

Kuhmilch - einst ein gesundes Lebensmittel

Ein Beitrag der Gesundheitsberater SNP Heike und Ulli Atts

Qualität der Kuhmilch

Die EU hat auf die Kuh gesetzt, weil Kuhmilch ja »so gesund« ist. Seit Beginn der 60iger Jahre wurde die Milchleistung der Kühe durch züchterische Maßnahmen und durch damit verbundene zwangsläufige Futtermittelveränderungen auf zum Teil mehr als das Doppelte erhöht. Gleichzeitig werden viele Tiere unter Kunstlicht (dadurch keine Vitamin D-Produktion) und verachtenswerten Bedingungen gehalten. Von artgerechter Haltung kann unter derartigen Voraussetzungen nicht die Rede sein. Bei der Milchproduktion kann man eine jährliche Milchleistung von ca. 4.000 Litern/Kuh wohl noch als eine natürliche Menge bezeichnen. Heutzutage wird bei Schwarzbunten eine Milchleistung von 8.000 Litern/Jahr angestrebt (die durchschnittliche Milchleistung eines Stalles in Osnabrück liegt bei sogar 12.000 Litern pro Kuh/Jahr!). Eine derartige Steigerung der Milchproduktion muss zwangsläufig auf Kosten der Qualität gehen. So waren folgende züchterische Maßnahmen notwendig, um diese extreme Milchleistung zu erreichen:

Züchtung großrahmiger Tiere mit geräumigem Euter (= extrem empfindliche Euter/Entzündungsgefahr/Medikamente = Milchbelastung durch Medikamentenrückstände)
hohes Futteraufnahmevermögen
gute Verträglichkeit eiweiß- und stärkehaltiger Futtermittel (Krafftfutter)
hohe Milchleistung schon bei jungen Tieren; so genannte »Einweg-Kühe« mit einer Lebenserwartung von nur 5-8 Jahren. Vor dem Einsatz dieser »züchterischen« Maßnahmen wurde eine Kuh durchaus 15-20 Jahre alt. In Irland verstarb 1994 eine Kuh im Alter von 42 Jahren! Durch hormonelle Behandlung und gentechnische Maßnahmen könnte die Milchleistung in Zukunft noch erheblich gesteigert werden. Es leben die Butter- und Milchberge!

Könnten diese Maßnahmen Auswirkungen auf die Milchqualität haben?

Um eine so hohe Milchproduktion zu erhalten, reichen Gras und Kräuter als Futter allein nicht aus, da deren Rohfaseranteil von 25% die Futteraufnahme begrenzt, die hohe Milchleistung aber eine höhere Energie- und Proteinaufnahme erfordert (= Eiweißmast). Senkt man nun den Rohfaseranteil im Futter, besteht die Möglichkeit, den fehlenden Bedarf zu decken. Es wird also »Krafftutter« verabreicht: Nahrungsmittel aus der Dritten Welt wie Soja, Tapioka, Maniok; Silage aus viel zu früh geerntetem Feldfutter (Gras, Klee, sämtliche Leguminosenarten). Dieses zu früh geerntete Feldfutter weist Eiweiße auf, die zwar ihre biologische Reife noch nicht erreicht haben, aber für die Milchbildung benötigt werden. Kühe werden fast ausschließlich als reine »Milchproduktionsmaschinen« gezüchtet, unter meist nicht artgerechten Bedingungen gehalten, bekommen häufig neben nicht artgerechtem Futter Gaben von Hormonen, Vitaminen, Antibiotika, die ausschließlich darauf zielen, die Milchproduktion noch mehr zu erhöhen. Und vergessen wir nicht, dass auch die Kälber mit dieser Milch ernährt werden, um später wiederum selbst Milch zu produzieren. Was, denken Sie, wird aus dem Euter eines so traktierten Lebewesens kommen? Qualitativ hochwertige Milch, die man zu Recht als gesundes Lebensmittel bezeichnen kann oder eine »....«, die nicht mehr als Nahrungsmittel zu empfehlen ist?

Einzig Vorzugsmilch vom Bauernhof kann man noch als wirklich hochwertiges Lebensmittel bezeichnen. Voraussetzung dafür ist natürlich, die Kühe bekommen auch das Futter, das sie wirklich benötigen und sind nicht auf Hochleistung gezüchtet. Gleiches gilt für alle Milchprodukte. Wir haben größte Hochachtung vor den Bauern, die Ihre Tiere artgerecht halten und füttern und sich nicht auf die industrielle Vermarktung der Kuh eingelassen haben!

