



**WISSEN.KOCHEN.ESSEN.**





... ist ein unabhängiger, unpolitischer Verein,  
der Bewusstsein für in Österreich  
produzierte Lebensmittel schafft.

Er zeigt den Konsumenten **transparent**  
und **ohne zu werten**, wie in Österreich  
Lebensmittel produziert werden, wie die  
Produktion vor Ort beim Bauern erfolgt, wie  
die Verarbeitung funktioniert und wie das  
fertige Produkt schließlich im  
Lebensmittelhandel landet.

Dadurch kann der Konsument die Qualität  
und den Wert österreichischer Lebensmittel  
fassen und eine **bewusstere**  
**Kaufentscheidung** treffen.





# Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur

Lebensmittel entdecken

# Milchverkostung

Die Molkereien holen die Milch von den Bauernhöfen und Milchsammelstellen. Auch entlegene Höfe werden angefahren. Die Qualität wird bereits beim Einsammeln geprüft.

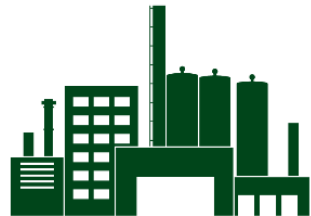
# VON DER KUH IN DIE MILCHPACKUNG: SO WIRD MILCH VERARBEITET



## ABHOLUNG

1

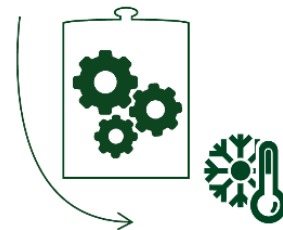
Die gemolkene Milch wird von den Tankwagen der Molkerei bei den Bauern abgeholt und zur Molkerei gebracht.



## QUALITÄTS- PRÜFUNG

2

In der Molkerei werden interne und externe Qualitätskontrollen durchgeführt.



## VERARBEITUNG

3

In der Molkerei wird die Milch mehreren Verarbeitungsschritten unterzogen und schließlich auf eine bestimmte Temperatur gekühlt.



## VERPACKUNG

4

Die Milch wird in verschiedene Verpackungen abgefüllt. Üblich sind 1L und 0,5L Packungen.



