



## DEMETER MILCH: MAN SCHMECKT DEN UNTERSCHIED

# MILCH, BUTTER & CO. SCHONEND VERARBEITET – VOLL IM GESCHMACK

Milch ist ein Naturwunder. Demeter Milch weist all die ursprünglichen guten Eigenschaften auf. Sie stammt aus einer Landwirtschaft mit ganzheitlicher Tierhaltung, in der die Kühe ihre Hörner behalten, und sie erfährt die allerschonendste Behandlung. Das macht die Demeter Milch zu einem äusserst wertvollen Lebensmittel.

Demeter-Kühe tragen Hörner.

### Gehaltvolles Lebenselixir

Kurz nach dem ersten Atemzug bekommt der Säugling seinen ersten Schluck Milch. Für sein Überleben genauso wichtig wie die Kalorien und die emotionale Wärme sind jene Informationen, die er mit der Muttermilch in Form von Mikroorganismen erhält und die für seinen Stoffwechsel von grosser Bedeutung sind. Der kleine Mensch ist bestens gerüstet für die Auseinandersetzung mit all den Mikrolebewesen seiner Umgebung und kann sich gesund entwickeln.

Später wird die Kuh die Spenderin der Milch. Sie ist mit ihrem gesamten Organismus an jenem erstaunlichen Stoffwechselvorgang beteiligt, der einfaches Gras in ein hochdifferenziertes Lebensmittel verwandelt. Ihre Milch enthält nicht nur Kalorien in Form von Fett und Proteinen: Sie ist reich an lebenswichtigen Mineralien, Fettsäuren und Mikroorganismen.

### Demeter Milch stammt von Hornkühen

Auf einem Demeter-Bauernhof leben fast ausnahmslos Tiere, denn ein Hof soll einen Stoffkreislauf bilden, der in sich möglichst geschlossenen ist: Die Tiere, besonders die Kühe, bringen

seelische Wärme auf den Hof. Ihr Dung belebt den Boden und erhöht die Bodenfruchtbarkeit. Er ist die Grundlage für alle darauf wachsenden Lebens- und Futtermittel.

Dass Tiere wesensgemäss gehalten werden, ist eine Selbstverständlichkeit für biodynamisch landwirtschaftende Bauern. Kühe tragen ihre Hörner, denn diese haben eine wichtige Funktion für die Verdauung und die Kommunikation. Für die Qualität der Milch spielen auch eine entspannte Atmosphäre und eine gute Beziehung zwischen Bauern und Kuh eine wichtige Rolle.

### Gras und Heu für die Kühe

Die Milch von Kühen, die vorwiegend

Fütterung, Haltung und Verarbeitung entscheiden über die Qualität der Milch.



Schonendste Demeter-Verarbeitung verzichtet auf Homogenisierung und setzt auf handwerkliches Können.

### Hier punktet Demeter

Biologisch-dynamische Landwirtschaft stärkt die Böden, die Pflanzen, die Tiere und die Menschen. Sie

- macht Böden nachhaltig fruchtbar
- bürgt für respektvolle und wesensgemässe Tierhaltung und Kühe mit Hörnern
- schreibt die Tierhaltung für einen geschlossenen Stoffkreislauf auf dem Hof vor
- berücksichtigt im Anbau den kosmischen Einfluss
- schafft einen lebendigen, standortbezogenen Organismus als Hofindividualität

In der Demeter-Verarbeitung findet man

- keine Homogenisierung, Sterilisation und UHT-Behandlung bei Milch und Milchprodukten
- kein Milchpulver in Joghurts
- keine Mikrowellenbehandlung und Bestrahlung
- kein Jod/Fluor, keine Rieselhilfe im Salz
- kein Nitritpökelsalz in Fleisch- und Würstchen

Grünfutter und Heu fressen, enthält reichlich mehrfach ungesättigte Fettsäuren Omega-3 und Omega-6 sowie die konjugierten Linolsäuren CLA, und dies in einem ausgeglichenen Verhältnis, was den Ausschlag gibt für den hohen Wert dieses Nahrungsmittels. Naturbelassene Milch enthält besonders viele Mikrolebewesen, die für unser Immunsystem essentiell sind.

### Demeter Milch rahmt auf...

Die intakte und äusserst vitale Lebensstruktur von Demeter Milch kann durch unsachgemässe Behandlung leicht zerstört werden. Sie wird deshalb weder homogenisiert noch hocherhitzt. Es wird auf jeden Verarbeitungs-

schritt verzichtet, der die Fett- und Eiweissmoleküle beschädigt, weil die Auswirkungen auf den menschlichen Organismus und die Sensorik nachteilig sind. Die Naturbelassenheit von Demeter Milch erkennt man daran, dass sie aufrahmt. Vor Genuss einfach kurz schütteln.

### ... und schmeckt unsäglich gut

Unabhängige geschmacklich geschulte Tester der Hochschule Bremerhaven vergeben die Höchstpunktzahl 10 für «frisch» oder «milchig» höchst selten – bei Demeter Milch aber fast immer. (Quelle: «Demeter Journal».)

[www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)

Schweiz. Natürlich.

