

MILCH

MARKEN LEHR BRIEF

Milch

In Kooperation mit



Lebensmittel **direkt**
Zeitung
LERNWELT



MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

LOS GEHT'S

SO LERNST DU MIT DIESEM MARKENLEHRBRIEF

Dieser Markenlehrbrief ist Teil eines durchdachten Lernkonzepts. Er vermittelt Dir kompakt das wichtigste Wissen zum Thema – von Produktinfos über Marktdaten bis hin zu verkaufsfördernden Tipps für den Alltag im Handel.

SO GEHST DU VOR:

1 Lesen & verstehen

Arbeite den Lehrbrief einmal vollständig durch.

2 Wiederholen & prüfen

Absolviere die Testfragen mit den Lösungen auf der jeweils nächsten Seite und den Abschlusstest.

3 Vertiefen

Nutze anschließend das ergänzende E-Training, um Dein Wissen zu festigen.

Lernen ist nachhaltiger, wenn Inhalte mehrfach, in unterschiedlichen Formaten und aktiv wiederholt werden. Dieses sogenannte hybride Lernen sorgt dafür, dass Wissen besser im Langzeitgedächtnis bleibt – und hilft Dir erfolgreicher zu verkaufen.

DEIN NÄCHSTER SCHRITT:

Zu jedem Markenlehrbrief gibt es ein kostenfreies, **interaktives E-Training** mit zusätzlichen Videos, einem Lernzettel zum Download und einem Abschlusszertifikat.

HIER GEHT'S ZUM
E-TRAINING!



Durch die Förderung unserer Lernmittel durch Industriepartner sind sowohl der Markenlehrbrief als auch das E-Training **vollständig kostenfrei** für Dich verfügbar.

Und jetzt viel Spaß beim Lernen!

**Dein Team der
LZ direkt Lernwelt**

MARKTWISSEN

- 06 Milchmarkt auf & ab
- 09 Milch voll im Trend

WARENWISSEN

- 10 Rohstoff Milch
- 12 Welche Milchsorten im Regal stehen
- 14 Produktübersicht – So viel Vielfalt
- 16 Der Weg der Milch
- 18 Für Qualität und mehr Nachhaltigkeit
- 20 Was Milch auszeichnet

POS-WISSEN

- 22 Milch erfolgreich verkaufen
- 24 Gut zu wissen! Verbraucherfragen beantwortet
- 26 Was steht auf der Verpackung?
- 28 Verpackung, Recycling, Müllvermeidung?

WISSEN PLUS

- 30 Milchmythen im Check
- 32 Wir bringen Milch ins Gespräch

WISSEN TO GO

- 33 Alles klar? Wissens-Check 1
- 34 Wissens-Check 2 & Lösung
- 35 Dein nächster Schritt & Impressum

08



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass Milch eine Vielzahl natürlicher Nährstoffe wie Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, verschiedene Vitamine, Spurenelemente und mehrere Mineralstoffe enthält, die der Körper zum Beispiel für den Stoffwechsel oder den Aufbau der Muskulatur verwenden kann? Kein Wunder also, dass Milch in vielen Teilen der Welt seit Jahrtausenden als Grundnahrungsmittel geschätzt wird.



16

Rund zwei Drittel der Bundesbürger verwenden mindestens einmal pro Woche Trinkmilch und kaufen diese entsprechend oft ein. Auch wenn es heute Pflanzendrinks gibt: An die physiologische Zusammensetzung der Milch kommt keines dieser Produkte heran. Zudem unterstützt die Milchviehhaltung die regionale Landwirtschaft und schneidet gemessen an dem Protein, das sie liefert, im CO₂-Vergleich mit den oft aus Übersee importierten Rohstoffen für Pflanzendrinks gar nicht schlecht ab.

Die Vielfalt von Milchprodukten macht die Weiße Linie zu einer ganz besonderen Kategorie: Von Joghurt über Kefir, Ayran, Skyr oder Molkendrinks ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Zur besseren Lesbarkeit wird eine einheitliche Sprachform verwendet. Diese bezieht sich ausdrücklich auf alle Geschlechter.

Auf den folgenden Seiten erfährst Du alles, was Du über Milch wissen solltest. Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins **E-Training**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

Viel Spaß beim Lesen!

Dein Initiative-Milch-Team

22



MILCHMARKT AUF & AB

DIE MILCH IM ÜBERBLICK

Die Milcherzeugung ist ein starker Wirtschaftsfaktor. Sie sichert das Auskommen vieler Bauernfamilien und ernährt die Bevölkerung.

- 47.157 Milcherzeuger
- 3,6 Mio. Milchkühe
- 33,9 Mio. t Milch pro Jahr
- 9.445 kg Milchleistung pro Kuh/Jahr
- 163 milchverarbeitende Unternehmen
- 41.795 Beschäftigte¹
- 37 Mrd. Euro Umsatz
- 31,3 Mio. t Milchverarbeitung pro Jahr
- 4,1 Mio. t Konsummilch
- 2,74 Mio. t Käse²
- 477.000 t Butter³
- 527.000 t Sahne
- 329.000 t Magermilchpulver

1 Betriebe mit 50 und mehr tätigen Personen, ohne Herstellung von Speiseeis; 2 ohne Schmelzkäse; 3 einschließlich MilCHFett- und Milchstreichfetterzeugnissen in Butteräquivalenten

Quelle: ZMB, Destatis, BLE, 2024; Viehzählung/Milcherzeuger: November 2025

Die Absätze von Molkereiprodukten im Lebensmitteleinzelhandel haben sich 2024 nach den Erhebungen von NielsenIQ je nach Segment unterschiedlich entwickelt. Die Absatzmengen sind 2024 insgesamt weiter gestiegen, doch wesentlich stärker sind die Umsätze gewachsen – wegen den höheren Preisen. Im Lauf von 2024 ist der Absatz von Butter deutlich gesunken, während Käse in Selbstbedienung und Joghurt das Vorjahresniveau wieder übertroffen haben. Dieser Trend hat sich 2025 fortgesetzt – genaue Zahlen stehen aber noch aus.

JOGHURT STATT MILCH

So legte der Pro-Kopf-Verbrauch von Konsummilch im Jahr 2024 um 0,9 Prozent auf 46,2 Kilogramm je Bundesbürger zu, wobei Vollmilch um 0,3 Prozent zulegte und teilentrahmte Milch 2,2 Prozent verlor. Bei den Sauermilch-, Kefir-, Joghurt- und Milchmischzeugnissen sowie Milchgetränken insgesamt ergab sich eine Zunahme um 2,6 Prozent. In dieser Kategorie legte Naturjoghurt um 4,6 Prozent zu.

Quelle: www.milchindustrie.de

EIN BUNDESBÜRGER VERZEHRT IM JAHR ...

