



Der Dokumentarfilm DAS SYSTEM MILCH wirft einen Blick hinter die Kulissen der Milchindustrie, zeigt eindringlich die Konsequenzen für Menschen, Tiere und Umwelt auf und stellt dar, welche Verantwortung Politik und Verbraucher in einer globalisierten Welt tragen.

Der renommierte Südtiroler Dokumentarfilmregisseur Andreas Pichler wurde für seine Arbeiten bereits vielfach ausgezeichnet, u.a. 2004 für „Call Me Babylon“ mit dem Grimme-Preis sowie mit einer Grimme-Preis Nominierung für „Der Pfad des Kriegers“. 2013 lief sein Film „Das Venedig Prinzip“ erfolgreich in den deutschen und österreichischen Kinos. 2015 erhielt er den Deutsch-Französischen Journalistenpreis für „Europe for Sale“. Der Film wurde von der FBW – Deutsche Film- und Medienbewertung mit dem Prädikat „wertvoll“ ausgezeichnet. 2017 feierte DAS SYSTEM MILCH seine Weltpremiere auf dem bayerischen Fünf Seen Filmfestival und wurde dort mit dem HORIZONTE Preis ausgezeichnet.



Von den Machern von »BOTTLED LIFE«

## Zur ökologischen Produktion von Milch

Der Preis für ein Kilo Biovollmilch liegt derzeit bei über 50 Cent. Im Gegensatz zur konventionellen Tierhaltung gibt es im Rahmen der EU-Öko-Verordnung konkrete gesetzliche Mindeststandards, die streng überwacht werden. Vorgaben wie: Auslauf im Freien, keine Anbindung, Mindestplatz pro Tier, Ausgestaltung der Stall- und Liegeflächen. Der Verbraucher erkennt Produkte mit diesen Vorgaben am europäischen oder deutschen Biosiegel. Aber auch in Sachen Bio gibt es Abstufungen. Private Anbauverbände wie Naturland, Bioland oder Demeter haben zum Teil noch wesentlich strengere Richtlinien.



„Faire Milch ist öko und regional. Naturland bringt die Vorteile von Ökologischem Landbau und Fairem Handel zusammen. Für Naturland Bauern sind ihre Kühe keine reinen „Produktionsfaktoren“, sondern Mitgeschöpfe mit eigenen Bedürfnissen. Wer Öko-Milch kauft, unterstützt eine nachhaltige und tiergerechte Landwirtschaft, die u.a. wesentlich zum Erhalt der Artenvielfalt in unserer heimischen Kulturlandschaft beiträgt. Faire Erzeugerpreise und verlässliche, regionale Handelsbeziehungen geben unseren Naturland Milchbauern eine Zukunft.“



„Die Bewahrung der biologischen Vielfalt ist eines der Hauptziele von Slow Food. Wie auch bei anderen landwirtschaftlichen Produkten setzt sich Slow Food deshalb für die Erhaltung der Milchvielfalt ein. Weil uns die Zukunft unseres Essens und unserer Lebensmittelerzeuger wichtig ist.“



Alle aktuellen Infos zum Film und zur Kinotour gibt es auf:  
[www.dassystemmilch.de](http://www.dassystemmilch.de)

# AB 21. SEPTEMBER IM KINO

EIN FILM VON GRIMME-PREISTRÄGER ANDREAS PICHLER  
»DAS VENEDIG PRINZIP«

# DAS SYSTEM Milch

Die Wahrheit über die Milchindustrie.



MIT GROSSEM  
GEWINNSPIEL  
ZUM START VON  
»DAS SYSTEM MILCH«



[www.dassystemmilch.de](http://www.dassystemmilch.de)

»Die beeindruckende Doku zeigt die Machenschaften der globalen Milchindustrie und ihre Folgen für Tiere, Umwelt und Menschen.«

- UTOPIA.de

Seit wir denken können, trinken wir Milch und meinen, sie komme von glücklichen Kühen auf grünen Wiesen. Aber Milch ist ein gefragter Rohstoff, mit dem knallhart gehandelt wird. Allein in Europa werden jährlich 200 Millionen Tonnen Milch und Milchpulver produziert und weltweit verkauft. Wie wurden die Kühe zu Lieferanten für eine hochtechnisierte Milch-Industrie? Welche Alternativen gibt es? Welche Menschen stehen dahinter? Welche Auswirkungen hat die Milch auf unsere Gesundheit? Dieser Film wirft einen Blick hinter die Kulissen und lässt die Akteure zu Wort kommen. Eine spannende Reise durch Europa, nach Amerika, Asien und Afrika in die Welt der Milch. Wir treffen Landwirte, Industrielle, Wissenschaftler und anderen Experten, um der wichtigen Frage auf die Spur zu kommen, welche weitreichenden Folgen das große Geschäft mit der Milch hat - auf die Tiere, auf die Umwelt und auf uns Menschen selbst.



