

# Warum keine Milch?

Alle Säugetiere benötigen anfangs Muttermilch. Milch bildet während der Stillzeit die Lebensgrundlage für jedes Neugeborene. Sie erfüllt den Zweck das Wachstum und die Kräftigung des Nachwuchses zu fördern und das Immunsystem aufzubauen.

Viele Menschen glauben aber, Tiermilch sei gesund für Menschen und Kühe gäben immer Milch. Jedoch ist Muttermilch nur im Säuglingsalter gesund und nur von der eigenen Art, nicht von einer anderen. Kuhmilch ist für den Organismus von Kälbern vorgesehen und nicht für Menschen geeignet(1). Zudem geben Kühe, wie alle Säugetiere, nur Milch, wenn sie Nachkommen geboren haben. Für die Milchproduktion müssen deshalb die Kälber ihren Müttern weggenommen und getötet oder getrennt für die Milchproduktion aufgezogen werden. Ein Kreislauf entsteht, der die Kühe zu Milchmaschinen degradiert, der Menschen und Tieren schadet und zur Umweltzerstörung beiträgt.

## Das Leben der Milchkühe

### Die Haltungsbedingungen

Neben der Erzeugung von klimaschädlichen Treibhausgasen führt die Rinderhaltung für die Milchproduktion zu einem ähnlichen, massenhaften Leid wie in der Fleischindustrie. Denn die Intensivtierhaltung der modernen Landwirtschaft strebt einzig und allein danach, die maximale Menge an Fleisch und Milch so schnell und billig wie möglich zu produzieren.

Früher überwiegend auf Wiesen gehalten und als Feldarbeitstiere eingesetzt, konnten die Kühe durch die Mechanisierung und Industrialisierung der Landwirtschaft als reine Milchtiere gehalten werden. Damit sank ihr Lebensalter von etwa 18 auf heute fünf bis sechs Jahre(2). Durch ständig intensivierete Zuchtauswahl und dem Kraftfutter (Proteinpellets aus gepresstem Getreide oder Soja und diversen Beimischungen), das nichts mit dem ballaststoffreichen Wiesengräsern zu tun hat und daher für das Wiederkäuerverdauungssystem nicht geeignet ist, konnte die „Milchleistung“ ständig gesteigert werden(3). Um 1850 betrug die jährliche Milchleistung einer Kuh etwa 1.000 Kilogramm, um 1.950 schon 2.500, 1970 etwa 3.900, um 1980 etwa 4.600 und 1990 bei etwa 5.000 Kilogramm. Heute liegt bei 8.000 bis 10.000 Kilogramm(4).

Weitere Gründe für diese Steigerungen sind die Zugabe von Hormonen, die ununterbrochene Folge von „Trächtigkeit“, also Schwangerschaft, durch künstliche Befruchtung noch während der Laktation(5) und die Rationalisierung und Technisierung der Melk- und Haltungssysteme im Stall.

Weidefutter und Weidegang stehen effizienter Milchproduktion und Intensivtierhaltung diametral gegenüber. Die etwa 4.200.000 Milchkühe(6), die in Deutschland leben, verbringen den Großteil ihres Lebens in riesigen Ställen oder auf von Fäkalien verseuchten Plätzen, die kaum mehr Raum bieten, als der eigene Körper zum Stehen oder Liegen braucht. Kühe und Kälber werden in Käfigen, Ställen oder Boxen oft so beengt gehalten, dass sie sich kaum umdrehen können. Die Milchkuh auf der Weide bildet die Ausnahme. Die überwiegende Mehrzahl Milchkühe in Deutschland lebt ganzjährig in Boxenlaufställen. Weniger als ein Prozent der Milchkühe in Deutschland haben mehr als 40 Wochen Weidegang(7). Die meisten werden in der Stallhaltungsform „Laufstall Gülle“ und etwa 30 Prozent(8) in Anbindehaltung gehalten, welche die Kühe am Hals fixiert, fast zur Bewegungslosigkeit zwingt. In Bayern werden sogar 65 Prozent der Milchkühe in Anbindeställen gehalten(9). Sind die Tiere nicht genetisch hornlos, werden ihnen die Hornansätze gewöhnlich ohne Betäubung verätzt oder verbrannt, damit sie sich in der Enge der Haltungseinrichtungen nicht verletzen. Da dort Nerven enden, ist die Enthornung eine extrem schmerzhaftes Prozedur für die Tiere. Obwohl sogar die Tierärztliche Vereinigung dringend eine „Schmerzausschaltung“ mittels Lokalanästhesie kombiniert mit Sedation und postoperativer Schmerzreduktion empfiehlt(10), ist diese gesetzlich nicht vorgeschrieben und daher unüblich. Laut EU-Öko-Verordnung und Tierschutzgesetz (TierSchG) ist die Enthornung auch für die Biohaltung nicht verboten.