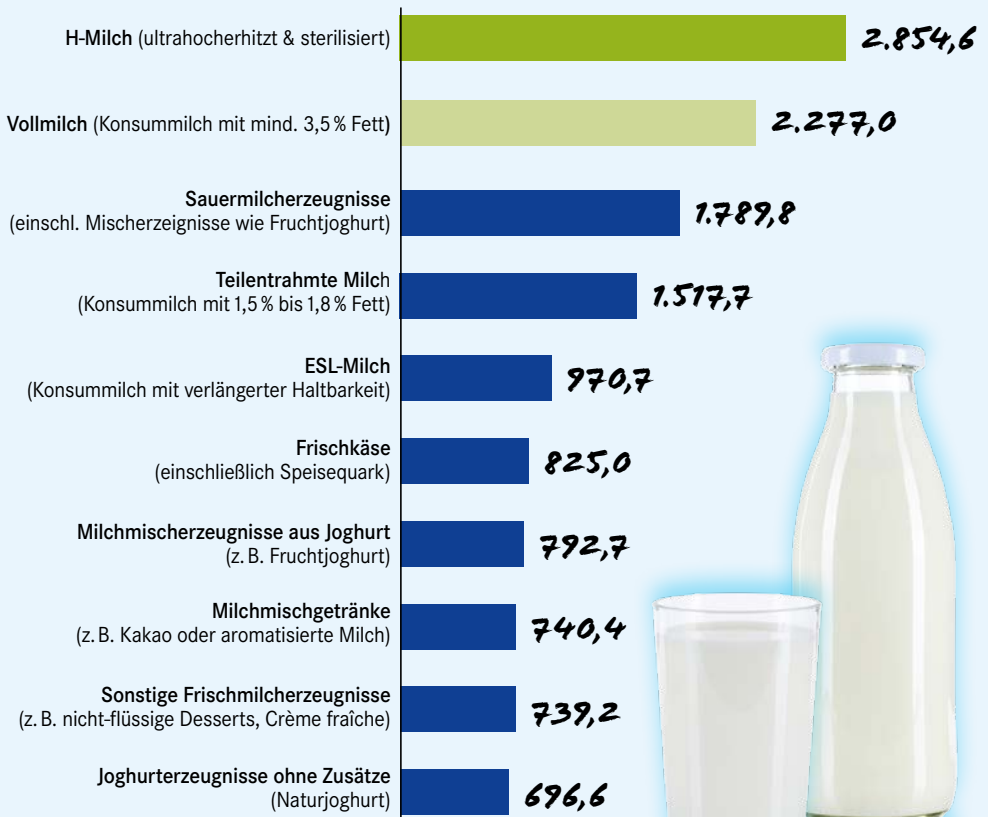
- 46,2 kg Konsummilch
- 30,8 kg Milchmischgetränke, Joghurt & Co.
- 25,4 kg Käse
- 5,4 kg Butter
- 5,1 kg Sahne

Quelle: ZMB, Destatis, BLE, 2024



TOP 10 PRODUZIERTE MILCHERZEUGNISSE (WEISSE LINIE) 2024¹

Angaben in Tausend Tonnen



¹ vorläufig

Quelle: ZMB, BMEL, BLE, Eurostat., September 2025



WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG?

- ☐ Der Pro-Kopf-Verbrauch von Konsummilch sank im Jahr 2024 leicht
- ☐ Der Pro-Kopf-Verbrauch von Konsummilch stieg im Jahr 2024 leicht an
- ☐ Fermentierte Frischprodukte wurden 2024 deutlich weniger gekauft

PRODUKTION UND VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN

Anteil in Prozent

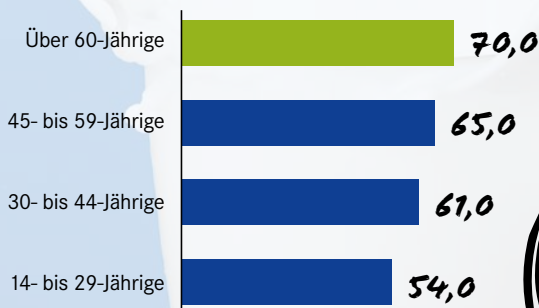
Was wird Ihrer Einschätzung nach zukünftig wichtiger werden?



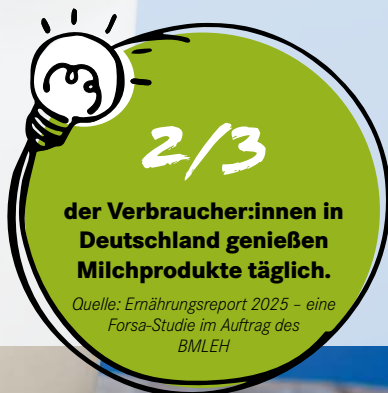
Quelle: Ernährungsreport 2025 – eine Forsa-Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)

TÄGLICHER VERZEHR VON MILCHPRODUKTEN NACH ALTER 2024

Anteil der Befragten in Prozent



Quelle: Ernährungsreport 2025 – eine Forsa-Studie im Auftrag des BMLEH



WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG?

- ☒ Der Pro-Kopf-Verbrauch von Konsummilch stieg im Jahr 2024 leicht

MILCH VOLL IM TREND

Die produzierte Milchmenge der deutschen Landwirtschaft summierte sich laut Statista im Jahr 2024 auf rund 33,9 Millionen Tonnen Milch. Für 2025 deuten vorläufige Daten auf einen leichten Anstieg der Milcherzeugung um ca. 1 Prozent hin. *Quelle: MIV/BLE*

AUF VIELFALT IST VERLASS

Die Verbraucher können zwischen diversen Angeboten wie Weide- und Bio-Milch bis „normaler“ Kuhmilch wählen. Eine Nielsen-Studie von 2024 zeigt: Verbraucher wissen das zu schätzen. Nach eigenen Angaben verwenden neun von zehn Milchprodukte mindestens gelegentlich. Auch die Mehrheit der jungen Konsumierenden bis 29 Jahre, nämlich 78 Prozent, gehört zu dieser Gruppe.

Quelle: Nielsen-Studie: Milchkonsum in Deutschland, 2024

UMFRAGE

Milchprodukte sind 2024 weiter beliebt

98 Prozent der Verbraucher haben 2024 Milch und Milchprodukte mindestens gelegentlich verwendet.

Etwa 64 Prozent der Verbraucher geben an, Milchprodukte wie Joghurt oder Käse (mehrmals) täglich zu verzehren.

H-Milch ist am beliebtesten und machte 2024 fast 70 Prozent der Produktionsmenge aus.

Bei **Pflanzendrinks** greift im Bundesdurchschnitt etwa jeder dritte Verbraucher (34 Prozent) zumindest gelegentlich zu.

Quelle: YouGov Surveys, März 2025

Am stärksten beeinflussen Gewohnheiten (61,6 Prozent), das persönliche Gesundheitsbewusstsein (44,5 Prozent) und das mentale Wohlbefinden (38,4 Prozent) das Essverhalten der 18- bis 29-Jährigen. Vegane Ernährung sieht knapp die Hälfte als eher oder besonders ungesund an.

Mehr Informationen zum
Thema findest Du hier.



WIE VIELE DER 14- BIS 29-JÄHRIGEN VERZEHREN TÄGLICH MILCHPRODUKTE?

- ☐ 70 Prozent
- ☐ 61 Prozent
- ☐ 54 Prozent

ROHSTOFF MILCH

Jede Kuh hat mehr als 2 Milliarden Milchbildungszellen im Euter. Sie sorgen dafür, dass die Milch im Tier überhaupt entstehen kann. Aber nicht jede Kuh gibt „automatisch“ Milch. Die Milchproduktion beginnt mit der Geburt des ersten Kalbes. Ein Jahr lang gibt eine Kuh nach der Abkalbung Milch, dann ist die Milchbildung fast eingestellt. Mit der Geburt des nächsten Kalbes wird dieser Prozess erneut angeregt.



Milch: Nahrung fürs Kalb und vielseitig verwendbares Lebensmittel des Menschen.



In der Nutztierhaltung hat sich in den vergangenen Jahrzehnten viel getan. Das Tierwohl hat heute Priorität: Nur wenn die Tiere fit sind, können die Bauernfamilien ihren Betrieb wirtschaftlich führen. Aktuell gibt es rund 3,6 Millionen Milchkühe in 47.157 Milchkuhbetrieben. Eine durchschnittliche Herde auf den Höfen zählt 76 Tiere. Kühe sind sehr soziale Tiere, die im Verbund leben und ihren eigenen Charakter haben.



WIE VIELE DER 14- BIS 29-JÄHRIGEN VERZEHREN TÄGLICH MILCHPRODUKTE?

✓ 54 Prozent



Fressen, Ruhepausen für das Wiederkäuen im Liegen, die Fellpflege und der Kontakt zu den anderen Tieren sowie ihre Rangordnung untereinander bestimmen ihren Rhythmus. Rund 90 Prozent der Milchkühe in Deutschland sind heute in offenen Laufställen untergebracht, die auf ihre Bedürfnisse ausgerichtet sind. In manchen Ställen gibt es sogar automatische Melksysteme: Hier kann die Kuh alleine entscheiden, wann sie sich melken lassen will.