Milch ist Big Business. Hinter dem unschuldig anmutenden Lebensmittel verbirgt sich ein milliardenschweres Industriegeflecht. Profit wird auf Kosten der Umwelt, der Tiere, der Menschen und unserer Gesundheit gemacht. Dabei ginge es auch anders... DAS SYSTEM MILCH ist eine cineastische Reise über mehrere Kontinente, die mit Vorurteilen aufräumt und Lösungen aufzeigt.



»DAS SYSTEM MILCH liefert mit seiner Vielzahl an interessanten Informationen einen wichtigen Denkanstoß zu einem hochaktuellen Thema.«

- FBW, Deutsche Film- und Medienbewertung

Fakten zur Milchindustrie

Jährlich werden in Europa etwa 200 Millionen Tonnen Milch und Milchpulver produziert. In Europa geht es um einen Markt von 100 Milliarden Euro.

Der Konsum von Milcherzeugnissen in Deutschland liegt stabil bei etwa 90 kg pro Person und Jahr. 2016 verzehrte jeder durchschnittlich 52,3 kg Milch, 24,4 kg Käse, 16,7 kg Joghurt und 6 kg Butter.

Von 32,7 Mio. Tonnen Milch, die 2016 in Deutschland produziert wurden, war etwa die Hälfte für den Export bestimmt, mit zunehmender Tendenz.

Im Mai 2017 wurden in Deutschland etwa 32 Cent pro Liter Vollmilch gezahlt. Um kostendeckend zu arbeiten, brauchen Milchbauern im Schnitt mindestens 40 Cent je Liter.

Milchbauern und andere Landwirte in Schwierigkeiten werden von der Europäischen Union mit etwa 500 Millionen Euro subventioniert.

Zentrales und zugleich schwächstes Glied in der intensiven Milchproduktion ist die Kuh. Im Jahr 2016 lag der durchschnittliche Ertrag je Kuh pro Jahr bei 7.746 Kilogramm. Pro Liter Milch entstehen in der intensiven Landwirtschaft etwa drei Liter Gülle.

Die durchschnittliche Zahl der Milchkühe pro Betrieb ist seit dem Jahr 2000 von rund 33 auf 57 Tiere gewachsen. Die Tiere werden durchschnittlich im Alter von fünf Jahren geschlachtet, obwohl Kühe bis zu 25 Jahre alt werden können.

Damit eine Kuh hohe Milchleistungen erbringen kann, erhält sie Kraftfutter z.B. aus Soja, das vor allem aus Südamerika importiert wird. Für den Anbau werden dort Regenwälder und Savannen abgeholzt.

Quellen: milchindustrie.de, agrarheute.com, ble.de, ec.europa.eu/agriculture/milk\_de, wwf.de, provieh.de

Großes Gewinnspiel zum Kinostart von

DAS SYSTEM

Milch

Lernen Sie Südtirol und den Biobauernhof aus dem Film DAS SYSTEM MILCH kennen.-

Gewinnen Sie ein Wochenende für zwei Personen in Südtirol mit zwei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Halbpension im malerischen Hotel Greif in Mals im Vinschgau und einer Hofführung inklusive Verkostung der Hofkäserei Englhorn.



www.hotel-greif.com



Fotos© Frieder Blickle

ENGLHORN  
Hofkäserei | Caseificio  
www.englhorn.com

Eigenanreise - Reisekosten sind nicht im Preis enthalten. Das Hotelzimmer kann nach Verfügbarkeit und Terminabsprache mit dem Hotel gebucht werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der beteiligten Firmen sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausgezahlt.

Teilnahme mit dem Stichwort „SÜDTIROL“ per E-Mail an: ariltz@publicinsight.de oder mit einer frankierten Postkarte an:  
public insight | Boosstraße 5 | 81541 München

Einsendeschluss: 30. November 2017

Alle Details und Teilnahmebedingungen finden Sie auf  
www.dassystemmilch.de/gewinnspiel/