Aufgrund der unnatürlich hohen Milchleistung, auf die sie gezüchtet wurden, leiden die meisten Milchkühe an Euterentzündungen sowie an Bein- und Fußkrankheiten. Der geringe Platz, die Betonspaltenböden, die nassen und mit Gülle verschmutzten Böden und mangelhafte Hygiene stellen die größten Gefahren für die Verursachung von Bein- und Fortbewegungsproblemen dar. Klauenstörungen kommen bei bis zu 50 Prozent aller Milchkühe vor(11). Diese erhöhen die Anfälligkeit für andere Erkrankungen wie Mastitis und Stoffwechselkrankheiten. Die Epiemische Verbreitung von Mastitis, eine schmerzhafte bakterielle Entzündung der Euterdrüsen, begann mit der Einführung der Melkmaschinen in den Nachkriegsjahren des 20. Jahrhunderts. Durch eindringende Erreger, das Liegen auf verkoteten Betonflächen und die Fütterung mit Kraftfutter, statt mit artgerechter Nahrung wie Gras und Heu verbreitet sich die Krankheit zusätzlich. Sie ist heute zu einem flächendeckenden Problem geworden und betrifft etwa 30 bis 50 Prozent aller Kühe in Europa(12). Da Mastitis nur mit Penicillin und Antibiotika bekämpft werden kann, ist sie der häufigste Grund für den Antibiotikaeinsatz bei Kühen. Im Juli 2009 bemängelte sogar die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit in einem Gutachten die Haltungsbedingungen und die auf hohe Milchleistung gerichtete genetische Auswahl der Kühe, die für die erheblichen gesundheitlichen Einschränkungen bei Milchkühen verantwortlich sind(13).

Die allermeisten Kühe, deren Milch(produkte) heute im Handel erhältlich sind, fristen ein Leben ohne Tageslicht, Bewegung oder natürliche Familienstrukturen, körperlich überlastet, oft krank und unter Schmerzen, gefangen in Dunkelheit hinter Mauern, die sie, außer auf ihrem Weg in den Tod, nie verlassen werden.

## **Der Kreislauf von Schwangerschaft und Milchproduktion und deren Folgen**

Kühe geben wie alle Säugetiere, nur dann Milch, wenn sie Nachkommen zur Welt gebracht haben. Sie sind wie Menschen neun Monate lang schwanger und haben einen ähnlichen drei- bis fünfwöchigen sogenannten Brunstzyklus, der dem Menstruationszyklus entspricht.

Aber Milchkühe werden nicht als Lebewesen begriffen, deren Bedürfnisse zählen oder denen der Menschen ähnlich wären, sondern als Produktionseinheiten. Damit sie für die Industrie nutzbar sind, unterliegen sie einem lebenslangem Kreislauf von Trächtigkeit und Laktation. Ab dem zweiten Lebensjahr beginnt für die Kühe die Dauerschwangerschaft. Sie werden jedes Jahr künstlich befruchtet und sind fast ununterbrochen schwanger, damit sie unterbrochen Milch geben können(14).

Haben sie neun Monate Schwangerschaft hinter sich, gebären sie. Die Kälber werden ihnen kurz nach der Geburt weggenommen, was für die sozialen und sensiblen Tiere immer traumatisch ist. Die Kinder dürfen nicht die Milch ihrer Mütter trinken, da ihre Verdauungsorgane nicht auf den hohen angezüchteten Milchfettgehalt der Mütter eingerichtet sind und das Infektionsrisiko zu hoch wäre. Zudem könnte die Milchleistung der Mutterkühe nachlassen und eine erfolgreiche „Anschlussbesamung“ verzögert werden.

Die Kühe werden vom Zeitpunkt nach der Geburt bis wenige Wochen vor der nächsten zweimal täglich an die Melkmaschine angeschlossen. Da die Kuhzitzen empfindlich sind, kann die Melkprozedur im automatisierten Milchbetrieb, in der die Melkmaschinen oft unprofessionell oder zu schnell angelegt werden, oft unter Schmerzen ablaufen.

Ein paar Wochen nach der Geburt werden sie erneut geschwängert, damit sie, wenn ihre Milchleistung abnehmen würde, erneut gebären und in eine neue Laktationsphase eintreten(15). Würden die Mutterkühe nicht kurz nach der Geburt wieder befruchtet, wären sie nach Ende ihrer Laktationsperiode wirtschaftlich nicht mehr nutzbar.

Mittlerweile konnte die Laktationszeit von etwa sechs Monaten auf 10 bis 11 Monate ausgedehnt werden. Daher kann davon ausgegangen werden, dass etwa die Hälfte der heute ermolkenen Milch von schwangeren Kühen stammt. Wenn eine Anschlussbefruchtung funktioniert, ist eine Kuh etwa 75 Prozent ihrer Laktationszeit schwanger(16).

Obwohl Antibiotika auch illegal als Leistungsverstärker eingesetzt wird, lässt die Milchleistung dennoch nach wenigen Laktationsphasen nach. Um einen Liter Milch zu erzeugen, durchfließen das Euter über 500 Liter Blut(17). Die benötigten Nährstoffe für diese enormen Stoffwechselumsätze können selbst durch Kraftfutter nicht geliefert werden, weshalb diese den Körpern der Tiere kontinuierlich entzogen werden. Die damit einhergehende Pansenübersäuerung und anderer Stoffwechselstörungen sowie der Verlust von Kalzium laugt die Kühe daher zusätzlich in wenigen Jahren total aus. Denn dass die Kühe in möglichst kurzer Zeit möglichst viel Milch geben ist die Grundlage des Profits für die Milcherzeuger\_innen.

