

Das Gute der Milch

Die Emmi Gruppe schafft seit 1907 die besten Milchmomente – heute und für kommende Generationen. Unser Purpose spiegelt unsere Leidenschaft für die Herstellung genussvoller Milchprodukte wider – ein Naturprodukt mit einer jahrtausendealten Tradition in der menschlichen Ernährung. Diese Tradition bewahren wir mit Stolz, und interpretieren Milch und Milchprodukte immer wieder innovativ entlang den sich wandelnden Bedürfnissen unserer Konsumentinnen und Konsumenten. Heute ist Emmi eine führende Herstellerin hochwertiger Milchprodukte in der Schweiz und international eine innovative Vorreiterin in attraktiven Nischen.

In den vergangenen Jahren wurde Milch in der öffentlichen Diskussion unterschiedlich geführt. Unser Anliegen ist es daher, eine differenzierte und wissenschaftlich fundierte Auseinandersetzung zu ermöglichen und zu fördern. Denn das Naturprodukt Milch ist ein zentraler Teil eines nachhaltigen Ernährungssystems.¹ Sie trägt zu einer gesunden Ernährung bei. In den Regionen mit hohem Graslandanteil, in denen Emmi tätig ist – etwa in der Schweiz, in Araucanía, Los Ríos und Los Lagos in Chile sowie in Minas Gerais in Brasilien – ist sie standortgerecht und leistet einen Beitrag zur Bodengesundheit, Biodiversität und Kohlenstoffspeicherung. Gerade in ländlichen Gebieten sorgt die Milchwirtschaft für Ein- und Auskommen vieler Menschen.^{2,3} Auf dieser Basis haben wir unsere ausgewogene und faktenbasierte Grundhaltung zur Milch entwickelt.



1. Milch trägt zu einer gesunden Ernährung bei^{4,5}

Milch zeichnet sich durch einen hohen ernährungsphysiologischen Wert und eine hohe Nährstoffdichte aus⁶. Sie liefert hochwertiges Protein mit allen neun essenziellen Aminosäuren, wichtige Mikronährstoffe wie die Vitamine D, B₂ und B₁₂ sowie Mineralstoffe wie Kalzium und Phosphor zur Erhaltung körperlicher Vitalfunktionen.^{7,8} Milch und Milchprodukte bestehen nicht nur aus einzelnen Nährstoffen, sondern besitzen eine komplexe Struktur aus Fett, Proteinen und Mineralstoffen – der sogenannten Milchmatrix. Diese hilft dem Körper, die Nährstoffe besser aufzunehmen und zu nutzen.^{9,10}

Viele Menschen erreichen die empfohlene tägliche Zufuhr an Nährstoffen nicht. Weltweit nehmen 66 Prozent der Menschen zu wenig Kalzium auf, und in der Schweiz erreicht die Hälfte der 65–75-Jährigen nicht die empfohlene Proteinzufuhr.¹¹ Deshalb wird in 42 Ländern von Ernährungswissenschaftlerinnen und Ernährungswissenschaftlern empfohlen, Milchprodukte zu einem täglichen Bestandteil der Ernährung zu machen, da u. a. Muskeln, Knochen und das Herz-Kreislauf-System davon profitieren.¹² In der Schweiz zum Beispiel wird der Konsum von zwei bis drei Portionen Milchprodukten pro Tag empfohlen.¹³ Der tatsächliche Konsum liegt tiefer.





2. Milch ist vielseitig und bietet hohe Lebensmittelsicherheit

Milch ist ein vielseitiges Naturprodukt: von Milchgetränken über fermentierte Produkte wie Käse und Joghurt bis hin zu Desserts und vielem mehr. Der Rohstoff ermöglicht immer wieder neue Produktinnovationen entlang der sich stetig wandelnden Konsumbedürfnissen wie beispielsweise Trinkmahlzeiten und Milchprodukten mit funktionellem Zusatznutzen. So ist das Milchregal ein Treffpunkt vieler Ernährungstrends. Verarbeitete Milch, die ihre positiven Eigenschaften beibehält, ist zudem nicht nur haltbarer, sondern erfüllt bei Emmi auch hohe Standards bezüglich der Produktqualität und Lebensmittelsicherheit.¹⁴

3. Emmi hat auch Alternativen im Angebot

Neben Kuhmilchprodukten bietet die Emmi Gruppe auch Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch sowie pflanzliche Milchalternativen an. Dazu zählen vor allem Getränke- und Joghurtalternativen auf Basis von Hafer, Mandeln, Soja oder Reis, wobei Emmi auf eine nachhaltige Wertschöpfungskette achtet. Mit Marken wie Beleaf und Kaiku Begetal stärkt das Unternehmen diesen Bereich gezielt. So verwendet Beleaf beispielsweise zu 100 Prozent Schweizer Hafer, wodurch Transportwege verkürzt und die heimische Landwirtschaft unterstützt werden.