Mögliche Erkrankungen durch industriell erzeugte Kuhmilch

Doch damit nicht genug. Zusätzlich wird die Milch zur besseren industriellen Verarbeitung noch homogenisiert und pasteurisiert. Durch das Erhitzen verfilzen die Milcheiweiße und führen zur Arterienverschlackung und zu Eiweißspeicherkrankheiten (Prof. L. Wendt). Der Körper wird mit nicht verwertbaren Fett- und Schlackstoffen belastet. Homogenisierte Milch enthält die Substanz Xanthinoxidase (XO), welche die Arterien verstopft und zu Bluthochdruck führen kann. Die Krönung des Ganzen ist dann die H-Milch, die eine gänzlich wertlose Substanz ist und stark verschleimend auf die Atemwege wirkt.

Täglich wird in den Medien mit den gesundheitlichen Vorteilen der Kuhmilch geworben (Osteoporose-Vorbeugung, Schokolade mit besonders viel frischer Milch etc.). Tatsache ist aber, dass jahrzehntelanger Milchgenuß zunehmend zu Osteoporose führt. Sogar schon bei Kindern, die viel Milch trinken, tritt diese Krankheit auf. Der Grund liegt in der teilweisen Zerstörung des Milch-Kalziums beim Pasteurisierungsvorgang. Der Körper lagert dieses erhitzte Kalzium an den Arterien ab. Es kann zur so genannten »Milch-Gicht« kommen (Ablagerung von Schlacken in den Arterien = Verbleib von zu vielen harnsauren Salzen im Organismus = Rheuma/Arthritis/Osteoporose).

Wir haben während unserer Gesundheitsberatungen festgestellt, dass fast alle Neurodermitis Erkrankungen von Säuglingen erstmals in unmittelbarem Zusammenhang mit dem ersten Zufüttern von kuhmilchhaltigen Säuglingsnahrungsmitteln - auch adaptierten - und/oder bestimmten Impfungen aufgetreten sind. Oft wird gerade das Kasein der Kuhmilch von Säuglingen nicht vertragen und es kommt zu quälendem Juckreiz, schuppiger, aufgekratzter Haut und roten Stellen. Ein Umstellen der Säuglingsnahrung auf Soja ist meist auch keine Lösung, da die Sojaeiweiße ebenfalls schwer verdaulich sind und in zunehmendem Maße allergisch auf Soja reagiert wird. Nach dem Abstillen ist es auf jeden Fall sinnvoll, auf ein Nahrungsmittel umzustellen, das möglichst kein Allergierisiko in sich birgt. So besteht die hohe Wahrscheinlichkeit, dass es gar nicht erst zu einer Stoffwechselstörung, Kuhmilcheiweißallergie oder Neurodermitis kommt.

Bedenkt man, dass viele Kinder schon mit einer Kuhmilcheiweißunverträglichkeit/Neurodermitis geboren werden, weil die Mutter in der Schwangerschaft viel Milch getrunken hat, dass jedes zehnte Kind eine akute Neurodermitis hat und jeder zweite Erwachsene an Kuhmilcheiweißunverträglichkeit leidet, ohne es zu wissen, muss man sich wundern, dass in Beratungen für werdende Mütter und auch später beim Besuch des Kinderarztes nicht auf das sehr hohe Risiko einer Kuhmilcheiweißunverträglichkeit hingewiesen wird. Statt den Eltern schon vorbeugend zu raten, auf kuhmilchhaltige Nahrungsmittel für ihre Säuglinge zu verzichten, erscheint dieses Thema oft als tabu. Die hilflosen Ärzte verschreiben dann den erkrankten Kindern corticoidhaltige Präparate und trösten die Eltern vielfach mit den Worten »das gibt sich im Laufe der Jahre« (siehe Pschyrembel »... so verschwindet die Neurodermitis oft ab dem 30. Lebensjahr«). Welch ein Trost! Die EU hat auf die Kuhmilch gesetzt. So werden allein in Deutschland jährlich 22 Milliarden (!) Liter Milch produziert. Wie kann man es da wagen, so negativ über diese »gute Milch« zu urteilen? Die Lobby hält zusammen. Der Umsatz allein zählt. Koste es, was es wolle!