

Glossar Biomilchpool

Alpmilch

Die Artenvielfalt in den höheren Regionen wirkt sich nachweislich auf die Qualität der Alpmilch aus. So unterscheiden sich Milch, Käse und Butter von der Alp in ihrer Fettsäurezusammensetzung wesentlich von im Tal hergestellten Produkten.

Untersuchungen haben gezeigt, dass die Alpmilch auf Grund ihrer einzigartigen Zusammensetzung auch als gesundes „Functional Food“ bezeichnet werden kann. So enthält die Alpmilch einen signifikant höheren Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und etwa drei Mal mehr konjugierte Linolsäuren (CLA). Diese CLA sollen vor Krebs und Atherosklerose schützen und das Muskel- und Knochenwachstum fördern.

www.alpwirtschaft.com

www.primalp.ethz.ch

www.zsafo.admin.ch

Baktofuge

Mittels einer Baktofuge wird ein Teil der ursprünglich in der Rohmilch enthaltenen Bakterien entfernt. Es handelt sich dabei um ein rein physikalisches Trennverfahren, das auf den Dichteunterschieden zwischen Milch und Mikroorganismen beruht.

www.bionetz.ch

www.fibl.org

www.sgv.ch

Bio, biologisch / biologique / biologico

Das Wort stammt aus dem Griechischen "bios" (= Leben). Biologie ist die Wissenschaft von den Lebewesen. Die Kurzform "bio" steht für "biologisch" und bezeichnet im Lebensmittelbereich Produkte aus der biologischen Landwirtschaft. Bio-Produkte sind soweit möglich frei von schädlichen Umweltgiften sowie gentechnikfrei. Bei tierischen Produkten ist die artgerechte Tierhaltung Voraussetzung.

www.bio-suisse.ch

www.oekolandbau.de

www.bio-austria.at

www.bioerleben.at/lexikon

www.bio-siegel.de

Bio-Bratbutter

Bei dieser eingesottenen Butter handelt es sich um reines MilCHFett. Der Wasseranteil beträgt lediglich 0.2%. Durch das Einsieden werden der Butter Wasser und Eiweiss entzogen. Bratbutter verträgt sehr hohe Temperaturen (bis zu 170 Grad Celsius) und eignet sich daher sehr gut zum Backen und Braten. Sie ist ungekühlt einige Wochen lang haltbar, im Kühlschrank sogar einige Monate.

www.swissmilk.ch

www.milch.com

Bio-Butter / bio beurre / bio burro

Diese entsteht, wenn die Milch geschleudert oder stehen gelassen wird und sich das Fett als => Rahm abscheidet. Was zurück bleibt, wird als => Magermilch

bezeichnet. Aus dem gekühlten Rahm kann durch Rühren (früher im Butter-Fass, heute in der Butter-Maschine) die Butter als gelbliche Masse gewonnen werden, die dabei zurück bleibende Flüssigkeit ist die fettarme und eiweissreiche => Buttermilch. Butter enthält etwa 80% Prozent Fett und etwa 20% Wasser.

www.bauernhof.net/lexikon

Bio-Buttermilch / bio babeurre / bio latticello

Bei der Herstellung von => Bio-Butter aus => Rahm bleibt Milchflüssigkeit übrig. Daraus wird durch Zugabe von => Milchsäurebakterien die frisch säuerlich schmeckende Buttermilch. Der niedrige Fettgehalt mit maximal 1% Fett und der vollständige Gehalt der wertvollen Nährstoffe der Milch macht sie zu einem gesunden und kalorienarmen Getränk.

www.milch.com

www.swissmilk.com

BioFach

Die Weltleitmesse für Bio-Produkte findet jährlich an verschiedenen Standorten (Deutschland, Japan, USA und Brasilien) statt und steht unter der Schirmherrschaft der IFOAM (Weltdachverband der ökologischen Anbauverbände).

www.biofach.de

Bio-Demeter

Demeter kennzeichnet Produkte, die aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft stammen. Diese Form der Landwirtschaft nach anthroposophischen Prinzipien bezieht sich auf die Gedankenwelt und Methodik von Rudolf Steiner. Der biologisch-dynamische Ansatz berücksichtigt nicht allein die materiellen Substanzen und die physikalischen Abläufe der Natur, sondern auch die übersinnlichen, kosmischen Kräfte als Gestaltungskräfte. Als internationale Bio-Marke ist Demeter auf allen Kontinenten bzw. in 38 Ländern vertreten.