4. Milch trägt zur Ernährungssicherheit bei

Nur Wiederkäuer, wie die Kuh, haben die Fähigkeit, das für den Menschen unverdauliche Gras in ein hochwertiges Nahrungsmittel mit wertvollem Protein zu verwandeln.¹⁵ Das ist wichtig, weil weltweit über zwei Drittel der Agrarfläche nicht ackerfähiges Grasland ist.¹⁶ In der Schweiz macht das Grasland rund 80 Prozent¹⁷, in Chile 81 Prozent¹⁸ und Brasilien 60 Prozent¹⁹ der Agrarfläche aus. Zudem entsteht bei der Produktion von einem Kilogramm pflanzlichen Lebensmittels vier Kilogramm Nebenprodukte, die zum grössten Teil nur der Wiederkäuer wieder in ein Nahrungsmittel umwandeln kann.²⁰ Der von Wiederkäuern stammende Kohlenstoff bildet, im Gegensatz zum Kohlenstoff aus fossilen Verbrennungsprozessen, in einem standortangepassten Produktionssystem einen ökologischen Kreislauf. Um die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren, ist Milch deshalb ein Teil der Lösung für die globale Ernährungssicherheit. Sie sorgt auch für das Ein- und Auskommen von rund 240 Millionen Menschen weltweit.²¹

5. Emmi setzt auf eine nachhaltigere Milchwirtschaft

Als Herstellerin von Milchprodukten übernimmt die Emmi Gruppe Verantwortung – heute und für kommende Generationen. Eines ihrer Ziele im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie ist es, dass 100 Prozent der Milch, die Emmi weltweit verarbeitet, bis 2027 nachhaltiger sein soll. Bereits heute erfüllen alle unsere Milchlieferanten in der Schweiz die Anforderungen des Branchenstandards «Nachhaltige Schweizer Milch».²² Für alle Märkte ausserhalb der Schweiz hat Emmi einen wissenschaftsbasierten Kriterienkatalog definiert, um diese Zielsetzung auch international anzustreben. Beim lokalen Milcheinkauf arbeitet die Emmi Gruppe mit ihren Milchlieferanten darauf hin, dass alle lokalen Produktionssysteme schrittweise nachhaltiger werden.





6. Emmi wird den CO₂e-Fussabdruck von Milch weiter reduzieren.

Emmi bewertet Umweltauswirkungen ganzheitlich, auch unter Einbezug des Nährstoffgehaltes eines Lebensmittels. Aufgrund der hohen Nährstoffdichte weist Milch weit verhältnismässig eine tiefe Belastung auf.²³ Gleichzeitig verfolgt das Unternehmen das Ziel, die Auswirkungen der Milchproduktion auf die Umwelt und die Gesellschaft kontinuierlich weiter zu verringern. Ein Vorzeigeprojekt ist KlimaStaR Milch, das Emmi gemeinsam mit anderen Unternehmen lanciert hat, um den bereits tiefen CO₂e-Fussabdruck der Schweizer Milch weiter zu reduzieren. Das Pionierprojekt identifiziert zentrale Hebel zur weiteren Reduktion von Treibhausgasemissionen wie beispielsweise durch eine optimierte Fütterung auf. Daneben hat sich das Projekt auch zum Ziel gesetzt sowohl die Nahrungsmittel- als auch die Flächenkonkurrenz zu reduzieren – eine entscheidende Kombination der Zielsetzungen für den langfristigen Erfolg. Diese grundlegenden Erkenntnisse werden auch an die internationalen Tochtergesellschaften weitergegeben, startend mit den wichtigsten Milchmärkten. So haben brasilianische und chilenische Pilotbetriebe bereits ihre Ausgangswerte erhoben. Die wichtigsten Hebel wurden erkannt und die entsprechenden Massnahmen sind in Planung – angepasst an die lokalen Gegebenheiten.

7. Emmi sorgt sich um das Tierwohl

Wichtigste Hauptdarsteller bei der Milchproduktion sind die Tiere, die dieses Naturprodukt erst möglich machen. Das Thema Tierwohl ist deshalb für Emmi von grosser Bedeutung. Die Schweiz bietet hierfür bereits heute gute Rahmenbedingungen und hat eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt.²⁴ Zum Beispiel werden in der Schweiz 90 Prozent der Kühe in Weidehaltung und 59 Prozent in Freiluftstallungen gehalten.²⁵ Auch international setzt sich Emmi für das Tierwohl ein: Alle Ziegenmilchlieferanten unserer niederländischen Tochtergesellschaft Emmi Bettine prägen ein Tierwohl- und Klimaschutzprogramm aktiv voran und erzielen überdurchschnittliche Resultate. Mit der Stiftung Fondation Vitalait bietet unsere tunesische Tochtergesellschaft den Milchlieferanten neue Perspektiven und fördert die nachhaltige Milchherstellung mittels praktischer Initiativen in den Bereichen Fütterung, erhöhtem Tierwohl sowie der Verbesserung von Milchproduktivität und -qualität. 94 Prozent des Milchvolumens von unserer Tochtergesellschaft Quillayes Surlat in Chile sind beispielsweise mit dem Tierwohl-Label «Bienestar Animal» zertifiziert. Als erstes Unternehmen, das dies umsetzt, nimmt Quillayes Surlat eine Vorreiterrolle im Bereich der Milchwirtschaft in Südamerika ein.



