

## GEGEN ALLERGIEN UND ASTHMA.

Bauernkinder haben verglichen mit ihren ländlichen Klassenkameraden weniger Asthma und Allergien. Dieser Schutzeffekt gilt auch für Kinder, die zwar nicht in einer Bauernfamilie aufwachsen, jedoch regelmässig Kontakt zu einem Bauernhof pflegen. Gründe für diesen Schutzeffekt sind gemäss epidemiologischen Studien der Aufenthalt in Nutztierställen, das Einatmen von Stallstaub und der Kontakt zu vielen Tierarten.

Weiter haben wir festgestellt, dass auch Kinder geschützt sind, die regelmässig Milch direkt vom Bauernhof trinken, sonst aber keine nähere Beziehung zu einem Bauernhof haben. Die Bauernmilch ist nicht homogenisiert und unterscheidet sich auch sonst in vielen Aspekten von industriell verarbeiteter Milch. Wir hoffen, mit der Inhaltsanalyse von Milchproben von 900 Familien aus der Allergie-Studie GABRIEL<sup>1</sup> die Schutzwirkung dieser naturbelassenen Milch genauer erklären zu können.



Dr. Marco Waser, Institut für Sozial- und Präventivmedizin der Universität Basel.

<sup>1</sup> Studie zur Entstehung von Asthma und Allergien bei Kindern in ländlichen Regionen Deutschlands, der Schweiz, Österreichs und Polens. Finanziert durch die EU unter Beteiligung von 60 verschiedenen Forschungsinstituten.

## WAS DEMETER-MILCH- PRODUKTE AUSZEICHNET.

- RESPEKTVOLLER UMGANG MIT DEM TIER UND ARTGEGECHTE TIERHALTUNG. Gesundheit, Leistung und Lebensdauer der Nutztiere sollen im Gleichgewicht sein. Demeter-Kühe dürfen ihre Hörner tragen.
- DIE RHYTHMEN VON NATUR UND KOSMOS. Der Bauer und die Bäuerin beachten und nutzen sie.
- HOFINDIVIDUALITÄT. Der Demeter-Bauer und die -Bäuerin gestalten ihren vielseitigen Hof zu einem individuellen Ganzen.
- BIODYNAMISCHE PRÄPARATE. Sie regen das Bodenleben an und vermitteln den Pflanzen Kräfte zum Wachsen und Reifen.
- SCHUTZ VOR ASTHMA UND ALLERGIEN. Nicht homogenisierte Milch kann Kinder vor Asthma und Allergien schützen.
- WIRTSCHAFTLICHES. Die gemeinsame Markt- und Preisgestaltung durch alle Glieder der Wertschöpfungskette ist transparent und vertrauensbildend.
- KULTURELLES. Das Hoffest schafft Kontakte, die biodynamische Fachausbildung Zukunft.

MEHR ZU DEMETER-MILCH AUF [WWW.DEMETER.CH](http://WWW.DEMETER.CH).



Drei der vier porträtierten Persönlichkeiten stehen stellvertretend für die 235 Demeter-Höfe und die über 80 Demeter-Lizenznehmer aus Handel und Verarbeitung in der Schweiz. Bei allen Berufsbezeichnungen, die der Einfachheit halber nur in der männlichen Form im Text erscheinen, ist die weibliche Form stets mitgemeint. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Demeter Schweiz  
Stollenrain 10, 4144 Arlesheim  
Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44  
[info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)

demeter

Ausgezeichnet biodynamisch.

# HOHER SCHUTZ- FAKTOR.



DEMETER-MILCHPRODUKTE.  
AUS MILCH, DIE AUFRAHMT.

Schweiz. Natürlich.



## NIE HOMOGENISIERT, STETS VOLLWERTIG.

Walter Schneller ist seit 17 Jahren Demeter-Landwirt. Die Bewirtschaftung seines Hofes ist erfolgreich, aber immer auch herausfordernd. Gemeinsam mit der Natur und dem eigenen Können Schädlingsdruck, Krankheiten bei Pflanzen und Tieren sowie schwierige Klimabedingungen zu meistern, ist für ihn jedoch sehr befriedigend.

Seine 25 Kühe fühlen sich wohl. Sie haben einen Stall mit viel Platz, dürfen ihre Hörner tragen, sind im Sommer auf der Weide und erhalten ausschliesslich betriebseigenes, bestes Raufutter. In der Stallapotheke stehen nur homöopathische Medikamente. Deshalb ist die Milch dieser Kühe von allerbesten Qualität. Sie wird in der Molkerei Biedermann AG zusammen mit der Milch weiterer Demeter-Höfe aus der Ostschweiz pasteurisiert und in ökologische Milchpackungen abgefüllt. Demeter-Milch rahmt auf, weil sie nie homogenisiert wird und deshalb in ihrer Struktur erhalten bleibt.



Der Demeter-Bauer Walter Schneller bei seinen Kühen.

## WIE DIE HOFKULTUR, SO DER QUARK: QUALITÄTVOLL.

Tina und Werner Bättig bewirtschaften ihren Hof St. Oswald (1000 m ü. M.) in Oberfrittenbach/Emmental seit mehr als 20 Jahren biodynamisch. Für Tina Bättig ist diese Art Landwirtschaft bereichernd, herausfordernd und erhebend.

Die Bäuerin bereitet aus der frisch gemolkenen, noch warmen Kuhmilch mit einer eigenen Quarkkultur köstlichen Quark. Die Milch wird gesiebt und in die mit der Kultur vorbereiteten Gefässe geschüttet. Im Wärmeschrank bleibt sie 10–12 Stunden bei max. 30° stehen. Dann schöpft Tina Bättig die Dickmilch ab und lässt sie in einem Tuch während 24 Stunden abtropfen.



Tina Bättig, Demeter-Bäuerin, Oberfrittenbach, beim Abfüllen ihres Quarks.

Die Qualität der landwirtschaftlichen Arbeit bestimmt die Qualität des Quarks: ausgereiftes Futter, gute Eutergesundheit der Kühe, sauberes Stallklima. Es macht ihr viel Freude, dieses regionale Produkt für ihre Kunden herzustellen; die meisten kennen sie persönlich. Sie schätzen die Einzigartigkeit ihres Quarks.

## SORGFÄLTIGER UMGANG IST DAS GEHEIMNIS.

Durch den Demeter-Pionier Peter Blaser lernte Viktor Kampli vor Jahren den «Landwirtschaftlichen Kurs» von Rudolf Steiner kennen, den Ursprung der biologischen Landwirtschaft. Der ETH-Absolvent erfuhr, dass Qualität nicht nur aus messbaren Grössen wie Vitamingehalt und chemischer Zusammensetzung besteht. Und dass es Kräfte gibt, deren Wirken nur indirekt wahrnehmbar ist.

Es bedarf grosser Sorgfalt, damit diese Werte bei der Verarbeitung nicht zerstört werden. Milch darf nicht zum anonymen, weit gereisten weissen Saft verkommen. Deshalb bringen die Bauern die Milch persönlich in die Biomilch. Sie wird möglichst nicht gemischt und nicht gepumpt. Auf den Naturejoghurts steht, von welchem Hof die Milch stammt. Diese wird nicht homogenisiert, damit Fett und Eiweiss nicht zerstört werden.

Biomilch nimmt auch eine wichtige soziale Aufgabe wahr: Sie verbindet Bauern und Konsumenten und trägt somit Verantwortung für die ganze Wertschöpfungskette.



Viktor Kampli kam von der ETH über den biodynamischen Hof zur Biomilch. Gemeinsam Verantwortung tragen.