



FACT SHEET

Lustige und interessante Fakten zu Milch und Joghurt

Fakt Nr. 1: Joghurt – Vom Zufallsprodukt zu einem der beliebtesten Lebensmittel

Joghurt ist ein Nahrungsmittel, das durch Fermentierung mit Milchsäurebakterien aus Milch entsteht. Ursprünglich entstand Joghurt als Zufallsprodukt, wenn Milch spontan sauer geworden war. Das passierte zum Beispiel, wenn Milch in Säcken transportiert wurde, die aus den Mägen der Tiere gemacht waren, sodass die Milch mit Bakterien in Berührung kam und fermentiert wurde. Der Vorteil: Joghurt ist länger haltbar als frische Milch. Das und wahrscheinlich der Geschmack führten dazu, dass die Methode beibehalten und später der Prozess durch Anreicherung und Züchtung geeigneter Milchsäurebakterien sowie durch die Einhaltung optimaler Wachstumsbedingungen für die eingesetzten Mikroorganismen unter Kontrolle gebracht wurde.

Fakt Nr. 2: Warum „Joghurt“? Wie das Wort „Joghurt“ entstand

In der Sprache der Thraker bedeutete das Wort «jog» schnittfest, dick, und das Wort «urt» Milch. Manche sehen darin den Ursprung des Wortes Joghurt. Gemäß anderer Quellen ist das Wort Joghurt dem türkischen Wort «yoğurt» entlehnt, das gegorene Milch bedeutet und auf die Art der Herstellung verweist. Der Wortstamm findet sich in vielen Sprachen:

- Walisisch: logwrt
- Englisch: yogurt
- Französisch: yaourt
- Spanisch: yogur
- Finnisch: Jogurtti
- Griechisch: γιαούρτι
- Italienisch: Yogurt
- Polnisch: Jogurt
- Bosnisch: Jogurt
- Litauisch: logurtas
- Serbisch: Јогурт
- Russisch: йогурт
- Rumänisch: Iaurt
- Hebräisch: Jagart

Im deutschen Rechtschreibduden wird das Wort Joghurt erstmalig 1915 aufgeführt. Es gilt übrigens als rechtschreiblich schwierig. Sowohl «der» als auch «das» Joghurt sind grammatikalisch richtig. «Der» wird in Deutschland häufiger verwendet, während «das» eher in der Schweiz und in Österreich verwendet wird. Im Wienerischen ist sogar «die» Joghurt gebräuchlich.

Fakt Nr. 3: Joghurt-Legenden aus aller Welt

- In alten Indischen Aufzeichnungen werden Joghurt und Honig auch als „Speise der Götter“ bezeichnet.



- Nach persischen Überlieferungen verdankte Abraham sein langes Leben und seine Fruchtbarkeit dem regelmäßigen Verzehr von Joghurt.
- Dschingis Khan und seine Reiter sollen ihre Stärke auch „Kumis“ verdanken, der mongolischen Variante des Joghurts, die aus vergorener Stutenmilch hergestellt wurde.
- Der französische König Franz I (16. Jahrhundert) litt der Erzählung nach unter chronischer Diarrhö. Sein Verbündeter Suleiman der Große schickte einen türkischen Arzt, der ihn mit Joghurt von seinem Leiden kurierte. Dankbar soll der König die Kunde des Joghurts weiterverbreitet haben.

Fakt Nr. 4: Mehr Geschmack als Genuss: Über die Bedeutung von Joghurts in anderen Ländern

In vielen Kulturen sind Joghurts nicht nur ein schmackhaftes Lebensmittel, sondern sie umgibt auch eine mystische Bedeutung.

- In weiten Teilen Nepals, so der Glaube, ist der Joghurt eine Art Talisman. Dort soll der Verzehr eines Joghurts Glück für Reisen und Hochzeiten bringen.
- Möchte man beispielsweise im indischen Bundesstaat Punjab eine wichtige Prüfung bestehen, sollte man unbedingt vorher einen Joghurt essen. Dort glauben nämlich die Menschen, dass die Milchspeise den Erfolg garantiere.
- In der Türkei gilt der Schutz des Joghurts vor allem den Kühen selbst. Wenn dort Joghurt oder Milch aus dem Haus gegeben wird, legen die Menschen gerne ein Tuch, Kohle oder grüne Blätter darüber, um die Milchkuh vor Unheil zu schützen.
- Die wunderlichste Vorstellung über Joghurt haben allerdings australische Kinder. So fand kürzlich eine Studie des Australischen Rats für Bildungsforschung heraus, dass der australische Nachwuchs glaube, dass Joghurts auf Bäumen wachsen.
- Für deutsche Verbraucher sind eher Geschmack und Genuss entscheidende Gründe, zum Joghurt zu greifen, wie eine Umfrage von Danone ergab. Hierzulande zählen Joghurts zu den beliebtesten Frischmilcherzeugnissen. Beim Verzehr von Milchfrischprodukten insgesamt stehen nach Angaben von Danone die Deutschen im weltweiten Vergleich mit rund 32 Kilogramm pro Kopf und Jahr an dritter Stelle. Weltmeister ist Holland mit einem pro Kopf Verbrauch von rund 38 Kilogramm, gefolgt von Frankreich mit rund 35 Kilogramm.