www.demeter.ch

www.demeter.de

www.demeter.at

Bio-Industriemilch

Diese Milch stammt von Kühen, die mit => Bio-Silage gefüttert werden.

bio.inspecta

Das Schweizer Unternehmen, 1998 gegründet, setzt sich für die neutrale, unabhängige und glaubwürdige Kontrolle und Zertifizierung von Bio-Produkten nach den => Knospe-Richtlinien ein. Bio.inspecta kontrolliert und zertifiziert mehr als 80% aller Bio-Landwirtschaftsbetriebe in der ganzen Schweiz und mehr als 1'000 Händler und Verarbeiter von Bio-Produkten.

www.bio-inspecta.ch

www.bio-suisse.ch/de/konsumenten/knospe/kontrollezertifizierung.php

Bio-Käse / bio fromage / bio formaggio

Käse gehört zu den wichtigsten aus Milch hergestellten Lebensmitteln und enthält fast alle Inhaltsstoffe der Milch in konzentrierter Form. Weltweit gibt es

schätzungsweise 4'000 Sorten. Dieses Nahrungsmittel aus Eiweiss, Fett, Wasser und Salzen wird aus => Bio-Milch hergestellt. Zur Käseherstellung wird die Milch zumeist gereinigt und pasteurisiert, bevor sie dick gelegt bzw. zum Gerinnen gebracht wird. Für einige Käsesorten (z.B. Emmentaler) wird Rohmilch verwendet. Die Milch wird durch die Beigabe von => Milchsäurebakterien und => Lab zum Gerinnen gebracht, so dass sich eine feste Masse bildet, der Käsebruch. Die gezielte Kombination dieser beiden Stoffe steuert den Reifungsprozess sowie Geschmack und Aroma. Bei manchen Käsesorten bilden sich dabei Gase, die als Blasen in der Masse eingeschlossen bleiben. So entstehen die Löcher im Käse. Je nach Festigkeit und Fettgehalt werden die Käse unterschieden in Hart-, Weich-, Rahm-, Fett-, Halbfett- und Magerkäse.

www.switzerland-cheese.ch

www.cheese.ch

www.fromarte.ch

Bio-Käsereimilch

Diese Milch für die Käseherstellung wird roh oder pasteurisiert verwendet. Die Milch stammt aus Betrieben ohne Silage-Fütterung. Die Fütterung basiert im Sommer auf Gras und im Winter auf Heu/Emd. Es werden keine Futtermittel eingesetzt, welche als „gentechnisch verändert“ deklariert sind.

www.silofrei.ch

www.wiesenmilch.ch

Bio-koscher

In der jüdischen Lehre sind Lebensmittel und die aus ihnen hergestellten Speisen entweder „koscher“ (= rein, tauglich und damit essbar) oder „trefe“ (= unrein und damit nicht essbar). Bei den Säugetieren gelten jene mit zwei gespaltenen Hufen, also auch Kühe, als kosher. Bei der Lebensmittelherstellung muss der Betrieb regelmässig von einem Rabbiner kontrolliert und das Kochfeuer durch einen Juden entzündet werden. Für den Verkauf von Lebensmitteln haben sich entsprechende Zertifizierungen, sogenannte Hechscharim, etabliert. Diese sind wie eine Art Siegel auf der Verpackung angebracht.

www.hagalil.com

www.koshergermany.com

www.myjewishlearning.com

Bio-Lab / bio présure / bio coagulo

Lab ist ein Enzym namens Chymosin, das aus dem Magen von jungen Wiederkäuern, die noch mit Milch gefüttert werden, gewonnen wird. Zumeist stammt es von Kälbern, weniger häufig von Schafen oder Ziegen. Lab hat die Eigenschaft, Milch gerinnen zu lassen, ohne dass diese sauer wird und wird daher für die Käseherstellung verwendet.

Alternativ zum tierischen Lab gibt es mikrobielles Lab, das aus dem Pilz „Mucor mihei“ gewonnen wird. Der damit hergestellte Käse ist sowohl für die vegetarische wie auch koschere Küche geeignet.

www.milch.com

Bio-Magermilch / bio lait écrémé / bio latte scremato

Magermilch hat einen maximalen Fettgehalt von 0.3% pro 100 g. Die durch die Entrahmung entzogenen fettlöslichen Vitamine werden der Magermilch meist wieder zugesetzt.

