

Wie lange ist „länger frisch“ haltbar?

Am 1. Juni feiert Österreich den internationalen Tag der Milch. Zu diesem Anlass zeigt der Verein *Land schafft Leben* die Unterschiede im Milchregal auf – zum Beispiel, dass der Österreich-Favorit „länger frisch“ ab Zeitpunkt der Öffnung nicht länger haltbar ist als Frischmilch.

In den Supermarktregalen gibt es eine breite Palette an Milchsorten. Im Schnitt trinken die Österreicherinnen und Österreicher täglich knapp ein Glas Milch. Die Art der Fütterung, der Fettgehalt oder verschiedene Haltbarkeitskriterien: Alle ergeben ein anderes Milchprodukt im Regal. Die vielen Bezeichnungen können verwirrend sein, deshalb hat der Verein *Land schafft Leben* die Unterschiede der Kuhmilch genauer recherchiert. Denn nur wenn Konsumentinnen und Konsumenten wissen, was ein Produkt genau bietet, können sie sich auch bewusst dafür oder dagegen entscheiden.

„Um bewusste Konsumententscheidungen treffen zu können, müssen wir uns schon vor dem Griff ins Regal Gedanken machen, welche Herstellungs- und Verarbeitungsbedingungen uns wichtig sind“, sagt **Maria Fanninger** von *Land schafft Leben*.

Österreichischer Favorit: Länger-Frisch-Milch

Im Supermarkt wird immer mehr Länger-Frisch-Milch verkauft. Der Frischmilch-Anteil hingegen geht zurück: Knapp 192.000 Tonnen Länger-Frisch wurden laut AMA im Jahr 2020 im Lebensmitteleinzelhandel verkauft. Frischmilch machte nur knapp 45.000 Tonnen aus. Und das, obwohl sich die beiden – wenn sie erst einmal geöffnet sind – nicht mehr in ihrer Haltbarkeit unterscheiden: Sowohl die Länger-Frisch- als auch die Frischmilch sollten nach dem Öffnen innerhalb von vier Tagen konsumiert werden. Dasselbe gilt übrigens für Haltbarmilch.

„Wir greifen heute gerne automatisch zu jenem Produkt, das am längsten haltbar ist. So auch zur Länger-Frisch-Milch, weil sie vermeintlich auch geöffnet länger hält. Zuhause angekommen, öffnen wir diese aber oft zeitnah zum Kauf, wodurch sie nicht mehr länger haltbar ist als Frischmilch – nämlich zwei bis vier Tage. Da können wir gleich zu Roh- oder Frischmilch greifen und einen Verarbeitungsschritt einsparen“, so **Maria Fanninger** weiter.

Orientierung beim Griff ins Milchregal

Roh-, Frisch-, Länger-Frisch- sowie Haltbarmilch unterscheiden sich aufgrund der Verarbeitungsschritte. Mit steigendem Erhitzungsgrad gehen dabei Teile der Nährstoffe in der Milch verloren, vor allem der hitzeempfindlichen B-Vitamine und des Vitamin C. Dabei gilt: Je stärker die Milch erhitzt wird, desto mehr Vitamine gehen verloren.

- Rohmilch wird nicht behandelt und hat daher geöffnet wie ungeöffnet die kürzeste Haltbarkeit: in etwa zwei bis vier Tage. Allerdings sollte man beim Genuss von Rohmilch immer auf das auf der Verpackung angegebene Verbrauchsdatum achten.
- Frischmilch wird auf bis zu 75 Grad erhitzt und wird dadurch ungeöffnet etwa sechs bis zehn Tage haltbar.
- Länger-Frisch-Milch kann auf unterschiedliche Arten behandelt werden: Sie wird entweder auf bis zu 127 Grad hocherhitzt oder aber mikro- oder tiefenfiltriert und bei

unter 85 Grad pasteurisiert. Länger-Frisch-Milch ist ungeöffnet bis zu 27 Tage lang haltbar.

- Haltbarmilch wird auf 135-150 Grad ultra-hocherhitzt und ist ungeöffnet mindestens drei Monate haltbar.

Gentechnikfreies Futter als Alleinstellungsmerkmal

Grundsätzlich werden in Österreich alle Milchkühe gentechnikfrei gefüttert. Österreichs Milchwirtschaft hat sich als weltweit einzige darauf geeinigt, gänzlich auf die Verwendung von gentechnisch verändertem Futter zu verzichten. Wiesen- und Heumilch unterscheiden sich trotzdem in der Art der Fütterung. Die Namen beziehen sich auf die Form des Raufutters. Kraftfutter wie beispielsweise Mais und Mineralfutter werden meist bei beiden Arten zusätzlich gefüttert. Bei Milch, die das Bio-Siegel trägt, wirtschaftet der ganze Milchviehbetrieb biologisch. Das heißt, nicht nur die Futterkomponenten sind biologisch hergestellt, sondern es gibt auch strengere Tierhaltungsrichtlinien, die eingehalten werden müssen.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b | 8970 Schladming

Schwarzenbergstraße 8/1 | 1010 Wien

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschaftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Bild 1: Milch ist nicht gleich Milch: im Supermarkt treffen Konsumentinnen und Konsumenten auf eine bunte Vielfalt an Milchsorten, die sich anhand unterschiedlicher Herstellungskriterien unterscheiden. (Credit: Land schafft Leben)
- Bild 2: Zum Tag der Milch erklärt der Verein Land schafft Leben die Unterschiede der Milchsorten im Supermarktregal. (Credit: Land schafft Leben)
- Bild 3: Milchverkostung – Die Verarbeitungsschritte verändern auch den Geschmack der Milch. (Credit: Land schafft Leben)
- Infografik: Länger-Frisch-Milch wird immer beliebter.
- Entscheidungsbaum Milch: Trinkst du Milch, oder nicht?

Weitere Links für Ihre Recherche:

- Überblick: <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/milch>
- Gesundheitliche Aspekte: <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/milch/gesundheit>
- Infografiken zur Milch: <https://www.landschaftleben.at/infografiken/milch>

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 21-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 63 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.