Durch die Haltung, Mangelernährung und die Überbeanspruchung von permanenter Schwangerschaft und Milchproduktion sind die meisten Kühe nach fünf Jahren so „verbraucht“, dass sie „wertlos“ geworden sind. Da sie dann nicht mehr genug Milch einbringen, um profitabel genug zu sein, werden sie meist in diesem jungen Alter geschlachtet. Eine Kuh, die während ihrer ersten Laktationsphase keine 7.000 Kilogramm Milch gibt, landet anschließend gleich im Schlachthaus, da ihre zukünftige Milchleistung zu gering wäre(18). Ihre natürliche Lebenserwartung läge bei 15 bis 30 Jahren.

### **Die totale Manipulation empfindungsfähiger Lebewesen**

Die sogenannten Turbohochleistungskühe, wie sie in den USA üblich sind, produzieren noch effizienter. Mit Hilfe von Gentechnologie und Embryonentransfers werden sie von einer Leihmutterkuh ausgetragen, später besamt und mittels Hormonen in ihre erste und einzige etwa 18 bis 30 Monate andauernde Laktation gezwungen, in denen sie etwa 18.000 Kilogramm Milch liefern, bevor sie nach über 40 Monaten, mit etwa 3,5 Lebensjahren geschlachtet werden(19).

Der Endpunkt der „vernutzenden“ Tier- und Milchproduktion ist das Klonen von Tieren mittels somatischem Zellkerntransfer. Es bedeutet die totale Kontrolle über die Tiere. Eingriffe in Zellstrukturen und genetische Codes erschaffen Lebewesen als Gestalt gewordene Manipulation(20).

Obwohl Klonen daher ethisch kaum zu rechtfertigen ist, die gesundheitlichen Auswirkungen für Tiere ungeklärt und Folgen des Konsums von Produkten geklonter Tiere bis heute hoch umstritten sind, bestätigte die EU-Lebensmittelbehörde im Juli 2012 erneut die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln geklonter Tiere. Damit können weiterhin Lebensmittel von geklonten Tieren auf den Markt gebracht werden, wenn zuvor eine Genehmigung erteilt wurde und Fleisch und andere Produkte von deren Nachkommen jedoch auch ohne Kennzeichnung verkauft werden können. So scheint die EU die Zulassung von Produkten geklonter Tiere und ihrer Nachkommen weiter voranzutreiben(21).

### **Kälber als Abfall für die Fleischindustrie**

Kühe geben den Menschen weder ihre Kälber noch ihre Milch freiwillig. Damit die Milch für Menschen verwertbar wird, müssen die Kälber ihren Müttern weggenommen werden.

Die Nachkommen werden den Müttern wenige Stunden nach der Geburt entrissen, in Boxen gesperrt und mit Ersatznahrung gefüttert. Sowohl für die Mutter als auch für ihren Nachwuchs bedeutet die Trennung eine erhebliche psychische Belastung. Statt unter dem Schutz von Mutter und Herde wachsen die Kälber bis zum Alter von acht Wochen in Einzelhaltung, in kleinen Plasteboxen oder sogenannten Kälberiglus auf. Schwere Verhaltensstörungen und Leiden der zu Waisen gemachten Kälber lassen sich auch durch die später vorgeschriebene Gruppenhaltung nicht ausgleichen.

Die weiblichen Tiere sind ebenfalls zu einem Leben als Gebärmaschine verdammt, in einem Kreislauf aus Befruchtung, Schwangerschaft, Geburt und Milchproduktion.

Da die männlichen Kälber naturgemäß keine Milch geben, sind sie für die Milchindustrie nicht nutzbar. Sie werden nach ein bis zwei Wochen an Mastbetriebe verkauft und für die Fleischproduktion gemästet, bis sie nach wenigen Monaten bis etwa anderthalb Jahren, meist noch

„Kleinkinder“, im Schlachthof landen. Weniger gesunde Tiere werden oft schon nach ein paar Tagen geschlachtet. Durch die schlechten Haltungsbedingungen (im Fachjargon betriebsspezifische Managementprobleme genannt) sterben aber ohnehin schon viele vor dem geplanten Zeitpunkt der Schlachtung. Die Sterblichkeitsraten von Kälbern während der Aufzucht liegen bei 10 bis 15 Prozent(22).

## **Tierrechte und Tierbefreiung**

### **Warum Biohaltung keinen Unterschied macht**

In der Biohaltung ergeht es den Kühen und Kälbern meist nicht besser. Auch sie werden gezüchtet, um möglichst hohe Milchleistungen zu erbringen und ebenfalls nach wenigen Jahren, meist noch im Jugendalter, zum Schlachter gebracht. Viele „Biokühe“ verbringen ihr Leben mit Stricken oder Ketten angebunden im Stall. Auch Bio-Kälbern werden von ihren Müttern kurz nach der Geburt getrennt. Und spätestens im Schlachthof endet das Bio-Dasein. Bei dem Konsum von Biomilch bleibt das grundlegende Problem zudem weiter bestehen: Der Wert des Lebens der Tiere bemisst sich nur nach der ökonomischen Verwertbarkeit ihrer Körper. Die Gründe und die Form ihrer Existenz ergeben sich allein aus Funktion und Zweck für die Menschen. Ihr Recht auf Leben und Unversehrtheit, ihre Bedürfnisse nach sozialen Bindungen und eigenständigen Mutter-Kind-Beziehungen, ohne Willkür und Gewalt der Menschen, werden weiterhin ignoriert. Das Verfügen über Lebewesen, seien es menschliche oder nichtmenschliche Tiere, deren Züchtung, Manipulation, Kontrolle und Nutzung sowie die Missachtung ihrer Interessen bleibt bestehen. Gefangenschaft und Tötung können niemals artgerecht sein.

