

## Konsum ökologischer Milch aus gesundheitlichen Gründen - Eine qualitative Erhebung auf deutschen Demeter Milchviehbetrie- ben und bei ihren Kunden

Kusche, D.<sup>1</sup>, Sahn, H. und Baars, T.

*Keywords: food quality, health, organic milk, allergies, biodynamic*

### Abstract

*Supposedly beneficial nutritional compositions were found in organic milk. Studies report that the consumption of organic milk products affects health eg. prevention of eczema in children. Single cases describe a better digestibility of organic milk for consumers suffering from diverse atopic disorders and food allergies. To clarify whether this is a real phenomenon, a survey in combination with interviews was carried out on bio-dynamic milk farms and with affected consumers in Germany. The results show that there are consumers which are buying fresh bio-dynamic raw milk because of a better personal digestibility.*

### Einleitung und Zielsetzung

Frühere Arbeiten zeigen, dass sich ökologische und konventionelle Milch in Bezug auf Fettsäurezusammensetzung und Antioxidantienprofil unterscheiden (u.a. Butler et al. 2008). Die als ernährungsphysiologisch wertvoll erachteten Inhaltsstoffe liegen bei ökologischer Milch erhöht vor. Dies kann den signifikanten Einfluss des Konsums ökologischer (Ö) Milch auf den erhöhten Gehalt konjugierter Linolsäuren in Muttermilch (Rist et al. 2008) erklären. Gemäß Kummeling et al. (2008) verringert sich bei Kindern durch den Konsum Ö-Milchprodukte das Risiko in den ersten zwei Lebensjahren an Ekzemen zu erkranken. Ö-Milch scheint damit eine spezifische Gesundheitswirkung zuzukommen. In Einzelfallbeschreibungen von Demeter-Landwirten wird von einer besseren Verträglichkeit, insbesondere frischer Rohmilch aus biologisch-dynamischer (BD) Produktion, für Nahrungsmittelallergiker berichtet. Im Rahmen des Projektes Status Quo Erhebung der BD-Milchqualität (Kusche und Baars 2006) sollte geprüft werden, ob dieses Phänomen - Konsum BD-Milch aus Gesundheitsgründen - in der Praxis nachweisbar anzutreffen ist.

### Methoden

Innerhalb einer qualitativ deskriptiven Erhebung wurden zwei Umfragen (unter deutschen Demeter Milchviehbetrieben sowie ihren Kunden) mittels halbstandardisierter Fragebögen (FB) sowie darauf aufbauende qualitative Interviews durchgeführt. In einem ersten Schritt wurden 205 Betriebe angeschrieben mit dem Ziel, das Wissen der Betriebsleiter über die gesundheitlichen Motive ihrer Milchkunden zu erheben. Der FB enthielt zudem die Bitte, beigelegte Kunden-FB an diese weiterzugeben. Diese schriftliche Umfrage wurde aufgrund der niedrigen Rücklaufquote durch telefonische Befragungen ergänzt. In der zweiten schriftlichen Befragung wurden Kunden zu ihren Erfahrungen mit BD-Milchprodukten bei Milchunverträglichkeit (MU) und Nahrungsmittelallergien (NA) befragt. In einem letzten Schritt wurden zur thematischen Vertiefung acht ausgewählte Kunden in leitfaden-gestützten, problemzentrierten Interviews (Witzel 2000) nach eigenen Erfahrungen mit Milchunverträglichkeiten interviewt.

