

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

Einleitung

Ziel des aktuell noch laufenden Horizon-2020-Forschungsprojektes INTAQT (INnovative Tools for Assessment and Authentication of chicken meat, beef and dairy products' QualiTies) ist es, den Einfluss von verschiedenen Produktionssystemen auf die Qualität tierischer Produkte zu untersuchen. Eingebettet in das Projekt wurden im ersten Arbeitspaket u.a. Expert:inneninterviews durchgeführt. 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 Arbeitspakets flossen die Ergebnisse als Diskussions- und Entscheidungsgrundlage in Entwicklung der weiteren Arbeitspakete des Projektes ein (vgl. Abb.1). Teilergebnisse der Stakeholderinterviews werden hier vorgestellt.

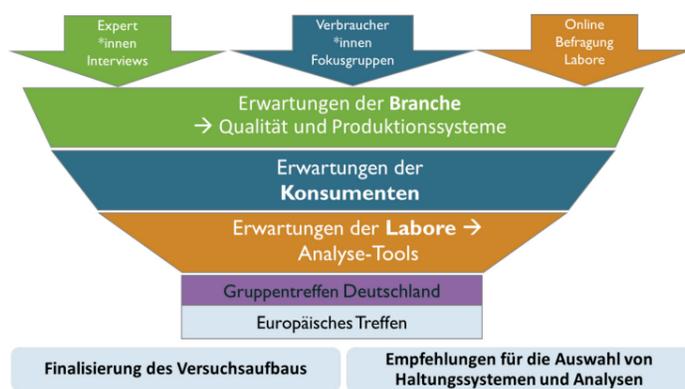


Abb.1: Ziele und Arbeitsschritte des Arbeitspaketes 1 im 1. Projektjahr

Methode

Es wurden qualitative Interviews mit Branchenverbänden und Betrieben sowie Molkereien aus der nördlichen Hälfte Deutschlands durchgeführt, welche sich auf Anfrage freiwillig dazu bereit erklärten.

- Zeitraum: zwischen November 2022 und Januar 2023
- zehn ca. 90-minütige Einzel-Videointerviews mit Interessensvertretenden der Wertschöpfungskette Milch (vgl. Tabelle 1)

Gruppe der Interessensvertretenden	Wirtschaftsweise	Anzahl
Milchviehbetrieb	konventionell	2
Milchviehbetrieb (u.a. mit Hofmolkerei)	ökologisch	2
Molkerei	konventionell (überwiegend)	1
Molkerei	ökologisch	2
LEH	konventionell	1
LEH	ökologisch	1
Branchenverbände	nicht anwendbar	1

Tab.1: Übersicht über Stakeholdergruppen für die Interviews

Ablauf der qualitativen Interviews:

- Projektvorstellung
- Abfrage ob/welche möglichen Zusammenhänge zwischen Produkt- und Prozessqualität im Bereich Milch bestehen können
- Einschätzung zu geplanten Kriterien für die Qualitätsanalyse (sensorische Merkmale, Nährstoffprofil, Lebensmittelsicherheit)
- Einschätzung zur Auswahl der zu untersuchenden Betriebe und Produktionssysteme
- Einschätzung zu einem daraus zu entwickelnden Bewertungssystem („multi-criteria scoring tool“ für die Qualität von Milch)
- Abfrage zu Trends und Entwicklungen in der Branche

Resultate und Diskussion

Die Stakeholder waren sich fast vollständig einig, dass die Mikrobiologie der wichtigste intrinsische Qualitätsfaktor ist (vgl. Abb. 2). Hier wurden Stallhygiene und Melkprozess als wichtige Faktoren angeführt und Notwendigkeit einer einwandfreien Rohmilchqualität unterstrichen. Mit Blick auf die Lebensmittelsicherheit wurden hingegen Schadstoff- und Medikamentenrückstände nur von je drei Beteiligten als wichtig erachtet, was damit begründet wurde, dass der Standard dafür in Deutschland sehr hoch ist und hier keine weitere Fokussierung erforderlich ist. Die Inhaltsstoffe (v.a. Fettsäuremuster und Kaseinstruktur) und die Auswirkungen der Verarbeitung (z.B. Mikrofiltration vs. Pasteurisierung) u.a. auf die Sensorik wurden kontrovers diskutiert.

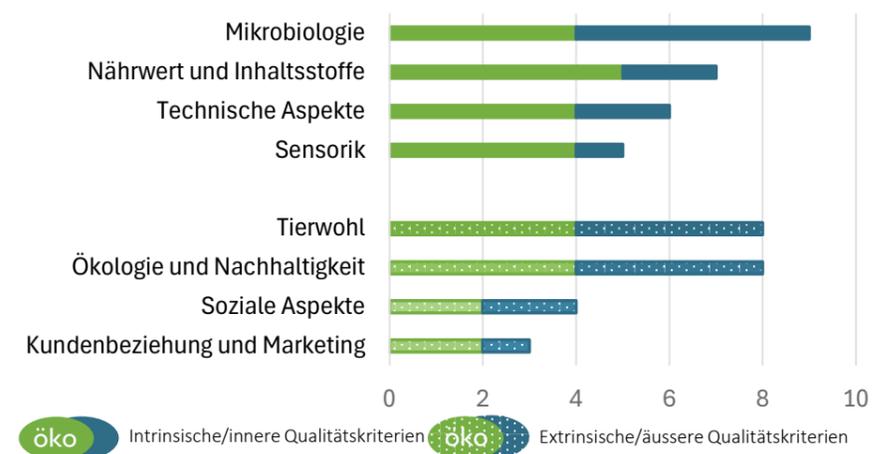


Abb.2: Nennung der wichtigsten Milch-Qualitätskriterien als Häufigkeit in Kategorien (n=10)

Bei den extrinsischen Qualitätskriterien wurden am häufigsten (n=8) die Themenkomplexe Tierwohl und Nachhaltigkeit angesprochen.

Beim Tierwohl wurden u.a. folgende Punkte genannt:

- gutes Fütterungsmanagement
- Tierwohlkontrollen
- Langlebigkeit der Kühe
- Weidezugang

Unter dem Themenkomplex Nachhaltigkeit folgten weitere Aspekte:

- Ressourcenschonung
- klimafreundliche Produktion
- Biodiversität
- geringe Emissionen
- weidebasierte Systeme

Die Häufigkeiten bei den Nennungen - im Vergleich zu den intrinsischen Qualitätskriterien - deutet an, dass diese Punkte bereits jetzt eine wichtige Rolle spielen.

Fazit

Die Lebensmittelsicherheit von Milchprodukten wird in Deutschland als sehr wichtig eingeschätzt. Da sie nach Ansicht der Interessensvertretenden umfassend gewährleistet ist, rückt neben den Inhaltsstoffen und technischen Aspekten die Prozessqualität zunehmend stärker in den Fokus. Tierwohl und Nachhaltigkeitskriterien als Teil der Milchqualität gewinnen in der Wahrnehmung der Branche immer mehr Bedeutung.