MEHR TIERWOHL

Die Milchwirtschaft tierfreundlicher zu machen ist ein Prozess. Erzeuger, Handel und Verbraucher, aber auch die Politik müssen ihn gemeinsam gestalten. Etwa mit höheren Standards für die Haltung: Diese Maßnahmen bedeuten für Betriebe Investitionen, um etwa Flächen zu vergrößern. In den Um- oder Neubau der Stallanlagen haben Landwirt:innen in den vergangenen Jahren viel investiert. Die für die Zukunft geplanten Anforderungen bedeuten noch weitere Investitionen. Die Betriebe stehen zu den höheren Standards, wünschen sich aber Planungssicherheit und Milchpreise, über die sie die Kosten refinanzieren können.

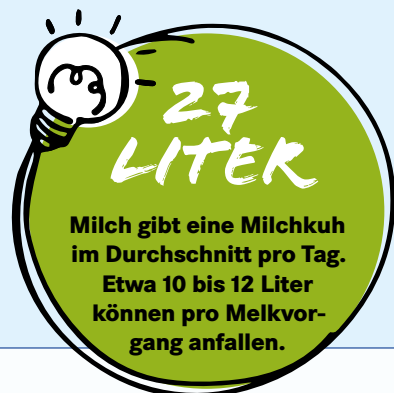
SO VIEL GUTES STECKT IN MILCH

Zucker, Fett und Eiweiß kennt jedermann. Auch in der Milch sind sie natürlich enthalten.

Kuhmilcheiweiß ist eine Mischung aus dem sogenannten Kasein (80 Prozent) und Molkeneiweiß (20 Prozent). Es enthält essenzielle Aminosäuren, die der menschliche Körper nicht selbst herstellen kann. Eiweiß trägt zum Erhalt der Muskelmasse und normaler Knochen bei.

Laktose (Milchzucker) gilt als das natürliche Kohlenhydrat in der Milch. In Vollmilch liegt der Milchzuckergehalt bei etwa 4,8 Prozent. Die Körperzellen setzen den Milchzucker – wie bei allen Kohlenhydraten üblich – in Energie um.

Das **Milchfett** enthält verschiedene Fettsäuremoleküle. Auch hier spielen wie beim Eiweiß die „essenziellen“ Fettsäuren für den Körper eine besondere Rolle. Zudem ist Milchfett Träger der fettlöslichen Vitamine A, D, E und K. Der Körper kann diese Vitamine nur nutzen, wenn er sie in Kombination mit Fett (= Milchfett) aufnimmt. Kuhmilch liefert darüber hinaus **B-Vitamine** und den Mineralstoff **Kalzium**.



WELCHE VITAMINE ENTHÄLT MILCHFETT?

- ☐ Vitamin C
- ☐ Vitamin A
- ☐ Vitamin D

WELCHE MILCHSORTEN IM REGAL STEHEN

Längst gibt es nicht mehr nur Vollmilch oder fettarme Milch. Im Regal finden sich auch Heumilch, Weidemilch, Alpenmilch und Landmilch – das kann Verbraucher:innen verwirren. Gut zu wissen: Für einige Milchsor ten gibt es verbindliche Vorgaben. Heumilch stammt von Kühen, die nur frisches Grünfutter, Heu und Getreide fressen; diese Bezeichnung ist EU-weit geschützt.

SCHNELLER VERZEHR

ROHMILCH

Unbehandelte Milch, die es nur beim Bauern gibt. Sollte vor dem Verzehr abgekocht werden. Fettgehalt: 3,8 bis 4,8 Prozent.

VORZUGSMILCH

Für den Handel in Verkaufsverpackungen abgefüllte Rohmilch. Unterliegt Hygienevorschriften. Maximal 4 Tage haltbar.

FRISCHMILCH

Pasteurisierte Milch, bis 12 Tage haltbar. Fettgehalt: bis 0,5 Prozent (mager), 1,5 bis 1,8 Prozent (fettarm), ab 3,5 Prozent (Vollmilch).

LÄNGER HALTBAR

ESL- FRISCHMILCH

Frischmilch mit bis zu 21 Tagen Haltbarkeit. Dafür wird die Milch meist mikrofiliert und kurzzeitig erhitzt.

H-MILCH

Für wenige Sekunden auf 135 bis 150 Grad Celsius ultrahocherhitzte Milch. Ungeöffnet bis zu 4 Monate haltbar (geöffnet nur wenige Tage).

STERILISIERTE MILCH

In der Verpackung 10 bis 30 Minuten bei 110 bis 120 Grad Celsius erhitzte Milch. Bis zu 1 Jahr haltbar.

WELCHE VITAMINE ENTHÄLT MILCHFETT?

- ✓ Vitamin A
- ✓ Vitamin D

Auch Bio-Milch ist in der EU-Bio-Verordnung geregelt. Nicht geschützt sind die Begriffe Landmilch, Alpenmilch oder Weidemilch, für die sich die Branche jedoch auf Standards geeinigt hat. Geschmack und Nährstoffgehalt hängen zudem von der Verarbeitung ab: Je stärker Milch erhitzt wird, desto mehr Vitamine gehen verloren.

SPEZIELLES

BIO-MILCH

Milch von Kühen aus Bio-Landwirtschaft. Beim Fettgehalt, Verarbeitung usw. gibt es keinen Unterschied zu konventioneller Milch.

LAKTOSEFREIE MILCH

Mit dem Enzym Laktase behandelte Milch, das den Milchezucker aufspaltet. Enthält weniger als 0,1 Prozent Laktose.

SCHAF- UND ZIEGENMILCH

Nicht nur Kühe geben Milch. Schafmilch ist besonders fettreich (7 Prozent). Ziegenmilch enthält viel Vitamin A und D.

TRENDIGES

A2-MILCH

Enthält ausschließlich beta-Casein-A2-Protein und soll für Menschen mit empfindlichem Magen oder leichter Laktoseintoleranz verträglicher sein. Belege gibt es nicht.

PROTEINMILCH

Mit Milcheiweiß angereicherte Milch, um den Proteingehalt zu verdoppeln (ca. 75 Gramm pro Liter).

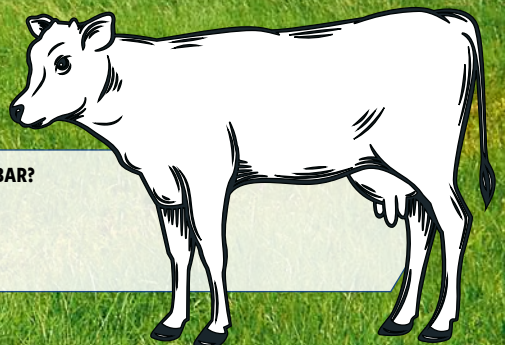
BARISTA-MILCH

Mit Milcheiweiß angereicherte Milch, die einen stabilen, cremigen und feinporigen Milchschaum erzeugt.



WELCHE MILCH IST AM LÄNGSTEN HALTBAR?

- ☐ Sterilisierte Milch
- ☐ ESL-Milch
- ☐ Vorzugsmilch



PRODUKTÜBERSICHT – SO VIEL VIELFALT

BUTTERMILCH

Bleibt beim Verbuttern von Sahne übrig. Ist angenehm säuerlich und fettarm (höchstens 1 Prozent Fett). „Reine Buttermilch“ ist ohne Zusätze. „Buttermilch“ darf Wasser oder Magermilch enthalten.

MILCH- MISCHGETRÄNKE

Ob Kakao, Vanille, Banane oder Erdbeere: Milchmodigetränke treffen (fast) jeden Geschmack. Sie enthalten im Schnitt 7 bis 8 Prozent Zucker. „Light“-Varianten dürfen nicht mehr als 1,8 Prozent Fett enthalten.

TRINKMOLKE

Fällt automatisch beim Herstellen von Käse an. Gemischt mit Säften und Aromastoffen ergibt Molke ein erfrischendes, kalorienarmes Getränk, das nicht nur im Sommer gefragt ist.