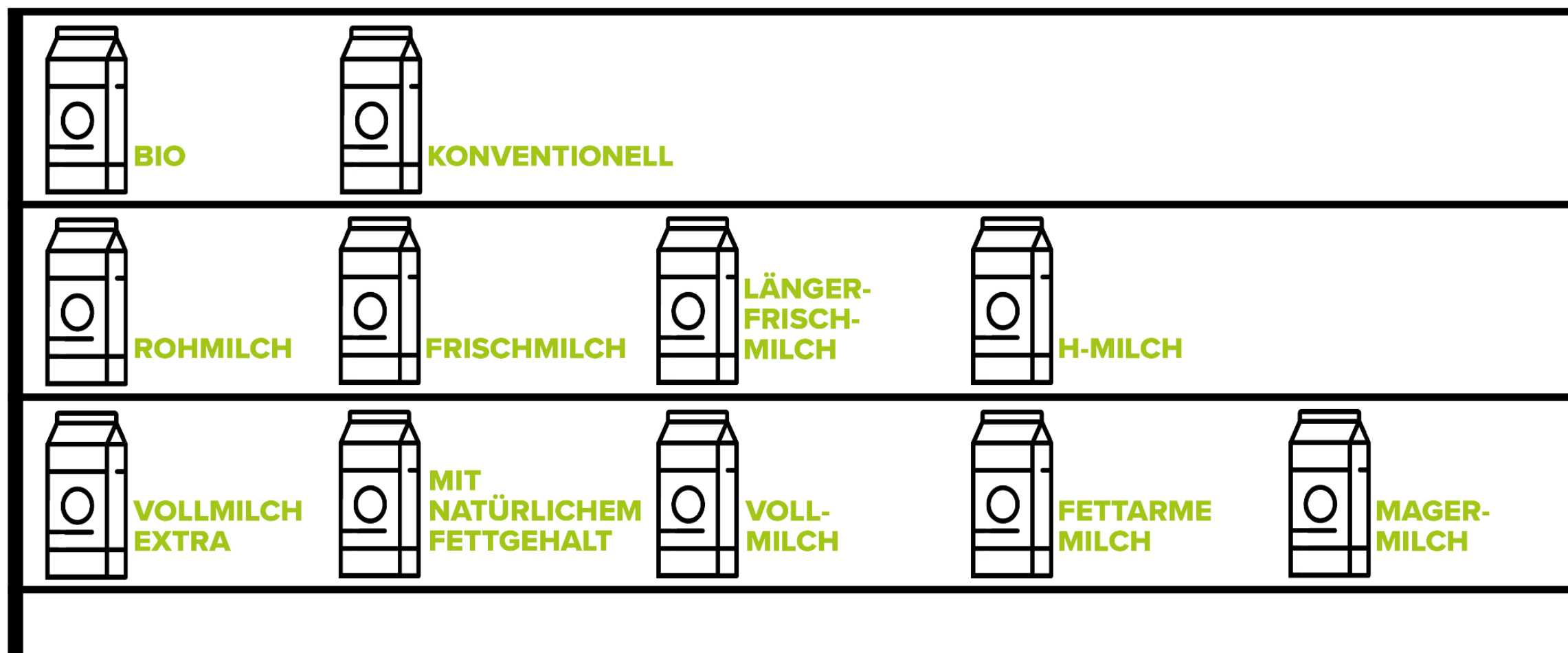
## TRANSPORT

5

Die verpackte Milch wird an die Supermärkte geliefert.

Die Milchregale sind bunt bestückt, die Auswahl groß. Konsumenten können nicht nur zwischen Bio und Konventionell unterscheiden. Der Preisunterschied bei Bio-Milch ist für Konsumenten weniger hoch als bei vielen anderen Lebensmitteln.

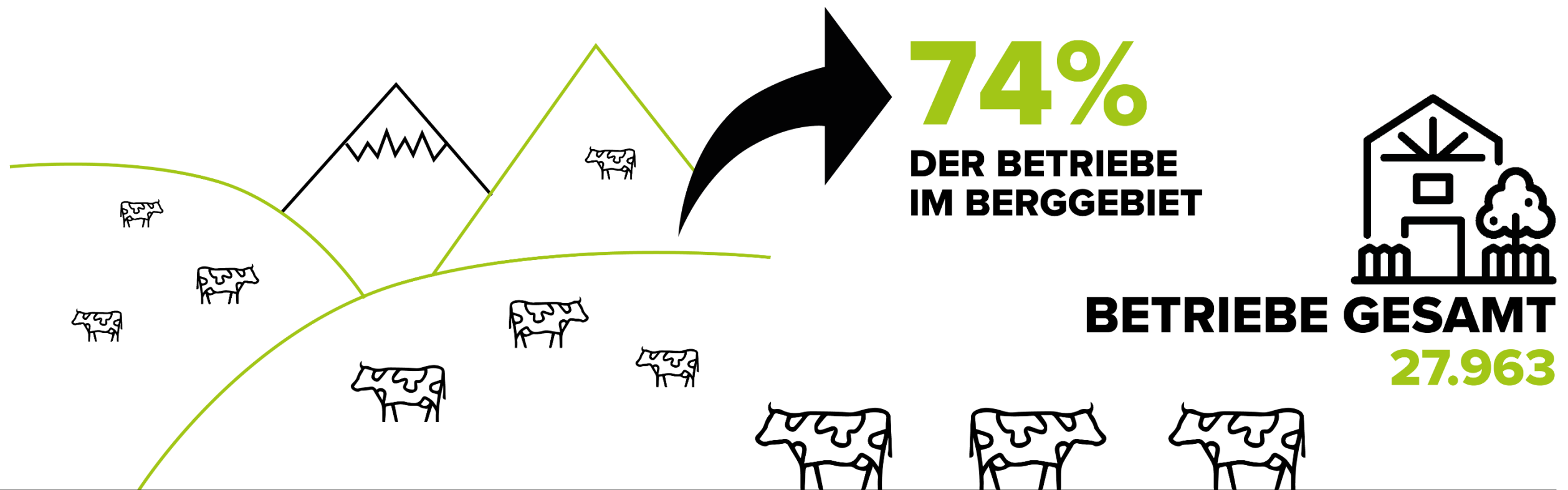
# UNTERSCHIEDUNG VON MILCH IM REGAL





Österreichs Milchbauern sind vor allem dort, wo die Berge sind und prägen durch die Bewirtschaftung der alpinen Regionen das Landschaftsbild maßgeblich. In Bergregionen machen Milch und Rindfleisch den Großteil der erzeugten Lebensmittel aus.

