



Milch im Laufe der Geschichte

Gern genutzte Sprichwörter wie „Das geht auf keine Kuhhaut“ oder „Einen Kuhhandel treiben“ drücken aus, wie eng Mensch und Rind miteinander verbunden sind. Diese lange Beziehung trägt auch heute noch zum Erhalt der österreichischen Grünflächen bei.

Es gehört nicht viel dazu, beim Wort Natur an saftige Almen mit friedlich grasenden oder wiederkäuenden Kühen zu denken. Dabei ist die Milchkuh, wie wir sie heute kennen, eine Kreation des Menschen – wenn auch eine, die rund zehntausend Jahre her ist. Irgendwann, mit der Sesshaftwerdung des Menschen, begann dieser, nicht nur den Ackerbau zum Anbau von Nahrungsmitteln weiterzuentwickeln, sondern auch Tiermilch als menschliche Nahrung zu nutzen. Davor diente die Kuhmilch hauptsächlich der Ernährung der Kälber. Bio-Pionier Werner Lampert, Autor des Buches „Unberührte Schönheit – Reisen zu den ursprünglichen Kühen der Welt“, erklärt, dass es bei der Domestizierung der Tiere vordergründig weder um die Gewinnung von Fleisch oder Milch noch um die Anhäufung von Reichtum ging. Gezähmt war der Auerochse anfangs ein Opfertier für Mond- und Vegetationsgöttinnen – ein Ritual, das heute nur mehr in wenigen isolierten Gesellschaften gepflegt wird. Auch wenn mit dem Fleisch und der Milch der Tiere in der Jungsteinzeit eine Quelle für tierisches Eiweiß gefunden wurde, kann man noch lange nicht von einer Produktion im heutigen Wortsinn sprechen. Es wurden damals sehr wenige und kaum reine Nutztiere gehalten, und es gab kein Wissen darüber, wie sich deren Milchleistung erhöhen oder die gewonnene Milch haltbar machen sowie zu anderen Produkten wie Käse oder Rahm veredeln lässt. Chemische Analysen zeigen, dass diese Techniken in den verschiedenen Hochkulturen der Sumerer, Ägypter, Griechen, Römer und Germanen entwickelt wurden. Und selbst Cäsar sah in den Rindern in



Bio-Pionier Werner Lampert hat sich in seinem Buch „Unberührte Schönheit – Reisen zu den ursprünglichen Kühen der Welt“ auf die Suche nach ursprünglichen Rinderrassen begeben. Er beschreibt die Entwicklung zum reinen Nutztier.

Foto: Werner Lampert GmbH
© Ramona Waldner

erster Linie mächtige, fast elefantengroße Tiere. Die Ausdifferenzierung in die heute rund 600 verschiedenen Rinderrassen, die wir kennen, kam erst durch die züchterischen Eingriffe des Menschen. Mit Robert Blackwell und den Gebrüdern Collins, die als Begründer der modernen Rinderzucht im 18. Jahrhundert gelten, wurde die Kuh zu einem Nutztier, dessen Wert auf seine Funktion als Fleisch- und Milchlieferant reduziert ist.

Als Grasfresser stehen Kühe nicht in Nahrungskonkurrenz zum Menschen, sondern helfen diesem dabei, sonst unbrauchbare Flächen

nutzbar zu machen. Das gilt weltweit, aber auch für die inneralpinen Regionen Österreichs, die aufgrund ihrer Hanglagen und wegen des oft kalten und regnerischen Wetters für andere landwirtschaftliche Nutzung wenig geeignet sind. Viele dieser Flächen wären ohne Nutztierhaltung heute immer noch Wald- und Forstgebiete und damit in wesentlich geringerem Ausmaß für die menschliche Ernährung nutzbar. Die erst spät entwickelte Veredelung von Milch in Käse ist übrigens heute das wichtigste Außenhandelsprodukt der österreichischen Milchwirtschaft.

Eine Erfolgsgeschichte: Heumilch

Bei Heumilch geht es nicht nur um Qualität, sondern auch um den Fortbestand artenreicher Grünflächen.

Die Arge Heumilch vereinigt momentan 8.000 österreichische Heumilch-Bauern und rund 60 Verarbeiter, die nach einem strengen Regulativ arbeiten. Die genau festgelegten Richtlinien schreiben unter anderem vor, dass der Anteil der Raufuttermittel (Gras, Heu) während des gesamten Jahres 75 Prozent betragen muss. Als Ergänzung ist mineralstoffreicher Getreideschrot, aber keine Silage erlaubt. Der Verzicht auf chemische und vergorene Futtermittel trägt jedoch nicht nur zur Qualitätssteigerung der Milch und ihrer Weiterverarbeitungen bei, die Heuwirtschaft leistet auch einen wertvollen Beitrag zum Schutz der österreichischen Kulturlandschaft.

Lebensraum

Die Grünflächen der Heumilch-Bauern bieten Bienen und anderen Bestäubungsinsekten ein Zuhause und stellen damit den Fortbestand einer artenreichen Vegetation sicher. Bemühungen, die auch von den Konsumenten angenommen werden: Der Absatz von Heumilch im österreichischen Lebensmittelhandel erhöhte sich 2017 um sieben Prozent, der Umsatz legte um 8,7 Prozent zu. Der Anteil der Heumilch-Produktion liegt in Österreich aktuell bei 15 Prozent – nach Aussage der Arge Heumilch mit stark steigender Tendenz.

Heumilch-Fakten

Heumilch wird in Österreich nach strengen Regeln hergestellt. Dazu gehört:

- naturnahe Fütterung im Jahresverlauf
- keine vergorenen Futtermittel
- traditionelle Wirtschaftsweise