www.swissmilk.ch

Bio-Milch / bio lait / bio latte

Bei der Milch handelt es sich um ein vielseitiges Naturprodukt, das Nährstoffe in optimaler und ausgewogener Zusammensetzung enthält. So enthält Milch mehr Kalzium, wichtiger Baustein für Zähne und Knochen, als jedes andere Nahrungsmittel. Die Bio-Milch verdankt ihre hohe Qualität u.a. der artgerechten Haltung mit täglichem Weidegang während der Vegetationsperiode, der artgerechten Fütterung sowie dem Verzicht auf vorbeugenden Einsatz von Antibiotika.

www.biomilch.ch

www.fibl.org/aktuell/stellungnahmen/2005/1020-biomilch.php

www.bio-suisse.ch/de/produkte/milch/index.php

Bio-Milchbauer

Die Produzenten von Biomilch sind mehrheitlich nach den => Knospe-Richtlinien der Bio Suisse zertifiziert und werden regelmässig von der => bio.inspecta kontrolliert.

www.biomilch.ch/produzenten

Bio-Milchpulver / bio lait en poudre / bio latte in polvere

Hierbei handelt es sich um eine fast wasserfreie Milch und damit um die reine Trockenmasse. Diese Milchvariante ist eine Konserve, die oft zur Herstellung von weiteren Produkten wie Schokolade, Süss- und Backwaren verwendet wird.

www.lebensmittellexikon.de

Biomilchpool

Die Biomilchpool GmbH ist die Erzeugergemeinschaft der Schweizer Biomilchproduzenten und wurde im Jahr 2000 gegründet. Sie sammelt und vermarktet ausschliesslich => Bio-Milch und hält einen Marktanteil von rund 50%. Neben Bio-Milch nach Knospe-Richtlinien wird auch => Bio-Milch silofrei, Bergmilch, => SOIL und => NOP zertifizierte Milch angeboten.

www.biomilch.ch

Bio-Milch silofrei

Hierbei handelt es sich um Milch von Kühen, denen kein (vergorenes) Silofutter verfüttert wurde. Siehe auch => Bio-Käsereimilch.

www.silofrei.ch

www.wiesenmilch.ch

www.milch.com

www.switzerland-cheese.ch

Biomilch-Qualität

Die wichtigste Voraussetzung für die hochwertige Bio-Milch-Qualität ist die artgerechte Tierhaltung. Sie muss den natürlichen Bedürfnissen der Tiere

entsprechen. Dazu gehören z.B. Kontakt zu Artgenossen, Auslauf, frische Luft und Tageslicht. Der Gehalt an gesundheitlich wertvollen Fettsäuren ist dort am höchsten, wo die Kühe im Sommer Gras und im Winter Heu/Emd als Futter erhalten.

Biomilchrichtlinien

In der Schweiz gibt es verschiedene Biolandbau-Verbände oder -Organisationen, die ihre eigenen Gütesiegel mit Zertifizierung und Kontrollen vergeben. Die wichtigste für die Schweiz ist die Bio Suisse => Knospe. Daneben gibt es neben den Bio-Labeln des Detailhandels (Coop Naturaplan Bio, Migros Engagement Bio, Manor Bio Natur Plus) => Bio-Demeter, noch weitere Bio-Label und -Marken (=> Bio-Demeter, Kagfreiland) mit zum Teil eigenen Bio-Richtlinien.

In der EU werden die Bio-Landwirtschaftsbetriebe und -Verarbeiter von staatlichen Öko-Kontrollstellen regelmässig auf die Einhaltung der EU-weit geltenden Bio-Richtlinien (EU-Öko-Verordnung 2092/91) kontrolliert. Sofern sie einem Öko-Anbauverband angehören, werden sie auch nach deren Verbandsrichtlinien zertifiziert.

www.labelinfo.ch

www.bio-suisse.ch

www.coop.ch

www.engagement.ch

www.manor.ch

www.demeter.ch

www.kagfreiland.ch

www.soel.de/oekolandbau/richtlinien

Bio-Milchtransport

In der Regel wird die Bio-Milch direkt beim Produzenten abgeholt. Dabei muss eine durchgehende Kühlung beim Transport und bei der Lagerung bis zum Verkauf bzw. der Weiterverarbeitung der Milch sicher gestellt werden, damit die Qualität gewährleistet wird.