### **Freiheit für Menschen und Tiere**

Genauso wenig wie es geborene Sklaven gibt, gibt es „Nutztiere“ oder Lebewesen, die für die „Milchproduktion“ geboren werden. Bezeichnungen und Funktionen werden ihnen aufgedrückt und von Menschen zugewiesen. Diese sind veränderbar und keine Tatsachen. Gewohnheit und Geschmack können das lebenslange Leiden und die grausame Tötung unzähliger Individuen nicht rechtfertigen. Auch wenn viele Menschen selbst keine Tiere umbringen könnten – für die Tiere spielt es keine Rolle, wer sie tötet. Kauf und Konsum von tierlicher Milch sind ein Auftrag zur Gefangenschaft und zum Töten und fördern ein System aus Ausbeutung, Profitgier und Tierleid, aber auch von Lebensmittelskandalen und Krankheiten, unter Menschen und Tieren. Tiere sind keine Ware, keine Lebensmittel und kein „Nutzvieh“, sondern individuelle leidensfähige Lebewesen mit eigenen Interessen und vielfältigen Bedürfnissen. Sie müssen aus menschlichen Verfügungszwecken befreit und ihr Lebens- und Freiheitsrecht anerkannt und verteidigt werden. Ernährung ist längst keine Privatsache mehr, sondern betrifft zwangsläufig immer andere, deren Interessen berücksichtigt oder verletzt werden. Jeder Mensch entscheidet sich bei seinem Konsum für oder gegen Leiden, Schmerzen und Tod. Die Überwindung der Unterdrückung von allen Tieren, einschließlich den Menschen und ein Ende der systematischen physischen und psychischen Gewalt an ihnen sollte grundlegendes Merkmal einer freien, gerechten und solidarischen Gesellschaft sein.

Menschen und Tiere müssen aus all den unerträglichen, erniedrigenden und fremdbestimmten Gewaltverhältnissen befreit werden. Denn jedes Leben zählt und jedes Individuum sollte allein über sich bestimmen dürfen. Ausbeutung gilt es grundsätzlich abzuschaffen. Die Forderung nach Freiheit und Unversehrtheit muss für alle gelten, für Menschen und Tiere.

## **Die Folgen für Menschen und Umwelt**

### **Welthunger und Umweltzerstörung**

In Berücksichtigung auf die Welternährungssituation ist die enorme Ressourcenverschwendung ein großes Problem bei Aufzucht und Haltung von Tieren. Nutztiere sind heute Nahrungskonkurrenten für Menschen, da sie mit Kraftfutter (dessen Rohstoffe auch Grundnahrungsmittel für Menschen

sind) gemästet werden. 78 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche wird für die Tierproduktion direkt verwendet(23).

36 Prozent der weltweiten Getreideernte, 70 Prozent der Sojaernte, die Hälfte der Fischfänge und ein Drittel der Milchprodukte(24) werden an Tiere verfüttert. Dafür ist neben der Fleischindustrie auch die Milchindustrie verantwortlich. Zur Zeit hungern etwa eine Milliarde Menschen weltweit. Zur Zeit sind etwa 870 Millionen Menschen weltweit chronisch unterernährt (25). Das bedeutet jeder achte Mensch leidet unter Hunger. Der Welthunger als Massensterben zehntausender Menschen jeden Tag ist das größte „Gesundheitsrisiko“ (26) und gleichzeitig das größte lösbare Problem der Welt (27).

Eine Kuh belastet das Klima genauso stark wie ein moderner Personenwagen, der pro Jahr 18.000 Kilometer zurücklegt, ob bio oder nicht. Die ökologische Landwirtschaft verursacht zwar weniger Treibhausgase als die konventionelle, aber die Milch- und Rindfleischproduktion von Bio-Bauern ist teilweise umweltschädlicher(28). Der Report *Livestock's Long Shadow* von 2006 der UN-Ernährungsorganisation FAO weist die globale Viehzucht als Umweltverschmutzer ersten Ranges aus. Folgen sind der Klimawandel, Luftverschmutzung, Wasserknappheit, Wasserverschmutzung, Artensterben und der Verlust von wertvollem Boden. Die CO<sub>2</sub> Emissionen der industrialisierten Landwirtschaft machen laut FAO einen Anteil 18 Prozent(29) aus. Nach der Studie *Livestock and Climate Change* vom Worldwatch Institute 2009(30) sollen sogar 51 Prozent (!) der weltweiten THG-Emissionen pro Jahr auf die Viehhaltung zurückzuführen sein – mehr als der gesamte Verkehrs- und Energiesektor zusammen.

## **Der Mythos von der gesunden Milch**

Der Anspruch, der Glaube oder das Bedürfnis vieler Menschen täglich Tiermilch zu sich nehmen zu müssen, sorgt für millionenfaches physisches und psychisches Leid, jeden Tag. Aber Milchkonsum ist über das Säuglingsalter hinaus unter den Säugetieren nicht vorgesehen. Es ist gesellschaftlich weit verbreitet, jedoch unsinnig, auch im Erwachsenenalter die Milch von Muttertieren einer anderen Art zu sich zu nehmen.

