



Echt. Gut.



Natürlich. Bio.

13.07.2006

Jetzt wissenschaftlich* bestätigt

Bio-Alpenmilch und Bergbauern-Milch weisen im nationalen Milchvergleich beste Werte für wertgebende Inhaltsstoffe auf – Herkunft die man schmeckt

* Universität Kassel, nationaler Milchvergleich Juni 2006

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Berchtesgadener Land Bergbauern-Milch und die Bio-Alpenmilch schmecken besonders gut. Sie enthalten aufgrund der besonderen Fütterung mit Gräsern, Kräutern und sogar Heilkräutern mehr wertgebende Inhaltsstoffe; denn die Herkunft aus den Bergen und die damit verbundene traditionelle, artgerechte Tierhaltung, macht den Unterschied, diese Milch schmeckt echt gut und ist besonders gesund!

Ende Juni 2006 wurde hierzu eine neue Studie zur Milchqualität der Uni Kassel veröffentlicht. Sie bestätigt unsere seit Jahren kommunizierten Aussagen:

Herkunft, Haltung und Fütterung der Kühe wirken sich direkt positiv auf die wertgebenden Inhaltsstoffe der Milch aus. In der neuen Studie der Uni Kassel wurden die in Milch vorkommenden Fettsäuren genauer unter die Lupe genommen.

Der Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA) ist umso höher, je mehr Grünfütterung gefüttert wird; gleichzeitig niedriger Maisanteil und geringer Kraftfutteranteil in der Fütterung der Kühe verstärken diesen Effekt.

Ergebnis der Studie:

Die **Bio-Alpenmilch von Berchtesgadener Land** wies für beide – Omega 3- Fettsäuren und CLA's die höchsten gemessenen Werte von allen untersuchten Milchproben auf und wird daher als besonders gesund eingestuft.

Die **Bergbauern-Milch von Berchtesgadener Land** wies die höchsten Werte von allen konv. Untersuchten Milchsorten auf (vgl. Tabellen anbei).

Die Studie beweist damit eindrucksvoll: Traditionelle Haltung der Kühe mit Weidegang auf Bergwiesen und Almen wirkt sich auf die Gesundheit der Kühe und auf die Inhaltsstoffe der Milch positiv aus!

Aber: Nicht überall, wo Alpenmilch draufsteht, ist auch Milch aus einer derartigen traditionellen Tierhaltung enthalten. Andere Milchsorten wiesen deutlich niedrigere Werte auf.

Hintergrund: Deren Rohstoff Milch stammt scheinbar von Höfen mit deutlich ausgeprägter Maisfütterung und Kraftfuttergaben und nicht wie durch die Aufmachung suggeriert „aus den Alpen“ bzw. „aus dem Grünlandgebiet“!



Echt. Gut.



Natürlich. Bio.

Milch ist ein wichtiger, natürlicher CLA- und Omega-3-Fettsäuren-Lieferant

...und diese Fettsäuren sind wahre Fit- und Gesundheitsmacher:

Omega 3 Fettsäuren

Täglich ausreichend aufgenommen senken sie das Gesamt-Risiko an Herz-Kreislauf-Erkrankungen (Herzinfarkt, Schlaganfall) zu leiden um 30 bis 50%. Dies beruht darauf, dass sie

- Herzrhythmusstörungen mindern helfen
- leicht blutdrucksenkend wirken
- die Bildung von Blutgerinnseln verhindern
- die Fließeigenschaft des Blutes verbessern
- Blutfettwerte verbessern
- entzündungshemmend wirken und dadurch rheumatische Erkrankungen lindern

Außerdem gibt es erste Hinweise, dass die Lernbereitschaft und Merkfähigkeit von Schulkindern durch eine ausreichende Versorgung mit Omega-3-Fettsäuren deutlich verbessert wird.

