

Biomilch in neuen Variationen

Wer Knospe- oder Demeter-Milch produziert, tut das nach strengen Richtlinien. Jetzt drängen Biomilch-labels auf den Markt, denen das nicht weit genug geht.

«Wir haben erkannt, dass im Bereich Bio noch viel Potenzial vorhanden ist», sagt Jérôme Meyer, Geschäftsführer von Aldi Suisse, laut einer Medienmitteilung. «Daher entschieden wir uns, gemeinsam mit unseren langjährigen Partnern – allesamt Schweizer Biobäuerinnen und -bauern, die ebenfalls bereit sind, einen Schritt weiterzugehen – etwas Neues, nie Dagewesenes zu schaffen.» So begründet er die Lancierung der neuen Marke «Retour aux sources» mit etwa 30 beteiligten Bio-Suisse-Betrieben. Bereits seit drei Jahren arbeitet Aldi an der neuen Marke. Aldi setzt dabei unter anderem auf NOP-Milch. Die Abkürzung steht für «National Organic Program», so heisst die staatliche Bioverordnung der USA. NOP-Milch wurde bislang einzig bei der Thurgauer Firma Hochdorf Nut-

rition zu Milchpulver und bei Chocolats Halba und Chocolat Stella Bernrain zu Bioschokolade verarbeitet. Diese erfreut sich in den USA grosser Beliebtheit. Bei der Produktion von NOP-Milch dürfen keinerlei Antibiotika zum Einsatz kommen. Braucht eine Kuh im Notfall Antibiotika, muss sie spätestens 14 Tage nach Behandlungsende den NOP-Milchbetrieb verlassen. Auf die Frage, was mit den ausgemusterten Tieren geschehe, schreibt Aldi: «Da mit Antibiotika behandelte Tiere ihren Biostatus behalten, verbleiben sie in den meisten Fällen auf anderen Biobetrieben.»

Ein solches Vorgehen kommt für Bio Suisse nicht infrage. «Für mit Antibiotika behandelte Kühe gilt bei der Knospe-Milch jedoch eine doppelt so lange Absetzfrist wie gesetzlich vorgeschrieben», sagt Andreas Bisig, Produktmanager Milch bei Bio Suisse (siehe Infobox). Wenn ein Tier mehr als dreimal pro Kalenderjahr mit Antibiotika behandelt werden musste, verliert es hingegen seinen Biostatus und muss auch vom Hof.

Antibiotikareduktion im Fokus

Aldis Anforderungen sind hier also rigider. Mit seiner Nulltoleranzstrategie will der Detaillist gegen die Bildung von Antibiotikaresistenzen vorgehen.

Aldi verlangt zudem verpflichtend, dass die zuliefernden Betriebe Milch- und Fleischproduktion miteinander verknüpfen. Ab 2024 würden alle Kälber mindestens 120 Tage lang auf dem Geburtsbetrieb aufgezogen, aktuell seien es mindestens 60 Prozent, heisst es bei Aldi. Tiere, die nicht der Nachzucht dienen, kommen im Anschluss in ein Aufzuchtprogramm eines Biopartnerbetriebs. Eine so kombinierte Produktion ist auch im Biosektor noch eher selten. Doch setzt auch das neue Label «Milchgenuss mit Respekt» darauf, welches im Spätsommer 2022 von Bio Partner Schweiz und Biomilk lanciert werden und schweizweit in Biofachgeschäften erhältlich sein wird. Das neue Biomilchlabel baut auf den Richtlinien von Demeter Schweiz auf (siehe Tabelle). Bis jetzt konnten vier Betriebe für das Projekt gewonnen werden. Grundidee ist, dass die Kälber die ersten zehn Lebensstage bei ihren Müttern bleiben und danach bei einer Amme weiterhin direkt am Euter saugen. Die männlichen Kälber werden auf dem Milchwirtschaftsbetrieb im Herdenverbund grossgezogen und wechseln dann zu Mast-Partnerbetrieben.

Im Projekt Cowpassion bleiben die Kälber noch länger bei der Milchkuh. Sie dürfen mindestens vier Monate bei der Mutter bleiben, es werden keine Ammen eingesetzt. Dabei geht es Evelyn Scheidegger, Projektleiterin von Cowpassion, vor allem darum, dass die Kälber gesund bleiben. Sie weist darauf, dass laut einer ersten Übersicht des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen zur Verschreibung von Antibiotika bei Nutztieren 2020 über sieben Tonnen für Mastkälber und -rinder eingesetzt wurden. «Hier erwarten die Konsumentinnen und Konsumenten von Bioprodukten, dass diese mit weniger Antibiotikaeinsatz hergestellt wurden», sagt die Biolandwirtin. Der Alltag mit der muttergebundenen Kälberaufzucht gestaltete sich relativ problemlos, wenn man die wichtigsten Fettnäpfchen meide. Sie schätzt daher auch die Kursangebote der Fachstelle Muttergebundene Kälberaufzucht und des FiBL.



