

Intrinsische und extrinsische Qualität bei Milch aus der Sicht unterschiedlicher deutscher Interessensvertretenden

Plesch G¹, Eppenstein R² & Bühl V²

Keywords: Prozessqualität, Produktqualität, Wertschöpfungskette

Abstract

Product quality and process quality is important for stakeholders along the milk value chain. By using stakeholder interviews an attempt was made to describe the most important quality criteria for German milk production. Microbiology, sustainability criteria (e.g. carbon footprint), animal welfare, natural composition of milk as well as fat and protein content are, among other things, very important for German stakeholders.

Einleitung und Zielsetzung

Im Rahmen des erstens Arbeitspaketes im großangelegten Horizon-2020-Forschungsprojektes INTAQT (INnovative Tools for Assessment and Authentication of chicken meat, beef and dairy products' QualiTies) führte FiBL Deutschland e.V. u.a. Experteninterviews mit Interessensvertreter*innen entlang der deutschen Wertschöpfungskette Milch durch. Ziel war es, Erwartungen der Branche (bio und konventionell) bezüglich der Produktqualität und Prozessqualität rund um die Milchproduktion zu eruieren. Zusammen mit weiteren Erkenntnissen dieses Arbeitspaketes flossen die Ergebnisse als Diskussions- und Entscheidungsgrundlage in Entwicklung der weiteren Arbeitspakete des Projektes ein. Die Ergebnisse der Stakeholderinterviews werden hier vorgestellt.

Methoden

Um die unterschiedlichen Interessensvertretenden möglichst breit abzubilden, wurden Milchviehbetriebe (u.a. mit Hofmolkerei), die größten Molkereien, der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und Branchenverbände in Deutschland per E-Mail angefragt. Im Zeitraum zwischen November 2022 und Januar 2023 konnten zehn ca. 90-minütige Einzel-Videointerviews durchgeführt werden (vgl. Tabelle 1).

Tabelle 1: Übersicht über die interviewten Gruppen

Wirtschaftsweise	angefragt	teilgenommen	Gruppe
konventionell	5	2	Milchviehbetrieb
ökologisch	5	2	Milchviehbetrieb (u.a. mit Hofmolkerei)
konventionell (überwiegend)	5	1	Molkerei
ökologisch	4	2	Molkerei
konventionell	2	1	LEH
ökologisch	2	1	LEH
nicht anwendbar	4	1	Branchenverbände

¹ FiBL Deutschland, Kasseler Str. 1a, 60486 Frankfurt, Deutschland, gudrun.plesch@fibl.org

² FiBL Schweiz, Ackerstrasse 113, 5070 Frick, Schweiz

Die Videos wurden zu Transkriptionszwecken aufgezeichnet und anschließend gelöscht. Nach einer kurzen Projektvorstellung wurden, angepasst an die jeweilige Gruppe der Befragten, ein Leitfadeninterview zur Produkt- und Prozessqualität in der Milcherzeugungsbranche durchgeführt. Neben Fragen zum Projekt selbst, zu ausgewählten Produktionssystemen (die im Rahmen des Gesamtprojektes untersucht werden sollen), zu einem geplanten Bewertungs- und Kennzeichnungssystem, zu unterschiedlichen Qualitätskriterien und zu Trends und Entwicklungen in der Branche wurde auch eine Einschätzung zur typischen Form der Milchproduktion in Deutschland abgefragt. Im Fokus stand auch die Frage, ob eine Koppelung von Produkt- und Prozessqualität erwartet wird und wenn ja, in welche Form und mit welcher Begründung.

Ergebnisse und Diskussion

Bei der Frage nach den Qualitätskriterien für Milch nannten neun von zehn Teilnehmenden die Mikrobiologie als wichtigsten Faktor. Sowohl im ökologischen als auch im konventionellen Bereich wurde das Thema Nachhaltigkeit v.a. mit Blick auf Ressourceneffizienz und CO₂-Fußabdruck gleichermaßen als wichtig erachtet (acht Nennungen). Die grasbasierte Fütterung stand dabei für die Öko-Branchenvertretenden im Vordergrund. Das Thema Tierwohl wurde als entscheidenden Faktor identifiziert, wobei sich hier der Anteil zwischen bio und konventionell die Waage hielt. Das Fettsäuremuster, die Eiweißzusammensetzung für das Verkäsen, aber auch der Anspruch, die natürliche Zusammensetzung der Milch zu wahren, wurde von fünf Personen aus dem Öko-Sektor und einer aus dem konventionellen angeführt. Bei Bio-Frischmilch wurde u.a. auf den Wunsch nach einer möglichst schonenden Verarbeitung und Naturbelassenheit der Milch eingegangen. Wenig Einigkeit zeigte sich beim Thema Sensorik mit fünf Nennungen (ausschließlich öko). So wurde beispielsweise die Mikrofiltration von einigen als sehr „geschmacksschonend“ angesehen, wohingegen andere die Pasteurisierung als beste Option zur Haltbarmachung weitgehend naturbelassener Milch (Stichwort „Aufrahmen“) sahen. Alle waren sich aber einig, dass eine möglichst geringe Erhitzung der Rohmilch erfolgen sollte, um den typischen Milchgeschmack zu erhalten. Nur die Hälfte der Befragten führte Schadstoffe oder Medikamentenrückstände als Kriterium an, wobei es aufgrund der ausgezeichneten Lebensmittelüberwachung in Deutschland kein Problemfeld sei. Sozio-ökonomischen Aspekte bei der Prozessqualität wurden nur vier Mal erwähnt (v.a. aus der Biobranche). Das Thema Regionalität wurde von drei Personen angesprochen und als wichtig identifiziert. Zwei Beteiligte gaben an, dass auch die Produktverpackung mit Teil des Prozesses sei.

Schlussfolgerungen

In Deutschland wird die Sicherheit von Milchprodukten als sehr hoch eingeschätzt. Damit rückt die Prozessqualität in der Milcherzeugung immer mehr in den Fokus. Mehr Tierwohl und Nachhaltigkeitskriterien sowie, v.a. seitens der Molkereien, die Verbesserung der Milchezusammensetzung, insbesondere bei den Inhaltsstoffen wie Kasein oder Fettsäurezusammensetzung, werden in Zukunft noch mehr an Bedeutung gewinnen.

Dankagung

Dieses Projekt wurde aus dem Forschungs- und Innovationsprogramm Horizon 2020 der Europäischen Union unter der Fördervereinbarungsnummer 101000250 gefördert.