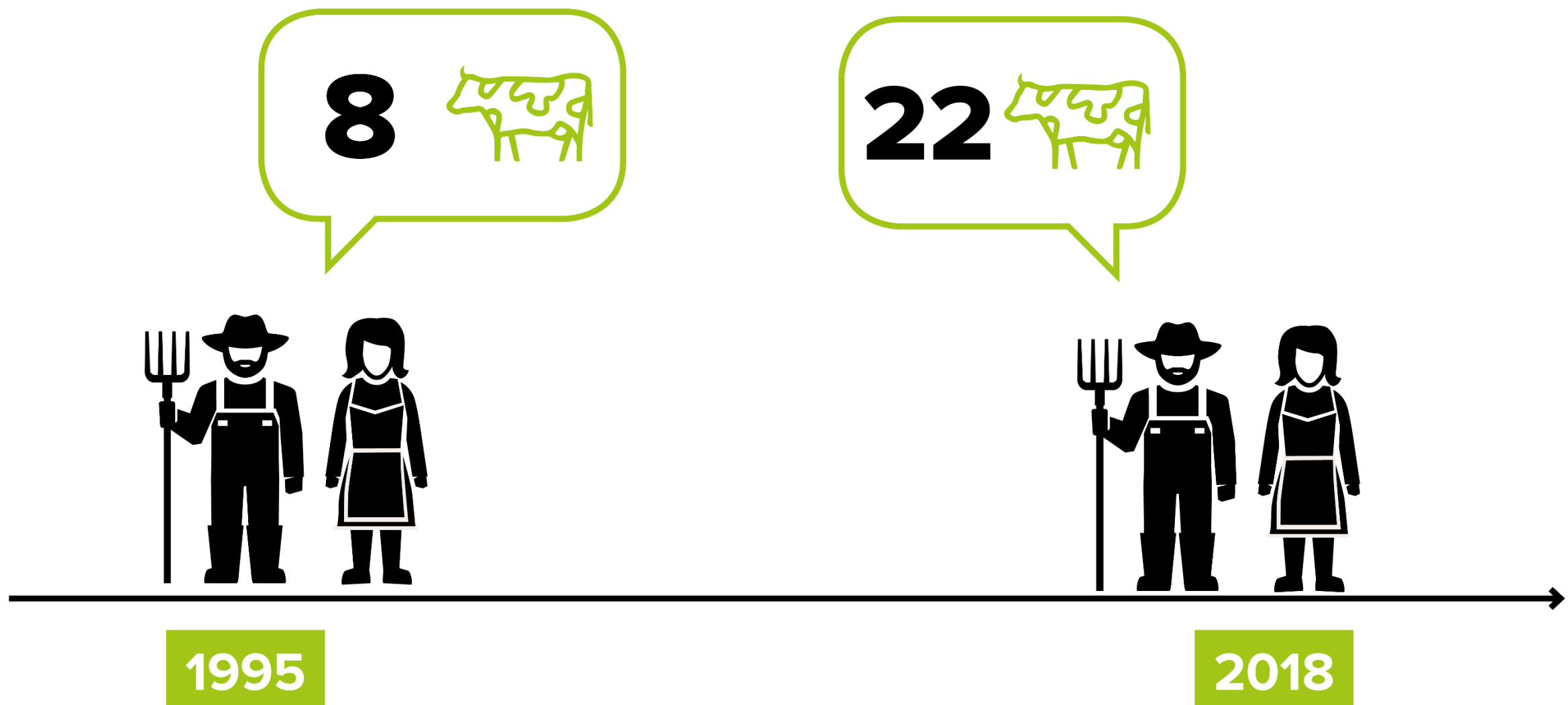
# GROSSTEIL DER **MILCHBAUERN** IN ÖSTERREICH SIND IM BERGGEBIET





Seit Jahrzehnten werden die Milchbauern immer weniger, die Milchkühe pro Betrieb gleichzeitig mehr. Im Vergleich zu Deutschland ist Österreich aber kleinstrukturiert. In unserem Nachbarland hat ein Milchbauer im Schnitt über 60 Milchkühe.