Bio-Milchverarbeitung

In Molkereien wird die Bio-Milch zu Frischprodukten weiterverarbeitet, wie z.B. Joghurt, Quark, Butter etc. Diese Verarbeitung wird die „weisse Linie“ genannt. In Käsereien wird die Bio-Milch vorwiegend zu Käse verarbeitet. Daher wird diese auch die „gelbe Linie“ genannt.

www.swissmilk.ch

Bio-Molke / bio petit-lait / bio siero

Molke ist ein wertvolles Nebenprodukt, das bei der Herstellung von Käse entsteht. Die Milch wird unter Zugabe von Milchsäurebakterien oder Lab erhitzt, so dass sich das geronnene Milcheiweiss von der flüssigen Molke absetzt. Die Molke enthält nur wenig Milcheiweiss, kein Milchfett und ist reich an allen wasserlöslichen Bestandteilen der Milch, wie z.B. Milchzucker, Vitamine der B-Gruppe, Vitamin C, Mineralien (Kalium, Kalzium und Phosphor) sowie das hochwertige Albumin. Die mineralstoffreiche Molke wird häufig zur Fruchtmolke weiterverarbeitet und ist als nährstoffreicher, wohlschmeckender Durstlöscher beliebt.

www.molke-doren.at

www.milch.com

Bio Partner

Seit 2007 existiert die Bio Partner Schweiz AG als Bio-Grosshändlerin. Sie entstand aus der Fusion der drei Schweizer Grosshändler Eichberg Bio AG, Via Verde AG sowie Vanadis AG. Als Bio-Grossist bietet das Unternehmen in ihrem Vollsortiment Food- und Nonfood-Artikel vorwiegend in => Knospe- und => Demeter-Qualität an, die Beschaffung erfolgt prioritär in der Schweiz.

www.biopartner.ch

Bio-Rahm / bio crème / bio crema

Durch das Zentrifugieren der Milch lässt sich der => Rahm von der => Magermilch trennen. Diese Trennung entsteht auch ganz von alleine, wenn die Milch stehen gelassen wird: das Milchfett ist leichter als Wasser, steigt daher nach oben und setzt sich auf der Milch als Rahmschicht ab. Rahm enthält gegenüber der Milch nicht nur einen erhöhten Fettanteil, sondern auch mehr fettlösliche Vitamine wie z.B. Vitamin A und E.

www.bauernhof.net/lexikon

www.milch.com

Bio-Silage

Bio-Grünfütter kann durch Gärung konserviert werden. Dabei wird das wasserhaltige Material (Gras, Mais, kleeartige Futterpflanzen u.v.m.) meist gehäckselt in ein Silo gefüllt und luftdicht abgedeckt. Unter Luftausschluss vermehren sich dann die Milchsäurebakterien, vergären den Zuckeranteil der Pflanzenmasse und bilden daraus Milchsäure. Sie gibt dem Gemisch einen säuerlichen Geruch und Geschmack (ähnlich wie Sauerkraut). Dieses Gemisch hat einen pH-Wert unter 4 und verhindert somit das Wachstum von Fäulnisbakterien. Die Silage dient auch als Energiequelle für Biogasanlagen.

www.landwirtschaft.ch

www.bauernhof.net/lexikon

Bio Suisse

Die Vereinigung Schweizer Bioland-Organisationen wurde 1981 gegründet und umfasst als Dachverband über 30 bäuerliche Mitgliedorganisationen und das => Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL). Die ersten Anbau-Richtlinien wurden bereits 1981 verabschiedet sowie gleichzeitig die Schutzmarke für den kontrollierten biologischen Anbau, die Knospe, geschaffen.

www.bio-suisse.ch

FibL

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) hat sowohl in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich einen Standort. Das Institut engagiert sich einerseits für die Entwicklung des Ökolandbaus auf internationaler Ebene und andererseits für die praxisrelevante Forschung.

www.fibl.org

Knospe-Richtlinien / Knospe directives / Knospe direttive

Diese Richtlinien des Verbands => Bio Suisse umfassen die gesamtbetriebliche Bioproduktion (geschlossener Kreislauf) und natürliche Vielfalt auf dem Biohof, besonders artgerechte Nutztierhaltung und -fütterung, Verzicht auf den Einsatz von Gentechnik, Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger,

Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe wie Aroma- und Farbstoffe, schonende Verarbeitung der Lebensmittel, regelmässige und unabhängige Kontrolle von Anbau und Verarbeitung.

www.bio-suisse.ch

Milcheiweiss

Das in der Milch vorkommende Milcheiweiss, auch Kasein genannt, ist reich an essentiellen => Milchsäuren und an den Mineralstoff Kalzium gebunden. Durch diese Bindung von Kalzium und Milchsäure ist es möglich, die Milch zu kochen, ohne dass diese gerinnt. Werden dem Milcheiweiss jedoch => Milchsäurebakterien oder => Lab hinzugefügt, so wird diese Bindung von Milch und Kalzium aufgespalten und die Milch gerinnt. Dieser Vorgang ist wichtig für die Käseherstellung.