Neue Biomilchlabels betonen das Tierwohl, etwa die muttergebundene Kälberaufzucht. Bild: Cowpassion

«Die echte Herausforderung bei dieser Produktionsform liegt aber bei der Milcheinbusse von 20 bis 40 Prozent», sagt Evelyn Scheidegger. Um diese ausgleichen zu können, brauche es einen höheren Milchpreis und eine Kundschaft, die bereit sei, diesen für mehr Tierwohl zu bezahlen. Zwölf Betriebe sind bislang an Cowpassion beteiligt. Produziert wird ausschliesslich Hart- und Halbhartkäse, welcher über den Postversand in die ganze Schweiz verschickt wird.

Wie diese Entwicklung auf dem Biomilchmarkt auch immer weitergeht, letztlich möchten alle Biolabels erreichen, dass es den Tieren gut geht, sie eine robuste Gesundheit haben sowie ihre natürlichen und sozialen Bedürfnisse möglichst weitgehend ausleben können. *Ann Schärer*



Keine Antibiotika in der Milch

Wird in der Schweiz eine Milchkuh mit Antibiotika behandelt, darf ihre Milch während einer gesetzlichen Sperrfrist, die je nach Antibiotikum variiert, nicht in den Verkehr gelangen. Dies unabhängig von Marke, Label oder Haltungsform. Biobetriebe dürfen Antibiotika jedoch nicht prophylaktisch, sondern nur im Krankheitsfall beim Einzeltier einsetzen (siehe Bioaktuell 2|22). Reserveantibiotika sind noch restriktiver zu handhaben.

Übersicht über Biomilchlabels



Marke	Knospe	Retour aux sources	Cowpassion	Demeter	Milchgenuss mit Respekt (Label)
Markeneigner	Bio Suisse	Aldi Suisse	Verein Cowpassion	Demeter Schweiz	Bio Partner Schweiz und Biomilk
Anforderungen an Produktionsbetrieb	Bio-Suisse-zertifiziert, bioorganische Landwirtschaft	NOP-zertifiziert, antibiotikafreie Tierhaltung	Zertifiziert nach Bioverordnung	Demeter-zertifiziert, biodynamische Landwirtschaft	Demeter-zertifiziert, biodynamische Landwirtschaft
Aufbauend auf...		Knospe-Richtlinien		Knospe-Richtlinien	Demeter-Richtlinien
Futter	Mind. 95 % Raufutter, 100 % Knospe-Futter aus CH, Kraftfutter: max. 5 %	Kein Kraftfutter	Mind. 60 % Raufutter, Kraftfutter: keine Regelung	80 % hofeigenes biodynamisches Futter, Rest mind. Biofutter aus CH, Kraftfutter: sehr wenig bis keines, max. 5 %	Silofrei (Selbstdeklaration)
Auslauf	RAUS ¹	RAUS ¹	RAUS ¹	RAUS ¹	RAUS ¹
Kälberaufzucht	Kälber bleiben mind. 21 Tage auf dem Geburtsbetrieb (Branchenstandard)	Kälber bleiben mind. 120 Tage auf dem Geburtsbetrieb (ab 2024, zurzeit ist das bei 60 % der Kälber erfüllt)	Kälber bleiben mind. 4 Monate auf dem Geburtsbetrieb und saugen an der Mutter	Kälber bleiben mind. 21 Tage auf dem Geburtsbetrieb (Branchenstandard)	Kälber bleiben mind. 150 Tage auf dem Geburtsbetrieb und saugen mind. 10 Tage an der Mutter, dann an Amme.
Antibiotikaeinsatz	Einsatz nur im Krankheitsfall, Verlust Knospe-Status bei mehr als drei Behandlungen im Jahr	Tiere, die Antibiotikum benötigen, müssen den Hof verlassen	Möglichst wenig Antibiotikaeinsatz	Einsatz nur im Krankheitsfall, Verlust Demeter-Status bei mehr als zwei Behandlungen im Jahr	Einsatz nur im Krankheitsfall, Verlust Demeter-Status bei mehr als zwei Behandlungen im Jahr
Extras	Faire Handelsbeziehungen, schonende Verarbeitung der Milch	Kombinierte Produktion Milch/Fleisch	Aufzucht der Kälber an den Müttern, keine Ammen	Enthornungsverbot, keine Homogenisierung der Milch, assoziatives Wirtschaften	Kombinierte Produktion Milch/Fleisch, mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht
Produktpalette	Sämtliche Molkereiprodukte und Käse	Milch, Joghurt, Mozzarella, Butter	Hartkäse, Halbhartkäse	Sämtliche Molkereiprodukte und Käse	Milch
Vermarktung	Schweizweit, Detailhandel, Direktvermarktung	Schweizweit in Aldi-Filialen	Ausschliesslich über Postversand (Direktvermarktung)	Schweizweit, Detailhandel, Direktvermarktung, Biofachhandel	Schweizweit, Biofachhandel
Anzahl Milchbetriebe	3300	30	12	168	4

¹Tierwohlprogramm, Tiere haben regelmässig Auslauf (Sommer: mind. 26 Tage/Mt. auf Weide; Winter: mind. 13 Tage/Mt. auf Weide oder Laufhof)