# MEHR KÜHE PRO BAUERNHOF



# MILCHBAUERN WERDEN IMMER WENIGER IN ÖSTERREICH

77.500  
MILCHBAUERN



27.963  
MILCHBAUERN

1995

2018



# KÜHE GEBEN IMMER MEHR MILCH



1996



2018



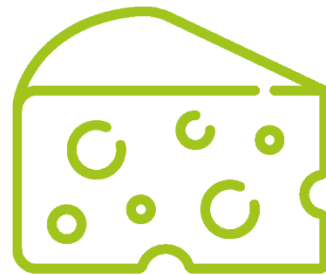
Infografik © Land schafft Leben 2020

Mengenangabe in Liter; 1 Liter Milch entspricht in etwa 1,02 Kilogramm Milch; Quelle: Statistik Austria 2018, eigene Berechnung

# PRO-KOPF-VERBRAUCH BEI MILCH-PRODUKTEN



**77,6 KG**



**21,8 KG**



**8 KG**



**5,5 KG**

**MILCH**

**KÄSE**

**OBERS & RAHM**

**BUTTER**



Infografik © Land schafft Leben 2020

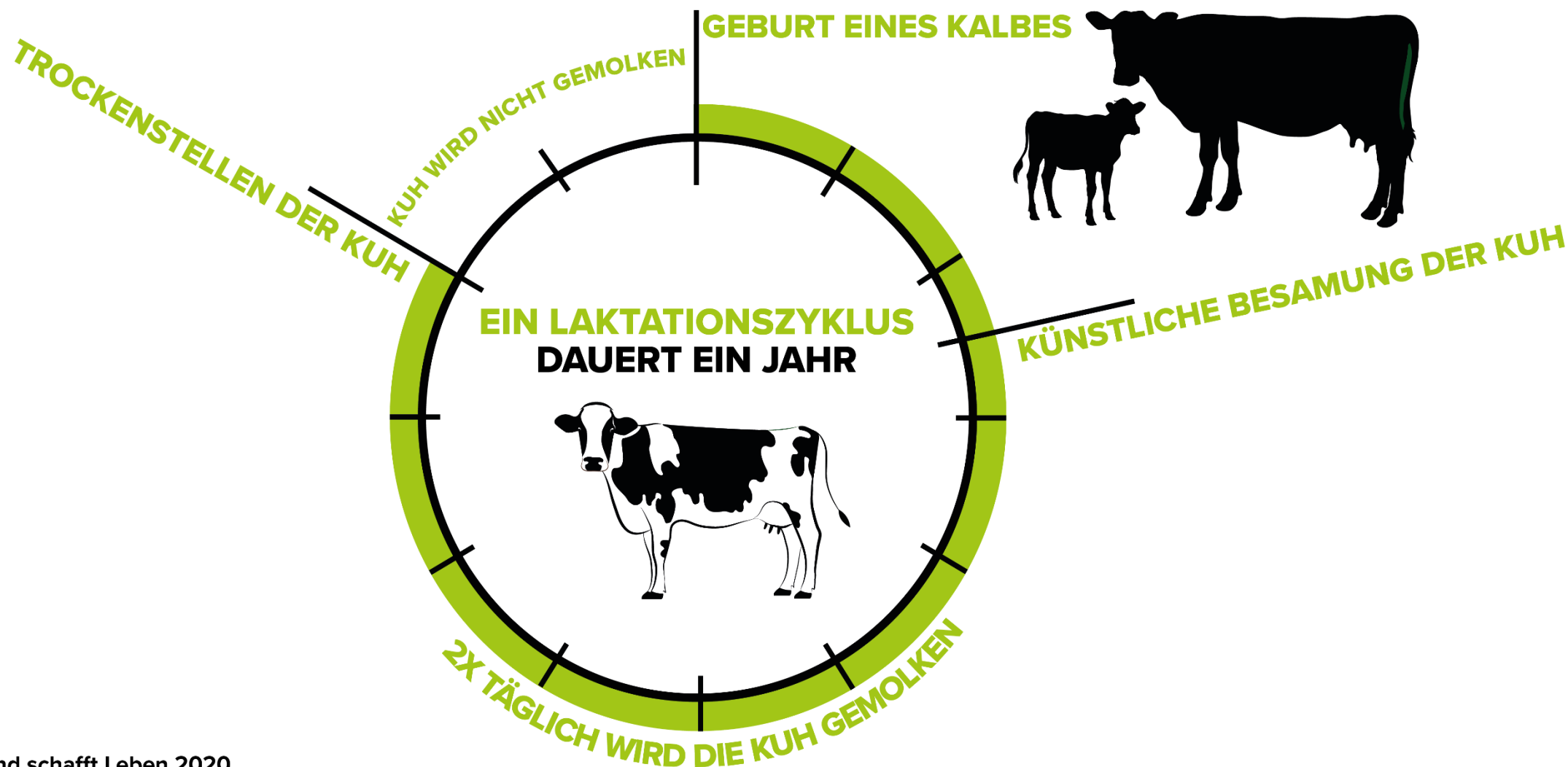
Mengenangabe in Kilogramm; Quelle: Statistik Austria 2018

