

Aus Gras wird Milch



Kühe können aufgrund ihrer vier Mägen Zellulose verdauen. Dabei werden verschiedene Nährstoffe freigesetzt, z.B. Eiweiß und Fett. Diese werden mit dem Blut in das Euter transportiert und ermöglichen die Milchbildung.

Über 50 % der Kohlenhydrate, die unsere Erde erzeugt, ist Zellulose. Zellulose ist vom Menschen nicht verwertbar und schmeckt auch nicht. Wenn Kühe Gras fressen, dann nehmen sie dem Menschen also nichts weg - ganz im Gegenteil! Sie gestalten unsere Landschaften die Almen zu wunderbaren Orten der Erholung.



#dieesserwisser

Werde zum Esserwisser!

Die Esserwisser sind Bäuerinnen und Bauern, Seminarbäuerinnen und Ernährungswissenschaftlerinnen, die auf der Plattform www.esserwissen.at fundiertes Lebensmittelwissen aus den Bereichen der Ernährungswissenschaft und der Landwirtschaft sowie den praktischen Umgang mit Lebensmitteln vermitteln.



ZUKUNFT BRAUCHT HERKUNFT

Beim Lebensmitteleinkauf geben wir den Auftrag an die Produktion! Zu wissen, wo das Lebensmittel produziert wurde, schafft Transparenz und die Möglichkeit, familiären Bauernhöfen in Österreich eine Zukunft zu geben!



NACHHALTIGKEIT BRAUCHT WERTE

Wer sich mit seinem Essen beschäftigt, der versteht, wie viel es Wert ist und geht sorgsam mit den Lebensmitteln um.



GESUNDHEIT BRAUCHT BEWUSSTSEIN

Das Selbermachen verleiht uns eine kostbare Autonomie. Denn wer selbst zubereitet, der weiß, was er isst! Das Wissen um die Menge und Qualität der verwendeten Zutaten steht bei einer gesundheitsfördernden Ernährung im Vordergrund.



#dieesserwisser



#dieesserwisser
www.esserwissen.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Ernährung für den Ländlichen Raum

Europäisches
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung ein-
zelner Betriebe und
den gesamten Sektor in
den Mitgliedstaaten

