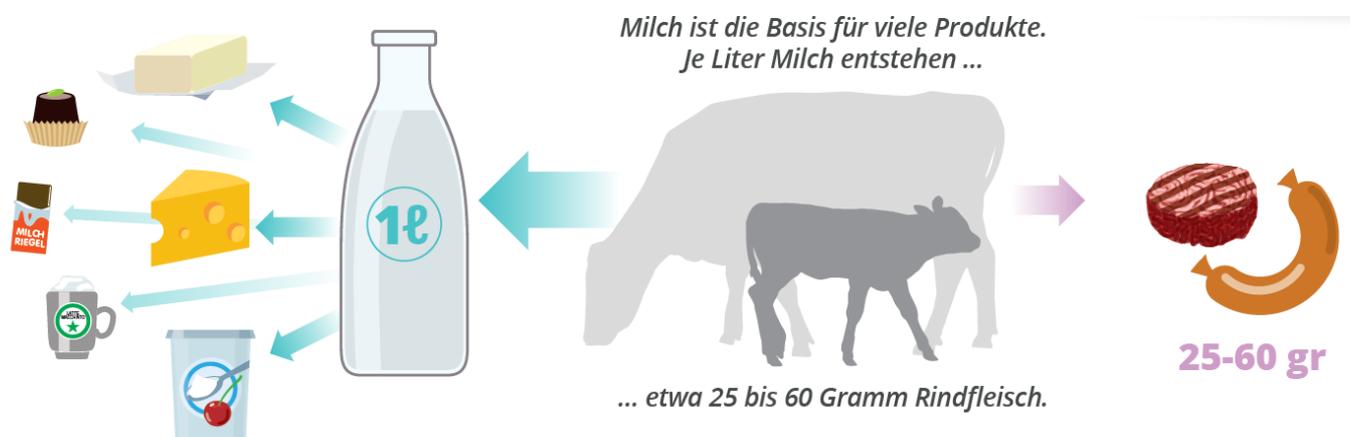


In der Milchviehhaltung wird nicht nur Milch, sondern auch Fleisch erzeugt. Kühe geben Milch nach der Geburt eines Kalbes. Die männlichen Kälber werden in die Kälber- oder Bullenmast verkauft. Das gilt auch für die weiblichen Kälber, die nicht für die Nachzucht benötigt werden. Und natürlich werden auch Altkühe, die den Milchviehbestand verlassen, geschlachtet.

Je nach Haltungsverfahren entstehen so rd. 25 bis 60 Gramm Fleisch je Liter Milch. Bei einer höheren Milchleistung der Kühe werden im Verhältnis zur produzierten Milchmenge weniger Kälber und damit weniger Rindfleisch erzeugt. Auch eine längere Nutzungsdauer der Milchkühe trägt zu dieser Tendenz bei. Die Milchgewinnung und die Herstellung von Molkereiprodukten wie Butter, Käse, Joghurt, Sahne etc. geht immer mit der Erzeugung von Rindfleisch einher. Milch ist also Bestandteil oder Ausgangsprodukt vieler hochwertiger tierischer Lebensmittel.



Quellen:

- eigene Berechnungen BRS
- Mück, Ulrich (05/2021); Nur mit Fleisch: Grünland nutzen und erhalten, Bioland, 34ff