Die Kühe geben immer mehr Milch, ihre durchschnittliche Lebensdauer nimmt aber ab. Dieser Trend wird durchaus kritisch betrachtet, in der Züchtung wird jedoch auch Wert auf Tiergesundheit gelegt.



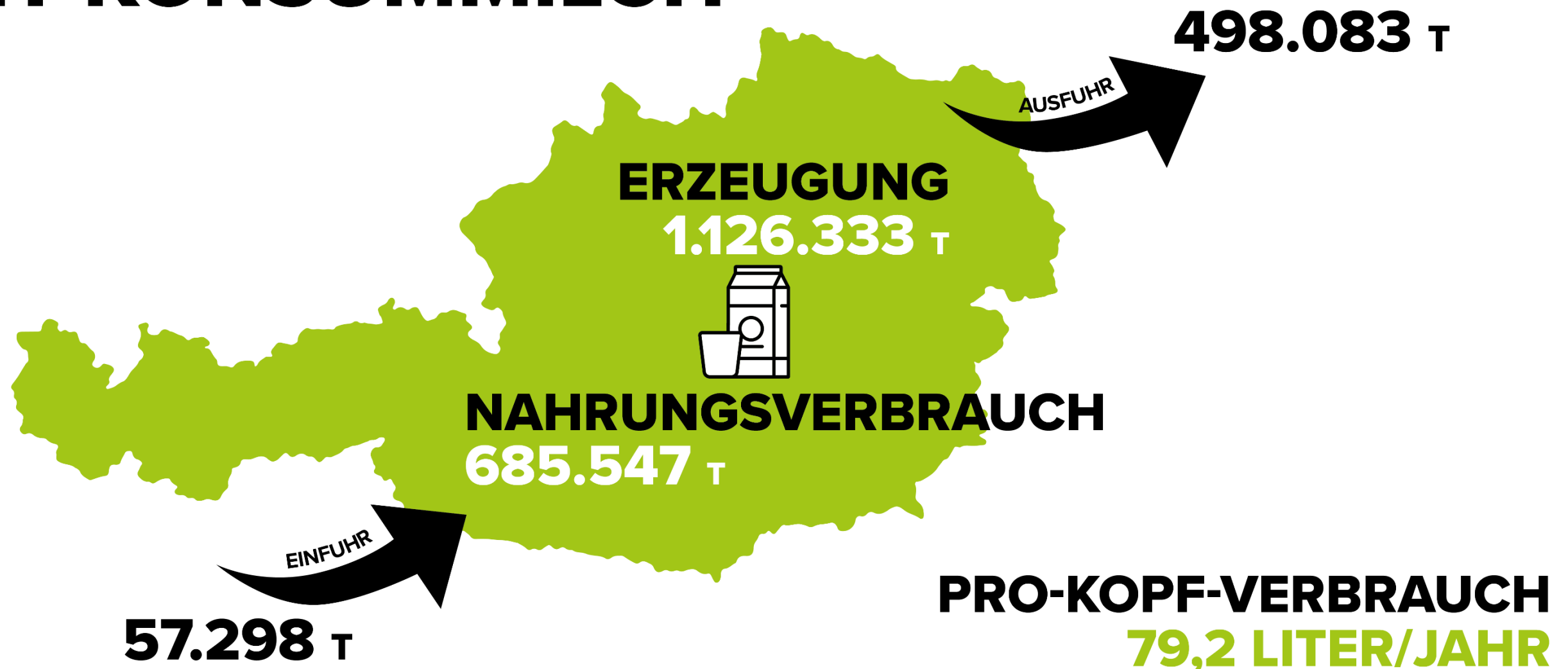
**Land  
schafft  
Leben**