Erwachsene Tiere und Menschen benötigen keine Muttermilch, schon gar nicht die einer anderen Spezies. Bis zur Zeit vor der Domestizierung von Tieren, deren Milch gemolken wurde, konnten Menschen Milch und Milchprodukte nicht verdauen. Weil Milchzucker natürlicherweise nur in der Muttermilch von Säugetieren vorkommt, wird das dazu benötigte Enzym Laktase im Säuglings- und Kleinkindalter gebildet. Nach der Stillzeit und der Umstellung auf feste Nahrung, nimmt die Produktion des Enzyms und die damit Fähigkeit ab, Laktose zu vertragen. Milchunverträglichkeit ist also keine Krankheit, sondern eine natürliche Körperreaktion und Ausdruck einer gesunden Entwicklung und Ernährung. Da Laktasebildungen bei erwachsenen Menschen auf Genmutationen zurückgehen(31) und die Anpassung der Milch als Nahrungsmittel entwicklungsgeschichtlich immer noch nicht abgeschlossen ist(32), führt der historisch höchste Konsum von Milchprodukten heute zu erheblichen Problemen.

Denn nach dem Gen-Food ist Milch das jüngste Lebensmittel auf dem menschlichen Speiseplan(33) Etwa 80 Prozent der Weltbevölkerung können Milch noch immer nicht verdauen und werden als Erwachsene laktoseintolerant(34). Laktoseintoleranz und Milchallergie(35) können zu vielfältigen Symptomen führen, beispielsweise Atemwegs- und Hauterkrankungen, Übelkeit, Erbrechen, Verstopfung, Durchfall oder Schlafstörungen.

Die Behauptung Milch sei gut für die Knochen und schütze so vor Osteoporose lässt sich nicht belegen. Ein sehr hoher Milchkonsum führt sogar zu mehr Knochenbrüchen(36). Gegenüber der allgemeinen Annahme ist der Konsum von Milchprodukten nicht gesund, sondern bringt erhebliche gesundheitliche Gefahren mit sich, wie das erhöhte Risiko von Brustkrebs(37), Prostatakrebs(38), Eierstockkrebs(39), Alzheimer(40), Multipler Sklerose(41), Parkinson(42), Diabetes Typ I und II(43) und Hautkrankheiten (Akne, Neurodermitis, rheumatoide Arthritis)(44)

(45). Da der überwiegende Teil der Milch von schwangeren Kühen stammt, wird zudem heute ein Zusammenhang zwischen Milchkonsum und hormonabhängigen Krebsarten hergestellt(46).

Milch ist neben Fertignahrung eines der am stärksten bearbeiteten und veränderten Nahrungsmittel überhaupt(47) und hat in der industriell in vielen Schritten verarbeiteten Form, wie sie heute hergestellt wird, nichts mit der ursprünglichen Rohmilch mehr gemein. Kühlung(48), Pasteurisierung(49) und Homogenisierung(50) sowie Ultrahocherhitzung(51) sind für zusätzliche Gesundheitsbeeinträchtigungen und Krankheiten verantwortlich. Durch die Trocknungstechnik von Vollmilch-, Magermilch-, Buttermilch- und Molkenpulver steigt die Salmonellengefahr(52). Antibiotika wird neben der Eindämmung von Mastitis zudem als Masthilfe zur Leistungssteigerung eingesetzt, was offiziell nicht erlaubt ist, sich aber von der Verwendung als Arzneimittel kaum unterscheiden lässt. Daneben können Pestizide, Herbizide, Rückstände von Desinfektionsmitteln (hauptsächlich Chloroform) und Schadstoffe (Schwermetalle, PCB) in der Milch vorkommen, die beispielsweise über Futtermittel als Rückstände in der Milch zurückbleiben und hin und wieder in Form von Lebensmittelskandalen publik werden(53).

## **Die Schlussfolgerung**

Trotz all dieser Gründe steigt der Milchkonsum weltweit an. Bis ins 19. Jahrhundert hinein herrschte weitläufig noch ein natürlicher Ekel vor unverarbeiteter, unbehandelter, warmer, frischer Tiermilch vor. Die Entfremdung von der Landwirtschaft sowie die Trennung zwischen Erzeugung und Verbrauch stellen die notwendige Distanz zum „Produkt“ Milch her, die mit der industriellen Verarbeitung, der Propaganda durch Werbung und Lobbyismus und den bekannten Vorurteilen, den massenhaften Konsum erst ermöglicht.

Heute hat sich ein Verhältnis zu Tieren durchgesetzt, die sie als reine Ware betrachtet.

Die Anonymisierung der Opfer und die massenhafte industrielle Tierhaltung und -tötung, die weit entfernt und unzugänglich für fast alle Menschen stattfindet, verhindert jegliche Vorstellung von den Vorgängen hinter der „Konsumgüterproduktion“.