WELCHE MILCH IST AM LÄNGSTEN HALTBAR?



Sterilisierte Milch

GENUSS FÜR ALLE

Egal ob süß, salzig, sauer oder herzhaft – Milch und Milchprodukte bieten für jeden Geschmack etwas. Das Sortiment umfasst sowohl frische als auch haltbare Erzeugnisse in allen Fettstufen, mit und ohne Frucht oder Zucker. Die einzelnen Produkte werden zudem in verschiedenen Packungsgrößen angeboten. Ob ein Produkt erfolgreich und in den Regalen des Lebensmittelhandels zu finden ist, entscheiden die Verbraucher. Daher ist es wichtig, das Angebot an aktuelle Ernährungstrends anzupassen.

LECKER: SAUERMILCHPRODUKTE

Bei der Milchsäuregärung zerlegen Milchsäurebakterien den Milchzucker in seine beiden Einzelzucker. Diese werden dann in Milchsäure umgewandelt. Dadurch gerinnt das Milcheiweiß und die Milch wird dick.

Zu Sauermilchprodukten gehören Kefir, Joghurt, Skyr, saure Sahne oder Schmand. Ihre Konsistenz ist je nach Herstellungsverfahren cremig, stichfest oder trinkfähig. Der Zusatz „mild“ heißt, dass nur leicht säuernde Milchsäurebakterien verwendet werden, was den Geschmack milder macht.

DICKMILCH

Durch Dickmilchkulturen (Milchsäurebakterien) säuert die Milch bei Zimmertemperatur und dickt ein. Dickmilch lässt sich gut löffeln und schmeckt im Vergleich zu Joghurt eher mild. Auch als Sahnedickmilch (10 Prozent Fett) erhältlich.

KEFIR

Erfrischendes, gesundes Sauermilchprodukt. Hefepilze bilden mit den Milchsäurebakterien Kohlensäure und geringe Mengen Alkohol, was für spritzigen Geschmack sorgt. Tipp: „Kefir mild“ enthält keinen Alkohol.

AYRAN

Türkisches Sauermilchgetränk, das traditionell aus Joghurt, Wasser, Salz und teilweise auch Zitronensaft hergestellt wird. Gibt es neben der salzigen Variante auch mit Fruchtgeschmack. Fettgehalt: 3 Prozent.



WELCHES SAUERMILCHPRODUKT IST IN DER TÜRKEI BELIEBT?

- ☐ Dickmilch
- ☐ Kefir
- ☐ Ayran

DER WEG DER MILCH



1. MILCHVIEHBETRIEB

Jede Kuh geht, je nach individuellem Tagesrhythmus, zwei- bis dreimal am Tag in den Melkstand, wo sie gemolken wird. Das geschieht automatisiert mit einem Melkroboter oder in einer manuell bedienten Melkanlage, in der Mitarbeiter die Melkbecher an die Striche setzen.

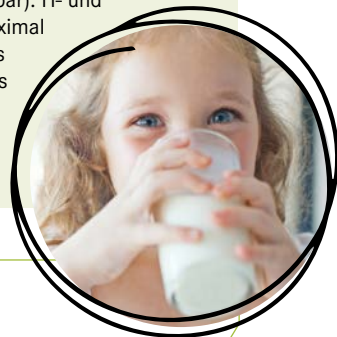
2. MILCH IN DEN TANK

Ab dem ersten Tropfen prüfen Messgeräte die Milch: Stimmt die Temperatur? Wie gut ist die Qualität? Alles wird von Mensch und Maschine penibel überwacht. Nach dem



MILCH HALTBAR MACHEN

Beim Pasteurisieren wird die Milch kurz erhitzt. Das tötet Keime und Mikroorganismen und verlängert die Haltbarkeit. Frischmilch wird etwa 30 Sekunden bei 72 bis 75 Grad Celsius erhitzt (gekühlt bis zu 12 Tage haltbar). H- und ESL-Milch wird maximal 4 Sekunden mit bis zu 127 Grad Celsius ultrahocherhitzt (mehrere Wochen haltbar).



WELCHES SAUERMILCHPRODUKT IST IN DER TÜRKEI BELIEBT?

✓ Ayran



Melken wird die Rohmilch bei 4 bis 8 Grad Celsius gekühlt. Sie kommt in einen Milchtank und wird vom Molkereifahrzeug abgeholt.

3. IN DER MOLKEREI

Zuerst wird die Milch erhitzt und getrennt: Wie im Schleudergang trennt sich der Rahm von der fast fettfreien Magermilch. Dann wird beides zu neuen Produkten zusammengesetzt.

4. VERPACKUNG

In der Füllanlage kommt die Milch in die Tüte. Die Verpackung besteht meist aus Papp-

karton, der mit Kunststofflaminat beschichtet ist. Auch Mehrwegglasflaschen sind im Einsatz. Da es aber nur wenige Abfüll- und Waschstationen gibt, sind die Transportwege vom und zum Abfüller oft weit.

5. INS REGAL

Ist die Milch verpackt und geprüft, wird sie an den Handel ausgeliefert. In Deutschland gibt es rund 35.000 Lebensmittelgeschäfte, von denen fast alle Molkereiprodukte verkaufen. Um die Milch umweltschonend ins Kühlregal zu bringen, werden etwa Logistik-Apps eingesetzt.



WIE OFT WERDEN KÜHE GEMOLKEN?

- ☐ Einmal am Tag
- ☐ Zwei- bis dreimal am Tag
- ☐ Vier- bis fünfmal am Tag

FÜR QUALITÄT UND MEHR NACHHALTIGKEIT

Strenge Kontrollen stellen sicher, dass Milch als gesundes und sicheres Lebensmittel beim Verbraucher ankommt. 90 Prozent der Milchviehhalter in Deutschland haben sich etwa dem QM-Standard angeschlossen.

STRENGE KONTROLLEN

Der QM-Standard definiert die Mindestanforderungen für qualitätsorientierte und tiergerechte Milcherzeugung. Grundlage sind nachprüfbare Kriterien bei der Milchproduktion sowie Kontrollen von Milch und Futtermitteln. Im Basismodul verpflichten sich Betriebe unter anderem zur artgerechten Haltung der Milchkühe, Tiergesundheit und

Tierwohl, hygienisch einwandfreier Gewinnung und Lagerung der Milch, Rohmilchüberprüfung, Futtermittelsicherheit und Prüfung auf Rückstände sowie dem verantwortungsvollen Einsatz von Medikamenten. Mit dem Zusatzmodul QM+ können sich Milcherzeuger zertifizieren lassen, die mindestens die Anforderungen der Haltungsformkennzeichnung Stufe 2 erfüllen. Noch mehr Tierwohl garantiert das Label QM++, bei dem die Milchkühe unter Außenklimabedingungen gehalten werden (Haltungsform Stufe 3).

Wichtig für die Qualität der Milch ist auch, dass kranke Tiere tierärztlich versorgt werden. An die Behandlung mit Medikamenten



ROHMILCHGÜTEVERORDNUNG

Regelt die Untersuchung, Bewertung und Bezahlung der angelieferten Milch. In der Verordnung sind Untersuchungsverfahren und -häufigkeit etwa für den Fett- und Eiweißgehalt, die Anzahl von Keimen und weitere Parameter festgelegt. Kontrollen durch staatlich anerkannte Labore prüfen die einzelnen Faktoren regelmäßig. Die Inhaltsstoffe Fett und Eiweiß bilden die Grundlage für den Basispreis, den die Molkerei an die Milcherzeuger zahlt. Das Ergebnis der Untersuchungen ist ausschlaggebend für die Qualitätsklasse der Milch.



WIE OFT WERDEN KÜHE GEMOLKEN?