# DAS LEBEN EINER MILCHKUH - LAKTATIONSZYKLUS



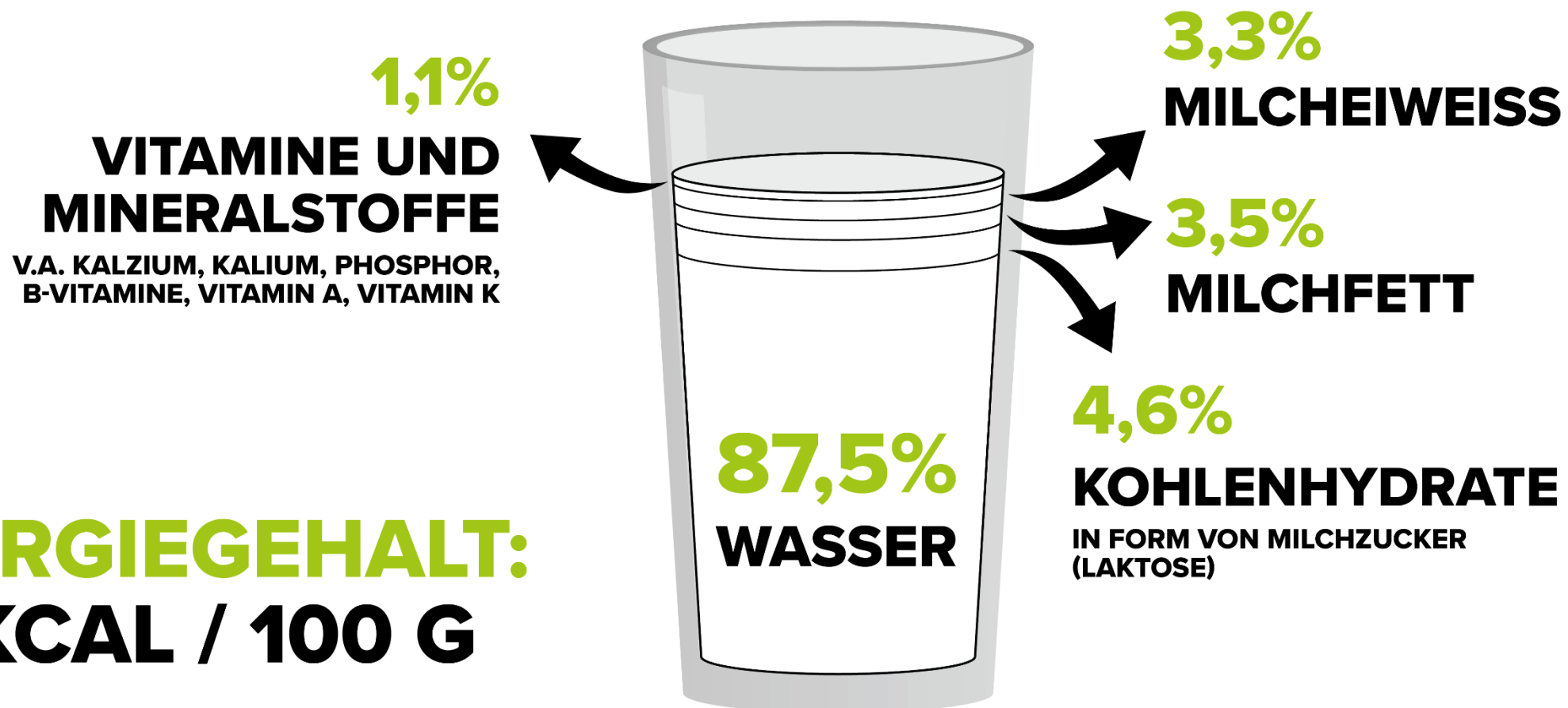
Nur etwa ein Zehntel der in Österreich erzeugten Milch wird als solche im Inland verkauft. Die Hälfte wird exportiert, der Rest zu Milchprodukten verarbeitet und an Konsumentinnen und Konsumenten in Österreich verkauft.