www.swissmilk.ch

www.foodnews.ch

Milchsäure / acide lactique / acido lattico

Es wird zwischen der rechts- und linksdrehenden Milchsäure unterschieden. Die in Lebensmitteln natürlich vorkommende Verbindung wird oft auch in der Deklaration von Inhaltsstoffen mit E270 angegeben. Die rechtsdrehende (L+) Milchsäure ist u.a. ein Stoffwechselabbauprodukt des menschlichen Körpers und kann daher sehr gut vom Körper aufgenommen werden. Sie dient der Energiegewinnung im Stoffwechsel und übernimmt eine Schutzfunktion auf der Darmschleimhaut. Die linksdrehende (D-) Milchsäure wird vom menschlichen Körper nur schwer aufgenommen.

www.foodnews.ch

Milchsäurebakterien

Diese speziell gezüchteten Bakterien dienen der Umwandlung von => Milchzucker (Laktose) in => Milchsäure. Die entstandene Milchsäure führt ihrerseits dazu, dass sich das Milcheiweiss zu kleinen Kügelchen zusammenzieht und gerinnt. Dies wird auch als Dicklegung der Milch bezeichnet. Darüber hinaus hemmt Milchsäure das Wachstum und die Vermehrung krankheitserregender Keime und ist außerdem für die Aromabildung im Käse verantwortlich.

www.milch.com

www.lebensmittellexikon.de

Milchzucker / lactose / lattosio

Der Milchzucker, auch Laktose genannt, ist das einzige Kohlenhydrat in der Milch. Er hat einen positiven Einfluss auf die Darmflora und begünstigt die Aufnahme von Mineralien wie Kalzium, Magnesium und Zink.

www.milch.com

www.bauernhof.net/lexikon

NOP, National Organic Program

Im Jahr 2002 hat das US-Amerikanische Landwirtschaftsministerium Standards für die Kontrolle und Zertifizierung von Bio-Produkten sowohl für Produzenten, Händler und Verarbeiter definiert. Produkte, die das Bio-Label „USDA Organic“ verwenden, sind frei von Antibiotika, Wachstumshormonen, konventionellen Pestiziden, synthetischen Düngemitteln, Klärschlamm, Biotechnik oder Ionisierungsstrahlung.

www.ams.usda.gov/nop

Pasteurisation / pasteurisation / pastorizzazione

Pasteurisieren ist ein Verfahren zum Haltbarmachen von zumeist flüssigen Lebensmitteln. Die Rohmilch wird während 15 Sekunden auf mindestens 72 Grad Celsius erwärmt und sofort wieder abgekühlt. Dadurch werden neben den unerwünschten Mikroorganismen auch => Milchsäurebakterien abgetötet, die bei der Frisch- oder Rohmilch dazu beitragen, dass sie schnell sauer wird. Pasteurisierte Milch muss dennoch im Kühlschrank aufbewahrt werden.

www.swissmilk.ch

www.milch.com

Pro-Q

Dieses Projekt des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau (=>FiBL) setzt sich seit 2003 zum Ziel, die Milchqualität und die Eutergesundheit in Schweizer Biobetrieben zu fördern und den Einsatz von Antibiotika zu verringern.

www.biomilch.ch/bestandesbetreuung-und-antibiotikafreies-tiergesundheitsmanagement-in-der-schweiz-pro-q

www.fibl.org/forschung/tiergesundheit/komplementaermedizin/pro-q.php

Rohmilch

Die unbearbeitete, nicht erhitzte Milch wird als Rohmilch bezeichnet. Diese wird von vielen Bauern ab Hof verkauft oder weiter verarbeitet. Rohmilch sollte jedoch möglichst frisch genossen werden, weil sich die darin enthaltenen Keime trotz Kühlung rasch vermehren können.

www.milch.com

Sahne

Andere Bezeichnung für => Rahm.

Schotte

Andere Bezeichnung für => Molke.

Soil Association

Die 1946 gegründete Organisation ist der grösste britische Verband für ökologischen Landbau. Seit 1973 ist sie auch Zertifizierungsstelle, welche 80% aller biologischen Produkte auf dem britischen Markt zertifiziert und kontrolliert. So produzieren rund 4'000 Landwirtschaftsbetriebe und Verarbeiter von Bio-Produkten in allen Bio-Sektoren nach den Standards der Soil Association.

www.soilassociation.org