Zwei- bis dreimal am Tag



FAKTCHECK CO₂-AUSSTOSS

Die Treibhausgasemissionen durch die Milcherzeugung in Deutschland liegen bezogen auf einen Liter erzeugter Rohmilch mit circa 1,1 Kilogramm CO₂-Äquivalenten deutlich unter dem globalen Durchschnitt mit 2,4 Kilogramm.

Kühe rülpfen Methan, eine angepasste Fütterung kann aber die Entstehung des Gases beim Wiederkäuen reduzieren.

gelten hohe Anforderungen, vor allem bei der Verwendung von Antibiotika. Leitlinien schreiben einen Erregernachweis vor, damit nur wirksame Antibiotika eingesetzt werden. Tierhalter müssen jeden Antibiotikaeinsatz an die zuständige Überwachungsbehörde melden. Betriebe mit hohem Bedarf müssen Maßnahmen zur Verringerung umsetzen.

Milchwirtschaft will auch nachhaltig sein. Der Energieverbrauch in Ställen und Molke-reien, Transportwege und nicht zuletzt der Ausstoß von Methan beeinflussen den CO₂-Fußabdruck. Methan ist ein Gas, das bei der Verdauung von Kühen entsteht und auch aus Gülle freigesetzt wird. Es ist ein

Treibhausgas. Im Vergleich zu CO₂ wirkt es stärker auf das Klima, bleibt aber kürzer in der Luft. Klimastallsysteme, optimale Fütterung und die Verarbeitung der Gülle helfen, den Methanausstoß zu senken. Außerdem nutzen inzwischen fast alle Molkereien in Deutschland Energiemanagementsysteme. Ein Drittel verfügt bereits über ein umfassendes Umweltmanagementsystem für die nachhaltige Milcherzeugung.



**Mehr Infor-
mationen zum
Thema findest
Du hier.**



WAS ENTSTEHT BEIM WIEDERKÄUEN?

- ☐ Kohlenstoffdioxid
- ☐ Lachgas
- ☐ Methan

WAS MILCH AUSZEICHNET

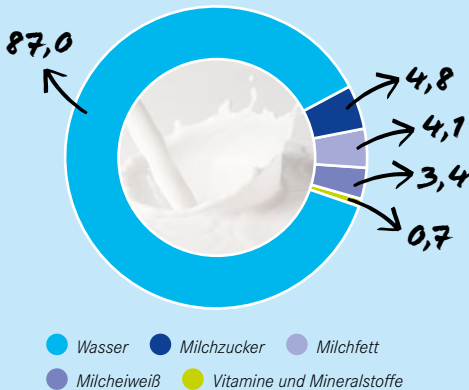
Milch trägt verschiedene Inhaltsstoffe zur Ernährung bei. Sie enthält Eiweiß, leicht verdauliches Fett und gut verwertbare Kohlenhydrate in Form von Milchzucker.

Milch liefert eine Vielzahl Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Herausragend ist ihr Gehalt an Kalzium sowie dem Vitamin B12. Außerdem liefert sie einen Beitrag zu

der Versorgung mit Magnesium, Zink und Jod. Das Eiweiß der Kuhmilch enthält viele essenzielle Aminosäuren, die für uns lebensnotwendig sind. Molkeeiweiß trägt damit zum Erhalt der Muskelmasse und normaler Knochen bei. Kuhmilch enthält zwischen 3,5 bis 4,5 Prozent Fett. MilCHFett besteht überwiegend aus kurz- und mittelkettigen Fettsäuren.

NÄHRSTOFFE IN DER MILCH

Das enthält 1 Liter (= 1030 Gramm) Vollmilch
Angaben in Prozent



Quelle: Landesvereinigung der Milchwirtschaft
Nordrhein-Westfalen e. V., 2019

VERTRÄGLICHKEIT VON LAKTOSE

Geschätzte 15 Prozent der Bundesbürger haben eine Laktoseintoleranz, sie vertragen keinen Milchzucker. Durch einen Mangel des Enzyms Laktase können Betroffene den Milchzucker nicht aufspalten, sie bekommen zum Beispiel Magen-Darm-Beschwerden.

Je nachdem, wie viel restaktive Laktase vorhanden ist, können sie aber manchmal trotzdem Milchprodukte vertragen. Fermentierte Milchprodukte und Hartkäse sind etwa gut verträglich, da die Laktose schon bei der Herstellung abgebaut wurde. Zudem gibt es zahlreiche eigens produzierte laktosefreie Milchprodukte. Bei laktosefreier Milch wird etwa bei der Herstellung das Enzym Laktase beigegeben, wodurch die Laktoseaufspaltung schon vor der Abfüllung des Produkts geschieht. Es bleibt nur ein Restgehalt an Milchzucker von weniger als 0,1 Prozent zurück. So können auch Menschen mit einer Unverträglichkeit Milch genießen.



WAS ENTSTEHT BEIM WIEDERKÄUEN?



Methan



SCHON GEWUSST?

Magerquark
(11,8 Gramm pro 100 Gramm)
und **Buttermilchquark**
(12,6 Gramm pro 100 Gramm)
enthalten mehr Protein als
das Trendprodukt **Skyr**
(11 Gramm pro 100 Gramm).

Es liegt fein verteilt in Form winziger Kügelchen vor. Durch die feine Verteilung des Fetts entsteht der vollmundige Geschmack der Milch. MilCHFett ist zudem Träger fettlöslicher Vitamine wie Vitamin A.

ZWEI PORTIONEN MILCH AM TAG

Laut Forschungsinstitut für Kinderernährung sollten Kinder zwischen 2 und 10 Jahren täglich 300 bis 400 Milliliter Milch und Milchprodukte wie Joghurt oder Käse verzehren. 10 bis 20 Gramm Käse entsprechen im Nährstoffgehalt etwa 100 Milliliter Milch.



WELCHES PROTEIN TRÄGT ZUM ERHALT VON MUSKELN UND KNOCHEN BEI?

- ☐ Ei-Protein
- ☐ Erbsen-Protein
- ☐ Molken-Protein

MILCH ERFOLGREICH VERKAUFEN

888 Gramm Konsummilch trinkt jeder Bundesbürger im Schnitt pro Woche. Dazu kommen rund 592 Gramm Milchmischgetränke und Joghurt sowie 104 Gramm Butter und 98 Gramm Sahne. Die Zahlen des Milchindustrie-Verbands von 2024 zeigen deutlich: Milch- und Milchprodukte stehen bei sehr vielen Konsumenten auf der Einkaufsliste und werden regelmäßig gekauft. Genauso wie Brot- und Backwaren oder frisches Obst und Gemüse sind sie klare Eckartikel:

Fehlen sie, wechseln Kunden die Einkaufsstätte. Ihr Preis gilt zudem als Indikator, ob es sich um eine teure oder günstige Einkaufsstätte handelt. Da Milchprodukte zu den Grundnahrungsmitteln gehören, ist es besonders wichtig, Out-of-Stocks zu vermeiden. Du solltest also wissen, welche Mengen von welcher Sorte Deine Kunden regelmäßig kaufen. Natürlich ist das für jede Einkaufsstätte verschieden, doch allgemeine

Milch- und Milchprodukte sind Grundnahrungsmittel.



Kunden sollten ihre jeweilige Lieblingssorte stets vorfinden.



WELCHES PROTEIN TRÄGT ZUM ERHALT VON MUSKELN UND KNOCHEN BEI?



Molken-Protein

Marktforschungszahlen bieten hier gute Anhaltspunkte. Laut dem Milchindustrie-Verband wurde 2024 mehr Vollmilch (25,3 kg/Jahr und Kopf) als teilentrahmte (17,8 kg) oder entrahmte Milch konsumiert. Besonders beliebt bei Verbrauchern ist Bio-Milch. So wurde in den ersten 10 Monaten 2024 im Schnitt 1,7 Prozent mehr Kuhmilch aus ökologischer Erzeugung angeliefert als im Vorjahreszeitraum.