Die unkritische Übernahme von Traditionen und gesellschaftlichen Normen jedes einzelnen Menschen trägt dazu bei, diese Zustände aufrechtzuerhalten. Denn mit der Akzeptanz von Mehrheitsmeinungen und dem naiven Vertrauen darauf, was die Mehrheitsgesellschaft tut, könne nicht grundsätzlich falsch sein, wird die Verantwortung abgegeben. Autonomes Denken und eigene Urteilsbildung werden aufgegeben und sämtliche Tatsachen ignoriert. Mit der Billigung und Unterstützung dieser Vorgänge werden Mitleid und Empathie so gesellschaftlich bis zur Zerstörung normiert und gegenüber Tieren gänzlich aberzogen.

Milchkühe und alle anderen Tiere, die zu menschlichen Verfügungs- und Genusszwecken gehalten und getötet werden, werden nicht nur zu Produktionseinheiten degradiert. Sie werden ihrer Freiheit, ihrer Würde und ihres Lebens beraubt. Ihre Persönlichkeit, ihre Charaktere, ihre Wünsche, ihr Leiden und die Tatsache, dass sie sich in Individualität, der Vielfalt ihrer Bedürfnisse und auch ihrer Leidensfähigkeit nicht von Menschen unterscheiden, werden ignoriert und verdrängt.

Mit der Akzeptanz dieser Verhältnisse, die eine Kette von Ausbeutung erzeugen, an deren unterster Stelle die Tiere stehen, wird eine Gesellschaft erzeugt und aufrechterhalten, die auf Gewinnstreben, Bevormundung und Unterdrückung basiert. Indem sich Menschen diesem widerspruchslos anpassen und selbst von Ausbeutung profitieren, wird ein Gewaltverhältnis manifestiert, das nicht zu ertragen ist und dem daher nur mit Verdrängung oder Protest begegnet werden kann.

## Fußnoten

- (1) Maria Rollinger: *Milch besser nicht*, Erfurt 2004, S. 23ff.
- (2) Ebd., S. 72
- (3) Für das Kraftfutter wird das Futtermittel mit pflanzlichen und tierlichen Eiweißen angereichert, die häufig aus den Abfällen der Lebensmittelindustrie stammen, wie beispielsweise Molkenpulver, Sojarückstände, Kockosshalen, verbrauchte Fette der Nahrungsmittelindustrie oder sogar Tiermehl und Tierfett. Rollinger S. 81
- (4) Angabe des Deutschen Verbandes für Leistung- und Qualitätsprüfungen (DLQ) für die Saison 2011/12; <http://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/deutsche-kueche-geben-mehr-milch-als-je-zuvor-a-870683.html>
- (5) Zeitraum der Milchabgabe bei Säugetieren
- (6) Statistisches Bundesamt, Stand November 2012, <https://www.destatis.de/DE/ZahlenFakten/Wirtschaftsbereiche/LandForstwirtschaftFischerei/TiereundtierischeErzeugung/Tabellen/BetriebeRinderBestand.html>
- (7) Statistisches Bundesamt, Landschaftszählung 2010
- (8) Statistisches Bundesamt, Landschaftszählung 2010, [https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressekonferenzen/2011/LWZ2010/statement\\_poeschl.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressekonferenzen/2011/LWZ2010/statement_poeschl.pdf?__blob=publicationFile), S. 9
- (9) Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern e.V. (LKV), Februar 2009
- (10) Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e.V.: Zur Enthornung von Rindern, Merkblatt Nr. 86, 2012
- (11) Eine Studie aus Göttingen, die 11 Betriebe in Ostdeutschland untersuchte, zeigte, dass ca. 14% an digitaler Dermatitis (Infektion der Hufe, typischerweise an der Ferse), 16,5% an Hufgeschwüren, 10% an Wall disorder und 7% an interdigital hyperplasia litten. Das wären insgesamt 47%. Da die Studie aber nur über 200 Tage geführt wurde, kann davon ausgegangen werden, dass die tatsächliche Rate höher ist  
Konig, Wu, Gianola, Heringstad, Simianer: Exploration of Relationships Between Claw Disorders and Milk Yield in Holstein Cows via Recursive Linear and Threshold Models, Journal Of Dairy Science, Jan. 2008 91, S. 395–406
- (12) EU-BST-Tier-Report 1999, S. 29 ff., [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scah/out21\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scah/out21_en.pdf); Insgesamt lassen sich unterschiedliche Zahlen finden:  
Böhringer-Ingelheim schreibt, dass eine Mastitisrate von 30% (also 30 akute Mastitisfälle pro Jahr bei 100 Kühen) als normal gilt, [http://www.tiergesundheitundmehr.de/aktuell/m\\_euterentzuendung\\_0306.html](http://www.tiergesundheitundmehr.de/aktuell/m_euterentzuendung_0306.html);  
2009 gab Sachsen-Anhalt die klinische Mastitisrate mit 50% an: [www.lkv-st.de/index.php?name=download&dclid=160](http://www.lkv-st.de/index.php?name=download&dclid=160)  
Angabe einer Mastitisrate mit über 30% in England: [http://www.dairyco.org.uk/technical-information/animal-health-welfare/mastitis/recordstools/incidence-rate/#.UppWPCeV3XQ](http://www.dairyco.org.uk/technical-information/animal-health-welfare/mastitis/recordstools/incidence-rate/)  
<http://www.dairyco.org.uk/technical-information/animal-health-welfare/mastitis/recordstools/incidence-rate/#.UppWPCeV3XQ>
- (13) Die EFSA führt darin das zu geringe Platzangebot und die hohe Milchleistung auf die Zunahme von Lahmheit/Bein- und Fußkrankheiten, Euterentzündungen und Fortpflanzungs- und Stoffwechselstörungen zurück. EFSA (European Food Safety Authority), Juli 2009, <http://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/doc/1189.pdf>  
[http://www.efsa.europa.eu/de/scdocs/doc/ahaw\\_op\\_ej1143\\_overalldairycowwelfare\\_summary\\_de.pdf](http://www.efsa.europa.eu/de/scdocs/doc/ahaw_op_ej1143_overalldairycowwelfare_summary_de.pdf)
- (14) Rollinger, S. 93
- (15) Ebd.
- (16) Ausgehend davon, dass die Standard-Laktationsperiode etwa 300 Tage, also 10 Monate und die Trockenperiode (zwischen Laktation und Geburt des nächsten Kindes) etwa 40-60 Tage beträgt.
- (17) Rolf Dieter Fahr, Gerhard von Lengerken (Hg.): *Milcherzeugung*, Frankfurt a.M. 2003, S. 55
- (18) Rollinger., S. 96
- (19) Ebd., S. 97f.
- (20) Ebd., S. 100
- (21) Nachdem in der EU schon 2011 kein Kompromiss zwischen Parlament und Kommission sowie einigen Mitgliedsländern gefunden werden konnte, blieb damit auch 2012 die alte Regelung in Kraft, EFSA, Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, 5.7.2012, <http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/120705.htm>
- (22) Bayrische Landesanstalt für Landwirtschaft: Ursachen von Kälberverlusten bei Milchvieh und Möglichkeiten zur Reduzierung, 2005, <http://www.lfl.bayern.de/publikationen/schriftenreihe/040878/index.php>
- (23) Worldwatch Institute, *Livestock and Climate Change Studie*, 2009, <http://www.worldwatch.org/files/pdf/Livestock%20and%20Climate%20Change.pdf>
- (24) Asit Datta: *Welthandel und Welthunger*, München, 1993, S.180; zum Thema Welthunger siehe auch: <http://www.nandu.net/en/welthandel-und-welthunger-redebeitrag-zur-welthungerdemo-k%C3%B6ln>
- (25) FAO, *The State of Food Insecurity in the World 2012*, [www.fao.org/docrep/016/i2845e/i2845e00.pdf](http://www.fao.org/docrep/016/i2845e/i2845e00.pdf)
- (26) WHO, *World Hunger and Poverty Statistics*, 2011
- (27) Neben der „Viehzucht“ sind Biotreibstoffe, Spekulationen auf Grundnahrungsmittel auf dem Finanzmarkt und Agrarsubventionen mit für die Hungerkrise verantwortlich. Die WTO, die Weltbank, der IWF und die EU ruinieren mit ihren Exportsubventionen kleinbäuerliche Strukturen in den Entwicklungsländern. Die dort lebenden Menschen könnten sich mittels regionaler Selbstversorgung selber ernähren, müssen aber für den Export für den Weltmarkt

