

Produktion

Den Hauptanteil der auf der Welt erzeugten Milch nimmt Kuhmilch mit 91 % ein.

Büffelmilch	4,6 %
Ziegenmilch	2,4 %
Schafmilch	2,0 %

BÜFFEL

In Deutschland werden weit mehr als 1500 Tiere gehalten, wobei die meisten (254) in Niedersachsen, gefolgt von Sachsen mit 244 Tieren, gehalten werden. Wasserbüffel sind mit 2 – 3 Jahren geschlechtsreif und kalben mit 3 bis 4 Jahren das erste Mal.

Nach 310 – 312 Tagen Trächtigkeitsdauer kommt in der Regel ein Kalb zur Welt. Büffeltiere werden sehr alt. Sie sind oft noch mit 15 Jahren fruchtbar.

ZIEGE

In Sachsen werden drei Rassen für die Milchproduktion gehalten:

Weißer Deutsche Edelziege	80 %
Bunte deutsche Edelziege	15 %
Thüringer Waldziege	5 %

Weibliche Tiere sind mit 6 – 8 Monaten geschlechtsreif, männliche Tiere mit ca. 6 Monaten. Die Tragzeit beträgt 147 – 175 Tage. Für die Zucht ist genügend Freiraum für die Tiere nötig, denn Drillingsgeburten sind bei Ziegen keine Seltenheit.

SCHAF

In Sachsen werden Dreiviertel des Schafbestandes in etwa 120 Betrieben mit durchschnittlich 522 Mutterschafen gehalten. Milchschaafhaltung wird praktisch nur mit Ostfriesischen Milchschaafen betrieben. Ostfriesische Milchschaafe werden mit etwa 7 Monaten geschlechtsreif. Nach einer Tragezeit von rund 150 Tagen bringen sie häufig Zwillingslämmer zur Welt. Die rund 70 kg schweren Tiere liefern durchschnittlich 600 kg Milch in einer Laktation.

Wie alle Wiederkäuer fressen auch Büffel, Ziege und Schaf Gras, Heu, Silage aber auch Blätter, Baumrinde, Äste oder Zweige. Frisches Trinkwasser sowie ein Salzleckstein müssen immer zur Verfügung stehen.

Ernährung

Die Gehalte an Hauptinhaltsstoffen variieren in der Milch verschiedener Tierarten sehr unterschiedlich und hängen von Rasse, Fütterung und Haltung ab:

Tierart	Energie	Fett	Eiweiß	Lactose
	kcal / 100 g	g / 100 g	g / 100 g	g / 100 g
Kuh	67	4,0	3,4	4,8
Büffel	108	8,3	4,6	4,6
Ziege	67	4,3	3,4	4,4
Schaf	97	7,0	5,5	4,7

Quelle: persönliche Auskunft LfL, Sachsen

Tabelle: Ausgewählte **Vitamine in µg / 100 g** Milch und **Calcium in mg / 100 g** Milch im Vergleich

	Kuh	Büffel	Ziege	Schaf
Vitamin A	30	64	50	70
β-Carotin	18	in Spuren	35	10
Vitamin B ₁₂	0,4	0,3	0,1	0,6
Folsäure	5	6	1	6
Vitamin B ₂	170	100	150	360
Vitamin B ₆	46	25	30	80
Calcium	120	195	130	190

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.): DGE-PC professional, Version 3.2 (BLS II.3), Bonn 2006

Herausgeber
Projekt www.sachsen-geniessen-milch.de,
Redaktion: DGE Sektion Sachsen, 1. Auflage, September 2006
Mit Förderung des Freistaates Sachsen und Unterstützung der CMA, Bonn.

Ausgewählte Milcharten im Vergleich zu Kuhmilch:

1. Büffelmilch

- ist nährstoffreicher, da sie mehr Eiweiß und bedeutend mehr Fett enthält
- durch den höheren Trockenmasseanteil (Caseine mit großer Teilchengröße) ist sie besonders gut zur Käseherstellung geeignet.

2. Ziegenmilch

- unterscheidet sich nicht wesentlich in ihrer Zusammensetzung von der Kuhmilch
- der Fettgehalt ist kaum höher, allerdings unterscheidet sich das Fett in der Zusammensetzung der Fettsäuren. Ziegenmilchfett enthält mehr kurz- und mittelkettige Fettsäuren. Diese sind sowohl für die besonders gute Verdaulichkeit als auch den typischen Geschmack verantwortlich. Das Fett ist feiner verteilt und rahmt deshalb weniger auf.

3. Schafmilch

- ist nährstoffreicher, da sie mehr Eiweiß und bedeutend mehr Fett enthält
- enthält um ca. ein Drittel höheren Anteil an Trockenmasse und ist deshalb besonders gut zur Käseherstellung geeignet

Die Milch von Büffel, Ziege und Schaf wird vorwiegend zu Käse verarbeitet.

Bekanntere Sorten sind z. B.:

- **Frischkäse**
z. B. Büffelmilchmozzarella
- **Weichkäse**, auch in Lake
z. B. „Feta“ oder „Heide-Ziege“
- **Hartkäse**
z. B. Bergkäse oder „Kaschkavale“ (Verkehrsbezeichnung Balkan)