TIPPS FÜRS REGAL

Für die Warenpräsentation gilt: Bevorräte Dich mit deutlich mehr H-Milch als Frischmilch und präsentiere Vollmilch breiter als fettarme Milch. Da sich H-Milch schnell abverkauft, platzierst Du sie am besten auf der Palette. Frischmilch ist kühlpflichtig und gehört ins Kühlregal (auch ESL-Milch). Kontrolliere regelmäßig das Mindesthaltbarkeitsdatum und räume Frischmilch im Regal grundsätzlich von hinten nach vorne ein (FIFO-Prinzip). Mit Randprodukten wie Magermilch, laktosefreier Milch oder Sterilmilch kannst Du Dein Milchsortiment abrunden. Bedenke auch: Milchprodukte sind Grundnahrungsmittel und daher keine typischen Aktionsartikel. Trotzdem kann es lohnen, mit Rezeptideen oder Verkostungen auf die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten und

den guten Geschmack hinzuweisen. Wer zur Milch gleich noch die passende Back- oder Smoothie-Idee mitverkauft, steigert den Absatz – von Milch genauso wie von Komplementärartikeln – und sorgt für höhere Bonsummen. Übrigens: Immer am 1. Juni ist Weltmilchtag – ein guter Anlass, um Milchprodukte auf überraschende Art zu präsentieren.



WIE SOLLTE H-MILCH AM BESTEN PLATZIERT WERDEN?

- ☐ Im Kühlregal
- ☐ Im Kassenbereich
- ☐ Auf der Palette

GUT ZU WISSEN!

Verbraucherfragen
beantwortet



*Dieses und noch
viel mehr Rezepte
findest Du auf
[www.dialog-milch/milch-
trinker/wissen](http://www.dialog-milch/milch-trinker/wissen)*



WIE SOLLTE H-MILCH AM BESTEN PLATZIERT WERDEN?

☒ Auf der Palette

ENTHÄLT H-MILCH WENIGER VITAMINE ALS FRISCHMILCH?

Um H-Milch haltbar zu machen, wird sie ultrahocherhitzt. Der Vitaminverlust dadurch ist aber gering. H-Milch enthält zwar etwas weniger von den hitzeempfindlichen Vitaminen B1, B2 und B12 sowie Folsäure. Der Kalziumgehalt bleibt aber unverändert.

Wie entsteht perfekter Milchschaum?

Der Fettgehalt der Milch sorgt für die Cremigkeit des Milchschaums. Vor dem Aufschäumen sollte die Milch erwärmt werden. Aber nicht wärmer als 65 Grad Celsius, sonst leiden Geschmack und Stabilität. Die ideale Temperatur ist erreicht, wenn man noch die Fingerspitze reinhalten kann.

KANN ICH MILCH-PRODUKTE EIGENTLICH EINFRIEREN?

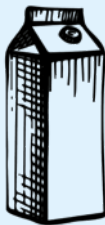
Sahne, Hartkäse oder Butter lassen sich unproblematisch einfrieren. Weichkäse oder Frischkäse eignen sich aufgrund ihres hohen Wassergehalts nicht. Wer geriebenen Käse braucht, sollte diesen schon vor dem Einfrieren reiben. Für spontanes Grillen eignet sich in kleinen Formen eingefrorene Kräuterbutter.

Milch aufkochen ohne Herd schrubben: So geht's richtig

Beim Erwärmen solltest Du die Milch permanent rühren, etwa mit einem Schneebesen. Anderenfalls setzt sich der Milchsucker am Topfboden ab. Außerdem entsteht eine Milchhaut, die keine Luft mehr rauslässt, sodass die Milch überkocht. Das Rühren verhindert also den braunen Topfboden und die Milchhaut – und spart viel Arbeit.

Wann sollte ich Milchprodukte besser wegwerfen als noch essen?

Bei Joghurt und Käse gilt: Sobald sich die Farbe verändert, gehört das Produkt besser in den Mülleimer. Reift Käse dagegen über die Anschnittfläche hinaus, ist das nicht schlimm. Milch ist meist einige Tage nach dem MHD noch haltbar. Fängt sie an zu riechen oder flockt aus, solltest Du sie nicht mehr trinken. Sahne ist meist noch eine Woche nach dem MHD verwendbar. Auch hier gilt: Einfach aufmachen, riechen und probieren.



Milchprodukte zu Hause richtig im Kühlschrank lagern

Milchprodukte sind temperatursensibel und gehören nach dem Einkauf schnellstmöglich in den Kühlschrank. Alles, was im Becher ist, etwa Joghurt, kommt ins mittlere Kühlschrankfach, weil es dort am kühnsten ist. Auch Milch hält im mittleren Fach am längsten. Sie gehört nicht in die Tür, denn dort ist es am wärmsten. Butter bleibt im Butterfach streichzart. Käse fühlt sich im oberen Fach am wohlsten.



WAS IST BEIM AUFGKOCHEN VON MILCH WICHTIG?

- ☐ Umrühren
- ☐ Topf mit Deckel verschließen
- ☐ H-Milch verwenden

WAS STEHT AUF DER VERPACKUNG?

Um Verbraucher zu informieren und vor Täuschung zu schützen, müssen Lebensmittelverpackungen verschiedene Angaben enthalten. Welche Infos Pflicht sind, wird in Deutschland in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung gesetzlich geregelt. Manche Angaben sind jedoch für den Verbraucher nicht selbsterklärend: So finden sich etwa auf Verpackungen von Milchprodukten Angaben wie „Verkehrsbezeichnung“ oder „Identitätskennzeichen“.



RÜCKVERFOLGBARKEIT

Das Identitätskennzeichen muss verpflichtend auf Verpackungen von Milcherzeugnissen stehen. Es bedeutet, dass der Betrieb, der das Produkt zuletzt behandelt oder verpackt hat, nach EU-weiten Hygienestandards arbeitet und entsprechend überwacht wird. Im ovalen Kreis steht oben die Staatenkennzeichnung (etwa Deutschland), in der Mitte das Bundesland und die Betriebsnummer und unten EG für Europäische Gemeinschaft. Der Verbraucher kann anhand des Zeichens nur erkennen, in welchem Staat und Bundesland das Erzeugnis zuletzt bearbeitet oder verpackt wurde. Dadurch sind Rückschlüsse auf die Transportwege möglich. Die Herkunft der Rohstoffe lässt sich daraus jedoch nicht ableiten.