produzieren

(28) IÖW Studie „Klimawirkungen der Landwirtschaft in Deutschland“, 2008

(29) FAO, Livestock's Long Shadow, environmental issues and options, Report 2006,  
[www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM](http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM)

(30) [www.worldwatch.org/files/pdf/Livestock%20and%20Climate%20Change.pdf](http://www.worldwatch.org/files/pdf/Livestock%20and%20Climate%20Change.pdf)

(31) Peltonen u.a.: Nature Genetics, Feb. 2002, 30(2), S. 233 ff.;

Bersaglieri u.a.: American Journal Of Human Genetics, Apr. 2004, 74(6), S. 1111-1120;

Burger u.a.: Proceedings of the National Academy of Sciences USA, Mar. 2007, 104(10), S. 3736-3741

(31) Rollinger, S. 26

(33) Produktion und Verarbeitung von Milch ist seit 5000 v. Chr. nachgewiesen, Rollinger, S. 25

(34) Ledochowski, Bair, Fuchs: Österreichisches Journal für Ernährungsmedizin, Nr. 1, 2003, S. 7-14

(35) Im Gegensatz zur Laktoseintoleranz, deren Ursache ein Enzymmangel ist, ist die Milchallergie eine allergische Reaktion auf die Milcheiweiße, wie Kasein, das 80% der Eiweiße ausmacht oder alpha-Laktoglobulin und beta-Lactalbumin. Kasein gilt zudem als krebserregend. Im Unterschied zu einer Nahrungsmittelunverträglichkeit werden bei Allergien als Reaktion des Immunsystems Antikörper gegen bestimmte Nahrungsbestandteile gebildet, die die eigenen Organe angreifen können.

