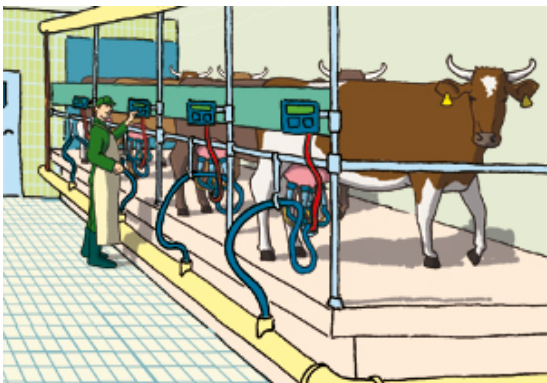


# Die Kuh und die Milch



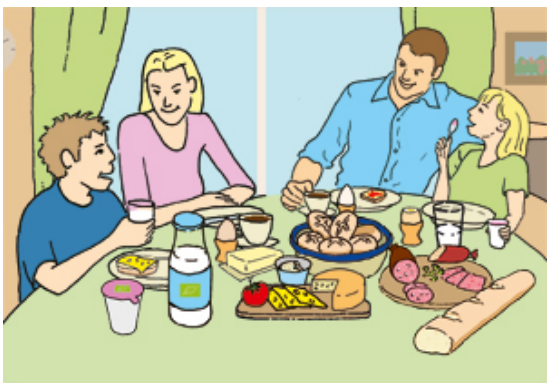
Auf Biobetrieben werden Kühe nicht dauernd angebunden oder von grünen Wiesen weggeschlossen, auf denen sie weiden können. Die Tiere werden nicht immer enthornt und ihre Kälber kommen auf natürlichem Wege auf die Welt. Die Bauern, denen diese Kühe gehören, stellen sicher, dass es den Tieren gut geht und dass sie frische und hochqualitative Milch geben.



Die Bauern und ihre Angestellten melken die Kühe, sammeln ihre Milch im Kühltank und schicken sie regelmäßig an Molkereien. Dort wird die Milch in Flaschen abgefüllt oder dazu verwendet, frische und leckere Milchprodukte herzustellen, wie z.B. Käse, Joghurt, Sahne und Eiscreme.



Wenn die Biomilch in Flaschen abgefüllt oder zu Milchprodukten weiterverarbeitet wird, werden auf der Verpackung ein bestimmtes Logo oder bestimmte Hinweise angebracht. Diese informieren die Konsumenten darüber, wo, wie und von wem diese Waren hergestellt werden. Die Produkte werden dann in Verkaufsstellen wie spezialisierten Bioläden, Supermärkten, Restaurants und Cafés verkauft.



Wenn Familien wie die deine Milch und andere Milchprodukte mit diesem Logo kaufen, erkennen sie, dass der Bauer nach bestimmten Regeln gearbeitet hat und seinen Kühen ein angenehmes und gesundes Leben ermöglicht hat. Während Ihr die köstlichen Joghurts oder gesunden Getreideflocken esst, könnt Ihr darüber nachdenken!