DIE FÜNF HALTUNGSFORM-STUFEN

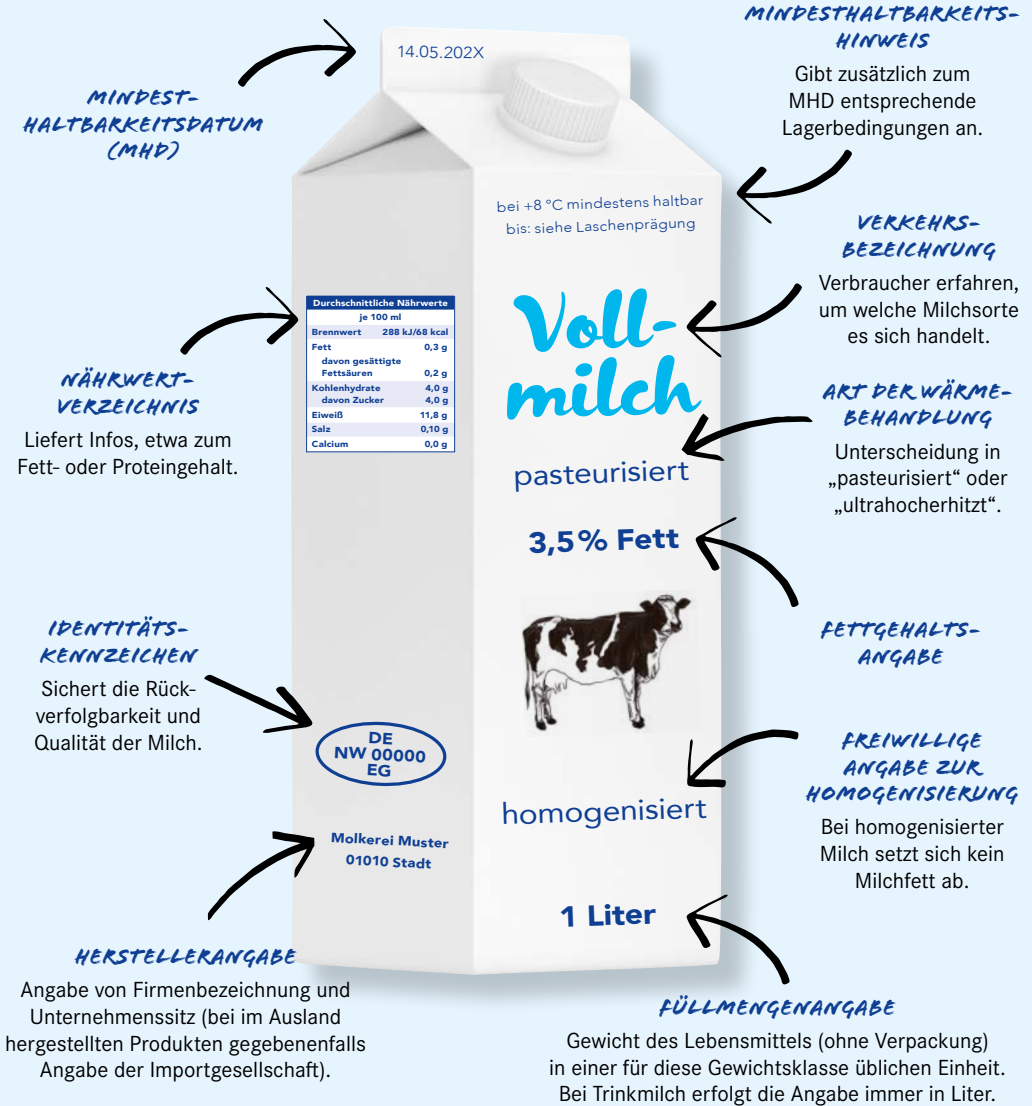
Die „Haltungsform“-Kennzeichnung wurde im Sommer 2024 durch die fünfte Stufe erweitert. Die 5 neuen Haltungsform-Stufen entsprechen den gesetzlich vorgeschriebenen Stufen der staatlichen Kennzeichnung: Stall, Stall + Platz, Frischluftstall, Auslauf/Weide und Bio. Haltungsform 1 bietet die niedrigsten und Haltungsform 5 die höchsten Tierhaltungsbedingungen.



WAS IST BEIM AUFGKOCHEN VON MILCH WICHTIG?

✓ Umrühren

DAS VERRÄT DIE VERPACKUNG



WORÜBER INFORMIERT DIE VERKEHRSBEZEICHNUNG?

- ☐ Milchsorte
- ☐ Füllmenge
- ☐ Nährwert

VERPACKUNG, RECYCLING, MÜLLVERMEIDUNG?

In Deutschland kommen Milch und Milchprodukte derzeit sowohl in Verbundkartons, Kunststoffverpackungen und auch Mehrweg-Glasflaschen in die Regale. Jede dieser Verpackungsformen bietet bestimmte Vorteile, was den Schutz und Transport des Lebensmittels angeht. Entscheidend ist heute vor allem auch die Öko-Bilanz. Deshalb werden

immer öfter Kartonverschlüsse aus biobasierten Materialien eingesetzt. Sie tragen dazu bei, die Kohlenstoffbilanz der Verpackung zu verbessern und die Abhängigkeit von fossilen Rohstoffen zu verringern. Die Nachhaltigkeit von Milchverpackungen hat sich das Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik genauer



VERBUNDKARTONS

sind leicht, gut stapelbar und eignen sich so für längere Transportwege.

GLAS- FLASCHEN

eignen sich bei kurzen Transportwegen und möglichst häufiger Verwendung.

PFANDPFLICHT

Seit 2024 gilt in Deutschland ein bundeseinheitliches Pfand von 25 Cent für Milch und Milchmischgetränke in Einwegkunststoffflaschen mit einem Füllvolumen zwischen 0,1 und 3 Litern. Die Pfandpflicht gilt für Einweg- und Mehrwegflaschen. Sie müssen dauerhaft und gut sichtbar als pfandpflichtig gekennzeichnet sein.

Sowohl der Einsatz von Glasflaschen als auch von Getränkeverbundkartons kann sinnvoll sein.



WORÜBER INFORMIERT DIE VERKEHRSBEZEICHNUNG?



Milchsorte

UPCYCLINGTIPPS

Durch Upcycling lassen sich leere Verpackungen in schöne Sachen verwandeln. So kannst Du etwa aus einem Milchkarton eine Lampe basteln. Oder eine farbenfrohe Tischdeko, die nicht nur an Ostern Spaß macht.



Karton verzieren, aufschneiden, LED-Leuchte rein, Foto davor – fertig!



Frühlingsdeko aus einem aufgeschnittenen und bemalten Milchkarton.

angeschaut. Dabei berücksichtigten die Forscher die Produktion, den Transport und die Entsorgung der unterschiedlichen Verpackungsmöglichkeiten. Das Ergebnis: Die Glasflasche gewinnt bei kurzen Transportwegen, bei längeren Wegen können die Verbundkartons punkten.

BESSER RECYCELN

Die Wiederverwendbarkeit der Mehrweg-Glasflasche spart Müll. Ihr höheres Gewicht beim Transport und die Reinigung belasten jedoch die Klimabilanz. Ihren Vorteil kann sie also nur bei hohem Umlauf (mehr als 20 Verwendungen) und kurzen Distanzen zu Handel und Verbrauchern ausspielen. Verbundkartons sind dagegen leichter und können energetisch verwendet sowie recycelt werden. Auch hier gibt es noch Optimierungspotenzial: Wird der Kunststoffverschluss von Verbundkartons etwa durch einen Knickverschluss ersetzt, erleichtert dies das Recycling und verringert den CO₂-Fußabdruck von Milchverpackungen.



WELCHE VERPACKUNGSFORM IST BEI LANGEN TRANSPORTWEGEN NACHHALTIGER?

- ☐ Kunststoffverpackung
- ☐ Mehrweg-Glasflasche
- ☐ Verbundkarton

MILCHMYTHEN IM CHECK

STIMMT DOCH, ODER?

Sie galt Jahrtausende als überlebenswichtiges Grundnahrungsmittel in vielen Teilen der Welt – doch in jüngerer Zeit gerät sie unter Druck. Über Kuhmilch sind viele Behauptungen im Umlauf. Sie stellen ihren Nährwert infrage oder machen sie zum Sündenbock für verschiedenste Beschwerden. Doch stimmt das? Sechs Milchmythen auf dem Prüfstand.

MILCH VERURSACHT SCHLECHTE HAUT

Die Gründe für Pickel & Co. sind vielfältig und individuell. Auf Milch zu verzichten kann für manche Abhilfe schaffen. Andere profitieren von bestimmten Inhaltsstoffen wie Jod oder Vitamin B12.

2

FRESSEN KÜHE UNSER ESSEN?

Es gilt hier: Vom Gras ins Glas. Kühe fressen Gras, Heu und Silage, für den Menschen ungenießbare Pflanzenreste wie Stroh und Nebenprodukte aus der Lebensmittelherstellung, z. B. Treber oder Rübenschnitzte.

1

WELCHE VERPACKUNGSFORM IST BEI LANGEN TRANSPORTWEGEN NACHHALTIGER?

✓ Verbundkarton



PFLANZLICHE DRINKS VERDRÄNGEN DIE MILCH

3

Nur 4 Prozent der Deutschen wollen laut TÜV Süd Kuhmilch komplett durch pflanzliche Drinks ersetzen. Ein Vorteil der Milch: „cleane“ Zutatenliste sowie Eiweiß und verschiedene Mineralstoffe.

MILCH VERSCHLEIMT UNS

4

Die sogenannte „verschleimende Wirkung“, die der Milch manchmal nachgesagt wird, ist wissenschaftlich nicht belegt.