(36) Warensjö, Byberg, Melhus, Gedeberg, Mallmin, Wolk, Michaëlsson: Dietary calcium intake and risk of fracture and osteoporosis: prospective longitudinal cohort study, /BMJ/ 2011;342:d1473

(37) WHO Zahlen über die weltweiten Neuerkrankungen zeigen einen Zusammenhang zwischen Brustkrebs und Milchkonsum, je höher der Milchkonsum, desto häufiger kommt Brustkrebs vor. Globocan 2000, Lyon, International Agency for Research on Cancer. IARC Press, 2001, [www.dep.iarc.fr](http://www.dep.iarc.fr)

(38) Xiang Gao u.a.: Prospective Studies of Dairy Product and Calcium Intakes and Prostate Cancer

Risk: A Meta-Analysis, Journal Of The National Cancer Institute, Dec. 2005, 97(23), S. 1768-1777;

Chan u.a.: Dairy products, calcium, and prostate cancer risk in the Physicians' Health Study, American Journal Of Clinical Nutrition, Oct. 2001, 74(4), S. 549-554;

Gunnell u.a.: British Journal Of Cancer, Jun. 2003, 88(11), S. 1682-1686;

Kesse u.a.: British Journal Of Nutrition, Mar. 2006, 95(3), S. 539-545;

Song, Chavarro, Cao u.a.: Whole milk intake is associated with prostate cancer-specific mortality among U.S. male physicians, Journal Of Nutrition, Feb. 2013, 143(2), S. 189-196.

(39) Fairfield u.a.: International Journal Of Cancer, Jun. 2004, 10, 110(2), S. 271-277;

Larson u.a.: American Journal Of Clinical Nutrition, Nov. 2004, 80(5), S. 1353-1357

(40) Gu, Nieves, Stern, Luchsinger, Scarmeas: Food combination and Alzheimer disease risk: a protective diet. Archives Of Neurology, Jun. 2010;67(6); S. 699-706

(41) Malosse u.a.: Neuroepidemiology, 1992, 11(4-6), S. 304-312; Dosch u.a.: Journal Of Immunology, Apr. 2001, 166(7), S. 4751-4756

(42) Chen u.a.: Annals Of Neurology, Dec. 2002, 52(6), S. 793-801; British Medical Journal, Jan. 2003, 326, S. 10; Park u.a.: Neurology, Mar. 2005, 64(6), S. 1047-1051; Chen u.a.: American Journal Of Epidemiology, Jan. 2007

(43) Virtanen u.a.: Diabetologica, Apr. 1994, 37(4), S. 381 ff.; Karjalainen u.a.: Scandinavian Journal Of Immunology, Dec. 1994, 40(6), S. 623 ff.; Nillson u.a.: American Journal Of Clinical Nutrition, Nov. 2004, 80(5), S. 1246-1253;

Hoppe u.a.: European Journal Of Clinical Nutrition, Mar. 2005, 59 (3), S. 393-398

(44) Danby: Journal Of The American Academy Of Dermatology, 2005, 52, S.360-362; Adebamowo: Dermatology Online Journal, May 2006, 12(4), S. 1; Binstadt u.a.: Nature Immunology, Mar. 2006 7(3), S. 284-292; Hvatum u.a.: Gut, Sep. 2006, 55(9), S. 1240-1247

(45) Zu allen Krankheiten siehe auch: Colin Campbell: The China Study, 2005, [www.thechinastudy.de](http://www.thechinastudy.de)

(46) Ganmaa, Sato: Medical Hypothesis, Aug. 2005, 65(6), S. 1028-1037

(47) Ebd., S. 314

(48) Im Produktionsprozess wird die Milch durch schnelle Erwärmung und schnelle Kühlung irreversibel verändert. Die Fettspaltung und Pfropfbildung durch die Temperaturschwankungen während Transport und Lagerung werden durch spezielle Zusätze oder Bearbeitungen wieder rückgängig gemacht. Die Kühlung soll den Säuerungsprozess bei der Lagerung verhindern. Dabei erhöht sich jedoch die Enzymaktivität erheblich. Rollinger 219f.

(49) Wärmebehandlung einer Flüssigkeit, die den überwiegenden Teil ihrer Keime abtötet ohne sie zu sterilisieren. Pasteurisiert wird aus technologischen und hygienischen Gründen, vor allem aber um die Haltbarkeit zu erhöhen.

Zudem fallen bei einer Wärmebehandlung von über 80 °C fast alle Molkenproteine aus, werden Enzyme deaktiviert und Vitamine zerstört. Dennoch bleiben trotz Pasteurisierung unerwünschte Keime, wie Buttersäurebakterien erhalten.

Ebenso erweist sich der Paratuberkulose-Erreger (MAP=Mycobacterium avium Subspecies paratuberculosis), der die menschliche Krankheit Morbus Crohn mitverursachen kann, als hitzeresistent. Rollinger, S. 211 ff.

(50) In Homogenisatoren werden die Fettkügelchen der Milch verkleinert und homogenisiert, um die Aufrahmung des Milchfettes zu verhindern. Praktisch alle fermentierten Milchprodukte (bis auf Hart- und Schnittkäse) werden homogenisiert. Offiziell wird immer wieder die bessere Verdaulichkeit beworben, was aber umstritten ist. Rollinger, S. 228 ff. Zudem gibt es Wissenschaftler, die den Zusammenhang zwischen dem Konsum von homogenisierter Milch und Herzerkrankungen herstellen und nachweisen können. Rollinger, S. 230ff.

(51) Trotz Ultrahoherhitzung enthält die UHT-Milch (H-Milch) bioaktive Enzyme abgetöteter Bakterien, die Fett und

Eiweiß zersetzen.  
(52) Rollinger, S. 246f.  
(53) Ebd., S. 91