



Blauer Planet
Lebensfreundliche Produkte

PRESSEINFORMATION | Hedemünden, 24. Februar 2014

EU lässt Säuglingsmilchnahrung aus Ziegenmilch zu

Wenn Säuglinge nicht ausreichend gestillt werden können, brauchen Eltern eine Ersatzmilch. In Europa, und insbesondere in Deutschland, steht dafür hauptsächlich Säuglingsanfangs- und Folgenahrung auf Kuhmilchbasis zur Verfügung. Jetzt hat die Europäische Kommission diese Vorgabe erweitert und aufgrund neuer wissenschaftlicher Ergebnisse aus Neuseeland auch Säuglingsfertignahrung aus Ziegenvollmilch zugelassen. Die am 28. August 2013 veröffentlichte Richtlinie 2013/46/EU ändert die entsprechende Richtlinie über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung 2006/141/EG dahingehend. Die Mitgliedsländer sind jetzt aufgefordert, die neuen Vorgaben bis Ende Februar in nationales Recht umzusetzen.

Am besten ist Muttermilch

Kein Zweifel: Stillen steht immer an erster Stelle, die optimale Ernährung für Säuglinge ist und bleibt die Muttermilch. Doch nicht immer gelingt das Stillen wie gewünscht. Babys, die nicht oder nicht voll gestillt werden, sollten eine industriell hergestellte Säuglingsnahrung erhalten. Das empfehlen die Handlungsanweisungen des Netzwerkes Gesund ins Leben.

Als industriell hergestellte Nahrung für Säuglinge und Kleinkinder bis zu einem Jahr ist auch solche aus Ziegenmilch gut geeignet. Das bescheinigt eine Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), die sie 2012 für die Europäische Kommission angefertigt hat. Darin heißt es, Eiweiß aus Ziegenmilch sei als gute, geeignete und sichere Proteinquelle für Säuglings- und Folgenahrung anzusehen. Die von der EU geforderten Studien, nach hier geltenden Standards und unter Einbeziehung europäischer Wissenschaftler angefertigt, liegen der EFSA vor.

Im Folgeschritt auf diese veränderte Einschätzung hat die Europäische Kommission deshalb im August 2013 die entsprechende Richtlinie geändert, nach der Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung aus Ziegenmilch offiziell zugelassen ist.

Wertvolle Basis Ziegenvollmilch optimiert

Während Ziegenmilch als solche – genau wie Kuhmilch – nicht als Babynahrung geeignet ist, ist es Säuglingsfertignahrung auf Ziegenmilchgrundlage sehr wohl. Denn die naturbelassene Ziegenmilch wird im Hinblick auf die fürs Baby notwendigen Inhaltsstoffe optimiert. Viele Eltern machen seit Jahren gute Erfahrung mit solchen Produkten, die bisher schon als diätetisches Nahrungsmittel geduldet wurden.

Säuglingsnahrung auf der Grundlage von Ziegenmilch zeichnet sich durch eine sehr gute Verwertbarkeit der hochwertigen Proteine und Fette aus. Für das Babymilchpulver aus Neuseeland (Hersteller: Dairy Goat Co-operative) wird Ziegenvollmilch sprühgetrocknet und mit wenigen Zutaten (Laktose, hochwertige pflanzliche Öle, ausgewählte Vitamine und Spurenelemente, v.a. Folsäure und Eisen) so ergänzt, dass es dem Bedarf eines Babys voll entspricht. Im Unterschied zu Säuglingsmilch auf Kuhmilchbasis sind weniger Prozessschritte in der Herstellung erforderlich, denn die Ziegenmilch kann als Ziegenvollmilch genutzt werden.



Blauer Planet
Lebensfreundliche Produkte

Vorteile bleiben erhalten

- Das Protein der Ziegenvollmilch enthält im Vergleich zu Kuhmilch ein sehr günstiges Aminosäurenmuster: Sechs der zehn essenziellen Aminosäuren, die der Mensch über die Nahrung zuführen muss, kommen in Ziegenmilch häufiger vor als in Kuhmilch - Threonin, Isoleucin, Lysin, Cystin, Tyrosin und Valin.
- Das Eiweiß in Säuglingsmilchnahrung aus naturbelassener Ziegenvollmilch besteht zu einem deutlich geringeren Anteil (nur etwa zu 35 Prozent) aus den Eiweißen α 1-Kasein und β -Lactoglobulin als das Protein in Säuglingsmilch aus Kuhmilch (bis zu 60 Prozent). Beide Proteine, α 1-Kasein und β -Lactoglobulin, sind dafür bekannt, dass sie allergische Reaktionen auslösen können. Das heißt nicht, dass Ziegenmilch-Säuglingsnahrung zur Allergievorbeuge bei Kleinkindern geeignet ist. Allerdings ist ihr Allergiepotezial erheblich verringert.
- Die in Ziegenmilch enthaltenen Fettsäuren sind sehr hochwertig: Ziegenmilch enthält mehr kurz- und mittelkettige Fettsäuren als Kuhmilch. Diese werden leichter vom Körper aufgenommen als langkettige und daher besser verdaut. Auch der Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (z. B. Linolsäure, Linolensäure, besser bekannt als Omega-6- und Omega-3-Fettsäure), die als physiologisch besonders wertvoll gelten, liegt höher.
- Zudem sind die Fettkügelchen der Ziegenmilch von Natur aus kleiner als die der Kuhmilch. Sie ergeben eine größere Gesamtoberfläche und dadurch können Verdauungsenzyme besser angreifen. Das verbessert die Bekömmlichkeit, was viele magenempfindliche Personen zu Ziegenmilchprodukten greifen lässt.
- Ziegenmilch enthält bereits das fertige Vitamin A und nicht nur das Provitamin A /Karotin.

Für die Herstellung der Säuglingsnahrung aus Ziegenmilch gelten analog zu anderen Säuglingsmilchen strenge nationale und internationale Standards. Laut EU-Direktive ist nur Säuglingsmilch erlaubt, die diesen Qualitätsanforderungen entspricht. Die neuseeländische Säuglingsnahrung ist die europaweit bislang einzige Säuglingsnahrung auf Ziegenmilchbasis, deren Eignung durch klinische Langzeitstudien wissenschaftlich belegt ist.

Referenzen:

WHO-Codex: <http://www.who.int/nutrition/publications/infantfeeding/9241541601/en/>

Handlungsempfehlungen des Netzwerkes 'Gesund ins Leben': <http://www.gesund-ins-leben.de/fuerfachkraefte/handlungsempfehlungen/>

Commission Directive 2013/46/EU: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006L0141:20130918:DE:PDF>

Ziegenmilch:

http://www.schafundziegenmilch.org/fileadmin/user_upload/pdf/Merkblatt_Qualitaet_Ziegenmilch_A.pdf

4.867 Zeichen (Inkl. Leerzeichen), 622 Wörter, Abdruck erwünscht, Beleg erbeten

Ansprechpartner für Rückfragen:

Heike und Ulli Atts, c/o Blauer Planet GmbH, Kirchweg 2, 34346 Hedemünden, Telefon: 05545-1828

■ dren!text Kommunikation ■ Amtshofweg 11 ■ 48317 Drensteinfurt ■ Tel.: 02508-993734 ■ info@drentext-kommunikation.de