricht 220 Mio. qm oder ca. 50.000 Fußballfeldern)