# 164% SELBSTVERSORGUNG MIT KONSUMMILCH



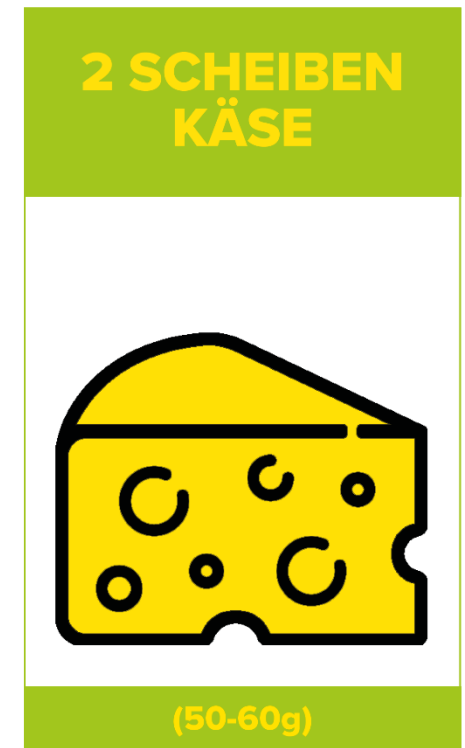
Milch ist kalorienarm und nährstoffreich. Sie ist eine hervorragende Eiweiß- und Kalziumquelle und enthält viele weitere Vitamin und Mineralstoffe. Milch- und Milchprodukte sollten deshalb mehrmals täglich auf unserem Speiseplan stehen. Lediglich bei einer Laktoseintoleranz oder Allergie ist das Reduzieren oder Meiden von Kuhmilch angezeigt.

