

Demeter-Milch stammt von ganzen Kühen mit Hörnern. Hörner sind ein wichtiges Kommunikationsmittel, zudem haben sie eine regulierende Aufgabe bei der Verdauung und dem Stoffwechsel für die Milchproduktion.

DEMETER KÄSE – SCHMECKT EINFACH BESSER



SCHONEND HERGESTELLT, VOLL IM GESCHMACK.

Demeter-Käse werden mit viel Sorgfalt und höchster Achtsamkeit schonend aus natürlichen Demeter-Rohstoffen hergestellt. Ihr Geschmack wird durch die Qualität des Futters bestimmt. Die traditionelle handwerkliche und achtsame Verarbeitung trägt entscheidend zur einzigartigen Qualität und zum unvergleichlichen Charakter des Käses bei.

In der Kürze der Wege liegt die Würze

Demeter-Käse ist Genuss aus der Region. Die Nähe zum Hof, zur Käserei oder Sennerei trägt dazu bei, dass Demeter-Käsespezialitäten so gut schmecken und beim Verzehr den vollen Genuss bereiten. Die kurzen Transportwege sind zudem ein ökologisches Plus und entsprechen der biodynamischen Anbau- und Verarbeitungsphilosophie voll und ganz. Die biodynamischen-Höfe und Demeter-Käse aus Ihrer Region finden Sie [hier](#).

KÄSE MIT HÖRNERN SCHMECKT EINFACH BESSER.

90 Prozent aller Kühe in der Schweiz tragen keine Hörner mehr. Auf den Demeter-Betrieben wird das Enthornen nicht praktiziert. Denn Hörner sind nicht nur schön, sondern auch wichtig für die Entwicklung, die Verdauung und den Stoffwechsel der Kuh. Kühe können auch mit Hörnern gut in Laufställen gehalten werden. Das beweisen die Demeter-Bauern auf ihren Höfen seit Jahrzehnten.

AUS MILCH VON HÖCHSTER QUALITÄT.

Demeter-Milch ist von höchster Qualität. Eine Vielzahl von Faktoren tragen dazu bei. Forscher haben ermittelt, dass Demeter-Milch Folgendes bietet: reichlich Omega-Fettsäuren, antioxidatives Vitamin E, Betakarotin und konjugierte Linolsäuren (CLA). Forschungen zeigen: Kühe, die Weidegang haben, Grünfutter und gutes Heu fressen und wenig Kraftfutter bekommen, produzieren Milch mit einer ausgeglichenen Fettsäurenverteilung. Dies ist besonders wichtig für die Menschen.

VIELE FAKTOREN TRAGEN ZU DER EINZIGARTIGEN QUALITÄT VON DEMETER MILCH BZW. KÄSE BEI:

- Die Kühe tragen ihre Hörner und werden wesensgemäß gehalten: Die Fütterung mit biodynamisch angebautem Grünfutter und Heu (mindestens 80 % vom eigenen Hof; maximal 20 % zugekauft Bio-Futter) und sehr wenig bis kein Kraftfutter. Das ist in jeder Beziehung sinnvoll: Die Verdauung der Kühe ist dafür eingerichtet, Gras zu verdauen. Es entstehen keine umweltbelastenden Gase, weder im Bauch der Kuh noch im Bauch der Milchgeniesser. Zudem fallen die Transportwege weg oder sind sehr kurz.
- Die Milch wird nicht homogenisiert
- Ultrahoch erhitzen und ESL-Milch sind verboten
- Ausgeglichenere Fettsäurenverteilung
- reichlich antioxidative Omega-Fettsäuren, Vitamin E, Betakarotin/Provitamin-A und konjugierte Linolsäuren (CLA)

DEMETER-KÜHE WERDEN WESENSGERECHT GEHALTEN.

Die biodynamische Landwirtschaft hegt und pflegt nicht nur die Pflanzen so, dass sie sich in ihrem Umfeld harmonisch entwickeln können, sondern auch die Tiere. Die Tiere wurden durch die jahrtausendealte Beziehung zum Menschen domestiziert und haben sich auf den menschlichen Kontakt eingestellt. Die artgerechte Haltung von Nutztieren will ein Gleichgewicht herstellen von Leistung, Fruchtbarkeit, Gesundheit und Lebensdauer. Diese Ausgewogenheit überträgt sich auch auf die Qualität von Produkten wie der Demeter-Vollmilch.

Die Demeter-Bäuerinnen und Bauern respektieren die Besonderheiten der verschiedenen Tiere. Sie wissen, dass Tiere in vielfältiger Art den Menschen und der Erde dienen – und dafür haben sie Liebe und Dankbarkeit verdient. Demeter-Tiere haben genügend Auslauf und Weidegang. Sie fressen hofeigenes Futter, welches während des Wachstums die biologisch-dynamischen Präparate erhalten hat. Diese beleben den Boden nachhaltig und stärken die Pflanzen. Das wirkt sich positiv auf die Qualität und die Vitalität des Raufutters und damit der Vollmilch aus.

Der ganze Demeter-Hof unterliegt den jährlichen strengen Qualitätskontrollen von Demeter.