1 A. Zimmermann, T. Nemeček, T. Waldvogel (2017): Umwelt- und ressourcenschonende Ernährung: Detaillierte Analyse für die Schweiz, Umwelt Agroscope Science Nr. 55, S. 55 ff. 2 Weidaustrieb: Rinder auf die Weide statt an Ketten. (o. D.). BUND - BUND für Naturschutz und Umwelt in Deutschland. Weidaustrieb: Rinder auf die Weide statt an Ketten 3 Spöhr, M., Meier, M., Heer, I., Moskès, S. & Agroscope, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) & Berner Fachhochschule (BFH). Innovationen Landwirtschaft: Ideen für eine ressourceneffiziente und standortangepasste Milch- und Fleischproduktion (Book). In Agroscope, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) & Berner Fachhochschule (BFH). Innovationen Landwirtschaft: 2019. https://doi.org/10.26035/2019_agroscope_innovat 4 Max Rubner-Institut (2014): Ernährungsphysiologische Bewertung von Milch und Milchprodukten und deren Inhaltsstoffen, Bericht für das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErN) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) (2023): Milch: Fakten statt Mythen – Ein Überblick über die aktuelle wissenschaftliche Literatur. 6 A. Drewnowski (2023) - Perspective : Milk and Dairy Provide Affordable High-Quality Protein and Merit Inclusion in the Protein Foods Group. Current Developments in Nutrition 9: 104539 (doi.org/10.1016/j.cdnut.2024.104539) 7 G. Weaver et al. (2018): Chapter 4 - Milk and dairy products as part of the diet. In: FAO - Milk and dairy products in human nutrition, S. 106ff. 8 J. Geurts (2022) - Chapter 1: The role of the dairy matrix in the contribution of milk and dairy products to the human diet. In: Understanding and improving the functional and nutritional properties of milk, S. 3ff. 9 A.L. Unger et al. (2023): Harnessing the Magic of the Dairy Matrix for Next-Level Health Solutions: A Summary of a Symposium Presented at Nutrition 2022. Current Developments in Nutrition 7: 100103 (doi.org/10.1016/j.cdnut.2023.100103) 10 T. Thorning et al. (2017): Whole dairy matrix or single nutrients in assessment of health effects: current evidence and knowledge gaps. American Journal of Clinical Nutrition 105: 1033-46 (doi.org/10.3945/ajcn.116.151548) 11 Kopf-Bolanz, Walther (2020): Schweizer Ernährungsbulletin, 150-166. DOI: 10.24444/zhv-2021-0111; Passarelli et al (2024): Lancet Global Health 12, e1590-e1599. DOI: 10.1016/S2468-2667(24)00276-6. 12 Max Rubner-Institut (2014): Ernährungsphysiologische Bewertung von Milch und Milchprodukten und deren Inhaltsstoffen, Bericht für das Kompetenzzentrum für Ernährung, Bayern, S. 10, 17, 18, 30 ff. 13 Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (2024): Schweizer Ernährungsempfehlungen: Schweizer Ernährungsempfehlungen 16 Emmi betreibt ein umfassendes und zertifiziertes Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement nach den Grundsätzen von ISO 9000, FSSC 22000 sowie den Anforderungen ihrer Kunden. 18 Die Schweizer Milch – ein nachhaltiges Lebensmittel. Swissmilk. Die Schweizer Milch – ein nachhaltiges Lebensmittel 16 R. L. M. Schils et al. (2022): Permanent grasslands in Europe: Land use change and intensification decrease their multifunctionality. Agriculture Ecosystems & Environment, 330, 107891, S. 2. 17 Bundesamt für Landwirtschaft (2024): Agrarbericht 2024. Grassland Schweiz. Agrarbericht 2024 – Grassland Schweiz 18 Food and Agriculture Organization (2021): Chile – Census of Agriculture and Forestry 2021. <https://doi.org/10.2478/9789291031929> 19 MapBiomas (2024): Brasilien, MapBiomas 20 Jordran et al. (2023): Inhärente Futtermittelproduktion: Abundanz von nicht essbarer Biomasse in der Landwirtschaft und der verarbeitenden Industrie in Deutschland 21 Food and Agriculture Organization of the United Nations (2016): The Global Dairy Sector: Facts. <https://www.fao.org/3/iaq/agr22> 22 Schweizer Milchproduzenten (o. D.-a). Swissmilk green. Swissmilk green. Swissmilk | Swissmilk 23 Muleya et al (2024): Food Res.Int. 175, 113795. DOI: 10.1016/j.foodres.2023.113795 24 World Animal Protection | Animal Protection Index. (o. D.-b). World Animal Protection | Animal Protection Index 25 Bundesamt für Landwirtschaft (2023): Agrarbericht 2023, Beteiligung am RAUIS- und BTF-Programm. Agrarbericht 2023 – Produktionsystembeiträge