MILCH MACHT KRANK

5

Die Wissenschaft bestätigt, was die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt: den regelmäßigen Verzehr von Milch und Milchprodukten als Bestandteil einer abwechslungsreichen Ernährung.

MILCH IST BEI EINER LAKTOSEINTOLERANZ TABU

6

Ein Komplettverzicht auf Milchprodukte ist unnötig. Denn manche enthalten ohnehin kaum Laktose (etwa gereifter Käse). Zudem gibt es viele Produkte heute in laktosefreien Varianten.

MILCH, BUTTER UND CO. SIND KLIMAKILLER

7

Fakt ist: Emissionen aus der Tierhaltung bilden mit rund 5,4 Prozent einen relativ geringen Teil der Gesamtemissionen. Landwirte und Molkereien arbeiten außerdem weltweit daran, den Methanausstoß zu verringern. Insgesamt sind die aus der Tierhaltung stammenden Methanemissionen laut dem Bundesumweltamt seit 1990 bereits um etwa 27,5 Prozent zurückgegangen.



WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG?

- ☐ Milch verschleimt die Atemwege
- ☐ Milch verursacht Laktoseintoleranz
- ☐ Es gibt viele Milchprodukte als laktosefreie Variante

WIR BRINGEN MILCH INS GESPRÄCH



Wir reden über Milch: offen, verständlich und faktenbasiert.

Milch ist mehr als nur ein Lebensmittel. Dahinter stecken Landwirtschaft, Ernährung, Forschung und viele Fragen, über die emotional diskutiert wird. Hier setzt die Initiative Milch an. Seit 2021 bringen wir Menschen aus Landwirtschaft, Wissenschaft, Medien und Gesellschaft ins Gespräch und klären auf – verständlich und faktenbasiert.

Auf TikTok, im Podcast „Let’s Talk Milch“ und bei Events erklären wir, wie moderne Milchwirtschaft heute funktioniert: vom

Tierwohl über Klimaschutz bis zur sicheren Lebensmittelversorgung. Wir hören zu, räumen mit Mythen auf und machen komplexe Themen verständlich. Wofür wir stehen: Fakten statt Mythen. Verständnis statt Fronten. Dialog statt Polarisierung.



**Mehr zu aktuellen
Themen im Podcast
„Let’s Talk Milch“.**



WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG?



Es gibt viele Milchprodukte als laktosefreie Variante

Hier
umknicken!
Lösung auf
der nächsten
Seite.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

Mehrfachantworten sind möglich!

WIE VIELE MENSCHEN IN DEUTSCHLAND TRINKEN MINDESTENS EINMAL PRO WOCHE TRINKMILCH?

- ☐ Ein Drittel
- ☐ Die Hälfte
- ☐ Zwei Drittel

VON WELCHEM MILCHPRODUKT WURDE 2024 DIE GRÖSSTE MENGE HERGESTELLT?

- ☐ Vollmilch
- ☐ H-Milch
- ☐ Sauermilcherzeugnisse

WELCHE HALTUNGSFORM-STUFE BEINHALTET DIE BESTEN BEDINGUNGEN FÜR DIE TIERHALTUNG?

- ☐ Stufe 1
- ☐ Stufe 4
- ☐ Stufe 5

WIE VIELE PORTIONEN MILCH UND MILCHPRODUKTE EMPFIHLT DIE DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG ERWACHSENEN?

- ☐ Zwei
- ☐ Drei bis fünf
- ☐ Mindestens fünf

WELCHES PRINZIP GILT FÜR DIE REGALPFLEGE VON MILCH IM KÜHLREGAL?

- ☐ Ankermarke in die Streckzone
- ☐ FIFO-Prinzip
- ☐ ESL-Milch hinter Frischmilch

WIE LANGE IST FRISCHMILCH HALTBAR?

- ☐ Gekühlt bis zu 12 Tage
- ☐ Gekühlt bis zu 5 Tage
- ☐ Gekühlt bis zu mehrere Wochen



Hier
umknicken!
Lösung auf
der nächsten
Seite.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WAS IST METHAN?

- ☐ Antibiotikum
- ☐ Treibhausgas
- ☐ Futtermittel

WAS IST LAKTOSE?

- ☐ Milcheiweiß
- ☐ MilCHFett
- ☐ MilChzucker

WIE NENNT MAN DAS KURZZEITIGE ERHITZEN, UM MILCH HALTBAR ZU MACHEN?

- ☐ Homogenisieren
- ☐ Blanchieren
- ☐ Pasteurisieren

WIE VIEL PROZENT FETT DÜRFEN „LIGHT“-MILCHMISCHGETRÄNKE MAXIMAL ENTHALTEN?

- ☐ 0,1 Prozent
- ☐ 1,8 Prozent
- ☐ 3,5 Prozent

WAS MUSS AUF DER VERPACKUNG STEHEN?

- ☐ Fettgehaltsangabe
- ☐ Angabe zur Homogenisierung
- ☐ Herstellerangabe

WELCHES MILCHPRODUKT LÄSST SICH UNPROBLEMATISCH EINFRIEREN?

- ☐ Sahne
- ☐ Butter
- ☐ Frischkäse

DEIN NÄCHSTER SCHRITT

Herzlichen Glückwunsch! Jetzt kennst Du die Grundlagen. Hier der nächste Schritt:

STARTE DAS E-TRAINING

Im interaktiven E-Training wiederholst Du die Inhalte, vertiefst Dein Wissen und bereitest Dich gezielt auf Praxis und Prüfung vor. Du kannst das E-Training auf Deinem Computer, Tablet oder Smartphone bearbeiten.

JETZT STARTEN!



Das bringt es Dir:

- /// Mehr Sicherheit im Verkauf
- /// Besseres Behalten durch Wiederholung
- /// Lernzettel zum Download
- /// Abschluss mit Zertifikat

Dank unserer Partner kannst Du alle E-Trainings jederzeit **kostenfrei** nutzen.

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

IMPRESSUM

4. Auflage 2026

Ein Markenlehrbrief der

LZ direkt Lernwelt
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Grohmann

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:

Anke Couturier

Redaktion: Sylvia Ganz, Axel-Stefan Sonntag

Grafische Gestaltung: Harald Klein, Stefanie Först

In Zusammenarbeit mit

Initiative Milch 2.0 GmbH
Friedrichstraße 124
10117 Berlin
kontakt@initiative-milch.de, www.die-milch.de,
www.milchmachts.de

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,
85748 Garching b. München
Tel. +49 (0)89 613871-0
lernwelt@herold-fulfillment.de, www.lzdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (Seiten 5, 22: Prostock-studio; 6, 27: Mehide; 7: Markus Mainka; veekic; 8, 13: jane55; 8, 20: showcake; 12: Jurek Adamski; 14, 22: Muhamad; 17: WavebreakmediaMicro; 22: Bodnar Tarar; 24: Drobot Dean; 25: arthurhidden; Oleksandra; 28, 29: jenny on the moon); **Initiative Milch 2.0** (Seiten 2, 21: Katharina Bohm; 5: Jonas Ruhs; 5, 10, 16, 30: Neele Isabel Milde; 9; 19: Getty Images/Faba; 32); **iStockphoto** (Seiten 1: CatLane; 2, 21, 24: Frank Ramspott; 8, 24: Ollustrator; 10: GCShutter; phive2015; 11, 12, 13, 17, 23: setory; 12: Aleksei Iatsenko; 14: bit245; Tatiana Davidova; 16: RomanBabakin; Sam Edwards; 18: andresr; 21: Volodymyr Kryshytal; 23: gpointstudio; 28: DragonTiger; Pugun & Photo Studio); **Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V.** (Seite 29); **Shutterstock** (Seiten 10: A_Lesik; 11: La puma; 16: 279photo Studio; 17: Anton Veselov; 26: sweeann; 27: doomu; 28: Morozov Goshia; 36: Parilov)

MARKENLEHRBRIEF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



160297