Omega-3-Fettsäuren sind beteiligt an vielen lebensnotwendigen Steuerungsvorgängen in unserem Körper. Sie sind damit wie Vitamine und Mineralstoffe lebensnotwendige Nährstoffe, die für ein gesundes Wachstum und die Entwicklung von hoher Bedeutung sind. Eine ausreichende tägliche Aufnahme ist daher Voraussetzung für die Gesundheit, so Dr. Hildebrandt Herzspezialist der Herzklinik in Prien am Chiemsee.

Konjugierte Linolsäuren (CLAs)

CLA (conjugated linoleic acids) sind mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die aufgrund der besonderen Molekülstruktur in vieler Hinsicht positiv auf den Organismus wirken. Sie

- wirken wie Vitamin E, A oder C stark antioxidativ und hemmen dadurch das Wachstum von Krebszellen.
- stärken das Immunsystem.
- senken den LDL-Cholesterinwert im Blut.
- steigern den Calziumeinbau in die Knochen und erhöhen damit die Knochendichte und -festigkeit.
- wirken auf die Gewebezusammensetzung, indem Fett abgebaut und Muskeln aufgebaut werden.

Es gilt also und ist nun sogar wieder brandaktuell wissenschaftlich bestätigt:

Alles Gute aus dem Berchtesgadener Land - Bergbauern-Milch und Bio-Alpenmilch sind besonders gesund; eben Herkunft die man schmeckt.

Für weiterführende Fragen zum Thema und der Studie steht Ihnen Frau Haberstock jederzeit telefonisch unter der Rufnummer 08651 / 7004-77 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

**MILCHWERKE BERCHTESGADENER LAND
CHIEMGAU EG**



Berchtesgadener Land

Echt. Gut.



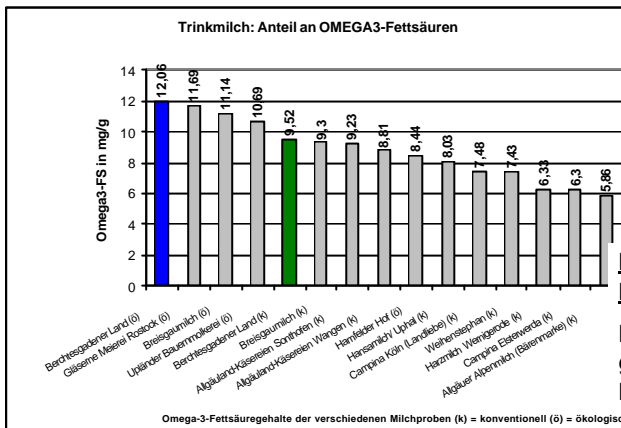
Berchtesgadener Land

Natürlich. Bio.

Anlage 1:

Omega-3-Fettsäuregehalt

Quelle: Studie Uni Kassel im Auftrag von Greenpeace 6/2006



Berchtesgadener Land

Bio-Alpenmilch:

Nr. 1 bei den getesteten Bio-Milchsorten



Berchtesgadener Land

Bergbauern-Milch:

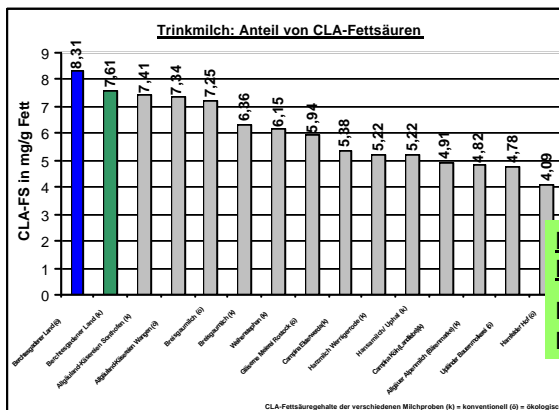
Nr. 1 bei den getesteten konv. Milchsorten



Anlage 2:

CLA-Gehalt

Quelle: Studie Uni Kassel im Auftrag von Greenpeace 6/2006



Berchtesgadener Land

Bio-Alpenmilch:

Nr. 1 aller getesteten Bio-Milchsorten



Berchtesgadener Land

Bergbauern-Milch:

Nr. 2 aller getesteten Milchsorten