# VOLLMILCH: DAS STECKT DRIN



**ENERGIEGEGEHALT:**  
**64 KCAL / 100 G**

# TÄGLICH 2X WEISS UND 1X GELB



**EMPFOHLEN SIND 3 PORTIONEN\* MILCH UND MILCHPRODUKTE PRO TAG**

\*1 Portion entspricht in etwa einem der oben angeführten Beispiele

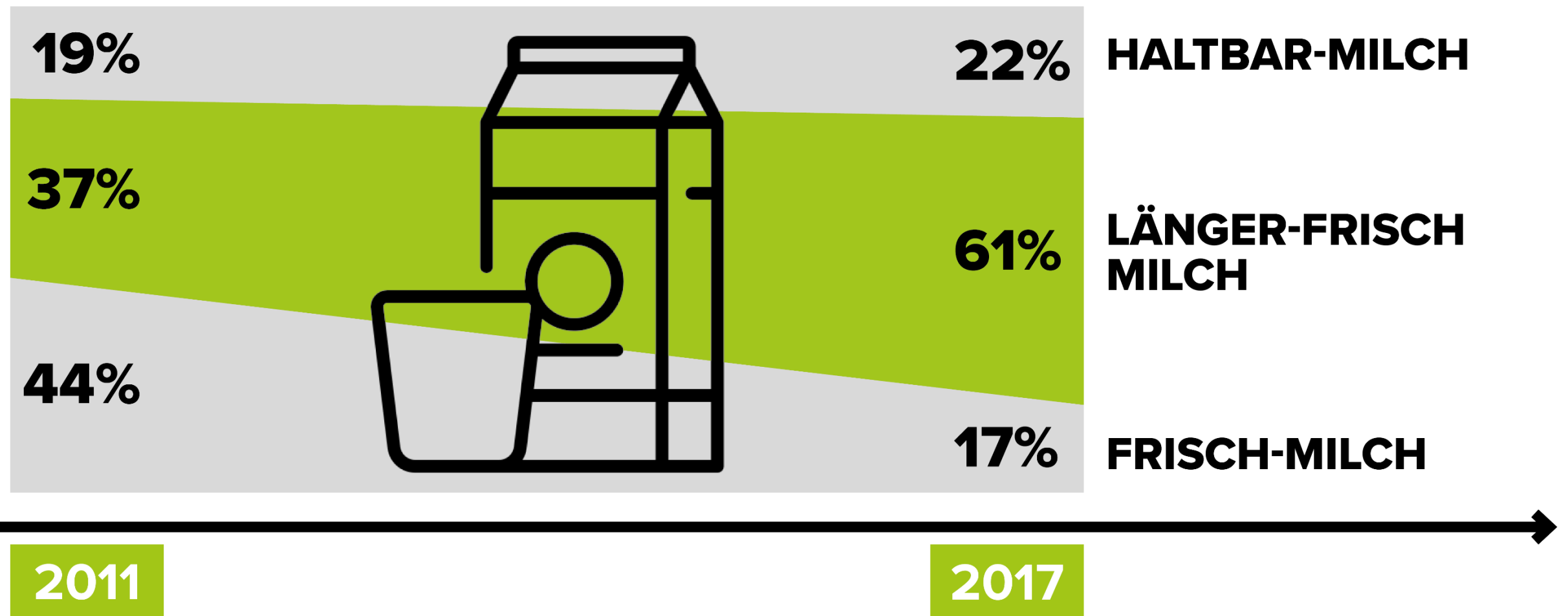


Infografik © Land schafft Leben 2020

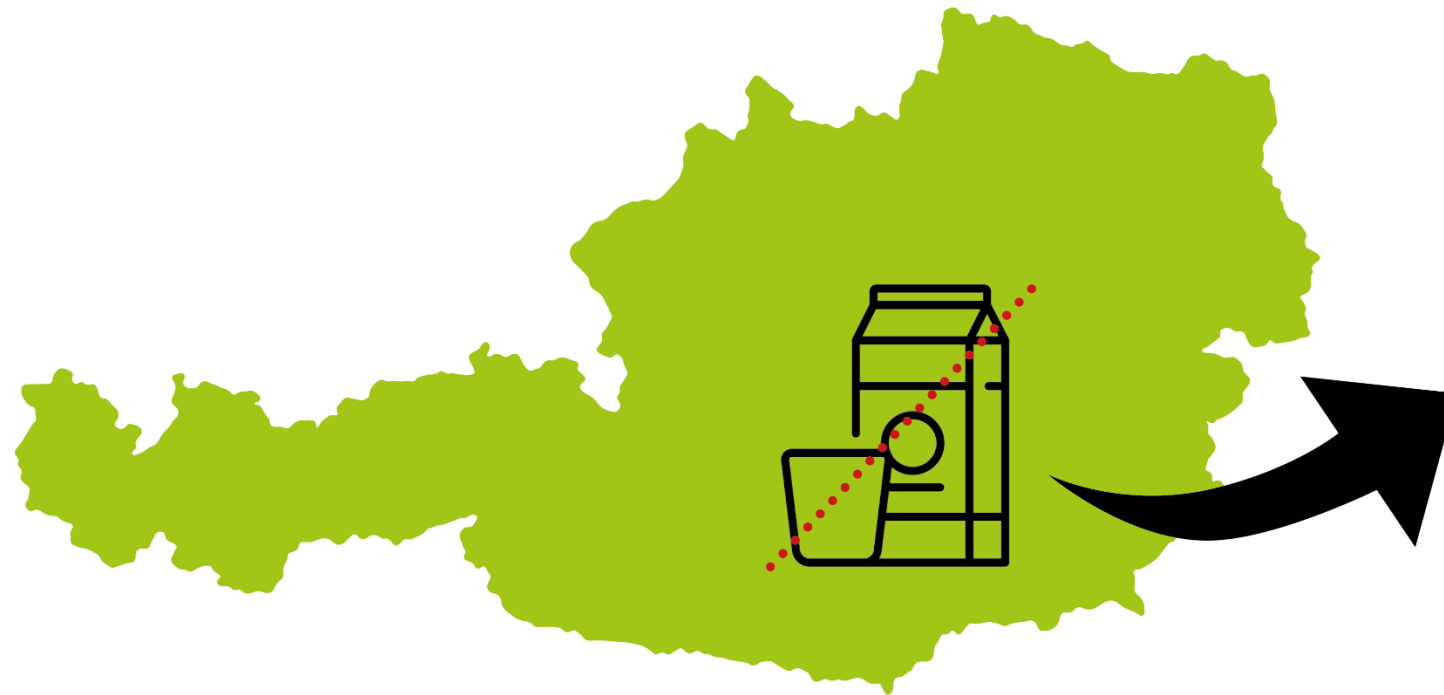
Quelle: Österreichische Gesellschaft für Ernährung; Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)



# IMMER MEHR LÄNGER-FRISCH MILCH



# LAKTOSEFREI - KAUF MEIST UNNÖTIG



**15-25%**  
DER ÖSTERREICHER  
SIND LAKTOSE-  
INTOLERANT

**80%** DER KÄUFER LAKTOSEFREIER PRODUKTE  
HABEN KEINE LAKTOSEINTOLERANZ



Infografik © Land schafft Leben 2020

Quelle: EFSA-Stellungnahme über Laktose-Schwellenwerte bei Laktoseintoleranz und Galaktosämie, Gesellschaft für Konsumforschung