---

<sup>1</sup> Universität Kassel, FG Bio.-dyn Landwirtschaft, Nordbahnhofstr. 1a, 37213 Witzenhausen, Deutschland, daniel.kusche@uni-kassel.de

## Ergebnisse und Diskussion

Von den 205 versandten Betriebs-FB wurden 17 direkt zurückgeschickt. Aufgrund der geringen Rücklaufquote wurden mittels einer Telefonbefragung weitere 65 Befragungen realisiert. Damit standen dann die Befragungsergebnisse von 82 Betrieben für die Auswertung zur Verfügung. 65 Betriebe gaben an, dass sie kein Wissen über MU unter ihren Kunden haben bzw. keine Kunden mit MU. Insgesamt waren bei 17 Betrieben Kunden mit Milchunverträglichkeiten anzutreffen. Bei vier dieser Betriebe gab es jeweils einen Kunden, bei fünf Betrieben ein bis drei Kunden und bei acht Betrieben mehr als drei Kunden. Von den Kunden standen 44 ausgefüllte FB für die Auswertung zur Verfügung. Eine Rücklaufquote kann nicht angegeben werden, da die Zahl der von den Betriebsleitern (tatsächlich) verteilten FB nicht kontrollierbar war. Ein Viertel der Konsumenten berichtete von allgemeinen MU und NA. Einige Kunden beschrieben, generell keine H(ocherhitzte)-Milch zu trinken, in einem Fall insbesondere während der Schwangerschaft. In einer Familie traten seit der Umstellung von homogenisierter Milch auf BD-(Roh)milch keine allergischen Reaktionen und keine Asthmaanfänge mehr auf. Konsumenten berichteten von allgemeiner MU, wobei die BD-(Roh)milch eine Ausnahme bilde. Andere machten vor allem die Silagefütterung für Unverträglichkeiten verantwortlich. Die in dieser Gruppe der schriftlich befragten Kunden im Anschluss durchgeführten acht problemzentrierten Interviews bestätigten inhaltlich das Bild, dass bestimmte Milchqualitäten aus gesundheitlichen Gründen bevorzugt bzw. ausschließlich konsumiert werden. Die Untersuchungsergebnisse zeigen, dass Milch unterschiedlicher Herkunft und Prozessierung sehr unterschiedlich in der individuellen Verträglichkeit wirken kann, sowie die Tendenz, dass Konsumenten aus Gründen einer besseren Verträglichkeit frische und unhomogenisierte Rohmilch von BD-Betrieben bevorzugt erwerben. Hier sind in einem weiteren Schritt umfangreiche quantitative Studien zur Prüfung der Größenordnung und Relevanz der aufgezeigten Tendenz notwendig. Zudem sind medizinische und ernährungsphysiologische Gründe für eine unterschiedliche Verträglichkeit genauso zu klären wie die Zusammensetzung der unterschiedlichen Milchqualitäten selbst und die sie beeinflussenden Betriebsfaktoren. Direkte Testungen von Nahrungsmittelallergikern in ihrer Reaktion auf unterschiedliche Milchqualitäten aus ökologischer und konventioneller Produktion sind ebenso notwendig und werden von uns daher angestrebt.

## Literatur

- Butler et al. (2008): Fatty acid and fat-soluble antioxidant concentrations in milk from high- and low-input conventional and organic systems: seasonal variation. *J Sci Food Agric* 88: 1431–1441.
- Kummeling et al. (2008): Consumption of organic foods and risk of atopic disease during the first 2 years of life in the Netherlands. *Br J Nutr* 99: 598–605.
- Kusche, D. und Baars, T. (2007): Ökologische Milchqualität und gesundheitliche Fragen – Forschungsvorhaben am Fachgebiet Biologisch-dynamische Landwirtschaft. In: Zikeli et al. (Hrsg.): *Zwischen Tradition und Globalisierung*, Universität Hohenheim, Stuttgart: 465-468
- Rist et al. (2008): Influence of organic diet on the amount of conjugated linoleic acids in breast milk of lactating women in the Netherlands. *Br J Nutr* 97: 735–743.
- Witzel, A. (2000): Das problemzentrierte Interview. *Forum Qualitative Sozialforschung*, Vol. 1. Band 2: Tierhaltung, Agrarpolitik und Betriebswirtschaft, Märkte und Lebensmittel  
<http://www.qualitative-research.org/fqs-texte/1-00/1-00witzel-d.htm> (Abruf 15.07.2008).