Fakt Nr. 5: Andere Länder, anderes Muhen

Kühe lieben Klassik, aber keine Volksmusik. Glaubt man einer Studie der Universität von Madison, erhöht sich der Milchertrag von Kühen, die täglich klassischer Musik lauschen um bis zu 7,5 Prozent. Eine deutsche Folgeuntersuchung wies den gegenteiligen Effekt nach:



So schrumpfte der Milchertrag bei Kühen, die mit den "Wildecker Herzbuben" beschallt wurden um 2,5 Prozent. Laut dieser Studie spielen deutsche Milchbauern ihren Kühen häufiger Mozart statt „Herzilein“ vor. Ob die Kühe dazu singen, ist ungewiss, aber wenn sie dazu muhen, dann auch nicht überall gleich. So macht die Kuh in englischsprachigen Ländern "moo", auf Französisch "meuh“, auf Spanisch "muuu", auf Niederländisch "boeh", in Norwegisch "bø" und ungarische Kühe machen "bú". Alleine finnische Kühe beginnen ihre Äußerungen mit einem Vokal, dort machen Kühe "ammuu".

Fakt Nr. 6: Wenn das Kind Joghurt heißen soll

Einige Deutsche lieben Milchprodukte so sehr, dass sie auch ihre Kinder danach benennen wollen. Der Name „Joghurt“ wurde tatsächlich bereits bei einem deutschen Standesamt eingereicht. Es scheint unvorstellbar, dass in deutschen Kindergärten bald auch kleine Joghurts spielen. Das sahen auch die Standesbeamten so und lehnten den Wunsch der Eltern ab, das Kind nach der Milchspeise zu benennen. Dennoch gibt es in Deutschland Menschen, die Milch im Namen tragen. Der Nachname „Milch“ ist durchaus geläufig. Mehr als 300 Personen in Deutschland tragen diesen Familiennamen. Die Herkunft des Familiennamens geht unter anderem auf Personen zurück, die in der Milchwirtschaft gearbeitet haben.

Fakt Nr. 7: Eine Kuh sorgt für etwa 200 leckere Activia Joghurts pro Tag

Haben Sie sich schon einmal gefragt, wie viele Becher Joghurt dank einer Kuh hergestellt werden können? Eine ganze Menge. Schauen Sie zum Beispiel, was die Kühe der Danone Molkerei Ochsenfurt täglich leisten. Auf den 240 regionalen Höfen, mit denen Danone zusammenarbeitet, stehen über 7000 Kühe. Das sind im Schnitt 30 Kühe pro Milchbauer. Diese beliefern die Danone Molkerei Ochsenfurt regelmäßig mit frischer Milch. Durchschnittlich geben die Kühe jeweils 26 Liter Frischmilch pro Tag. Aus der entsprechenden Menge Milch können zum Beispiel etwa 26 Kilogramm von unserem Activia Joghurt hergestellt werden, das entspricht rund 200 Bechern. Danone verarbeitet übrigens weniger als 1 Prozent der Milchmenge in Deutschland.

Fakt Nr. 8: Gerührt oder stichfest?

Die meisten Deutschen mögen ihren Joghurt am liebsten cremig – das hat eine Umfrage von Danone ergeben. Dabei wurden die Verbraucher gefragt, ob sie sich zu den Joghurtrührern oder den Joghurtstechern zählen. Die Verbraucher haben es am liebsten cremig zum Rühren. Doch wie wird ein Joghurt eigentlich so richtig schön cremig? Ob ein Joghurt „gerührt“ oder „stichfest“ ist, hängt davon ab, nach welchem Verfahren er hergestellt wurde. Gerührte Joghurts werden sanft im Tank bewegt und haben nach der Herstellung eine schöne cremige Konsistenz. Stichfeste Joghurts werden ohne Schwenken heiß abgefüllt und bleiben beim Verzehr fest auf dem Löffel stehen.



Über Danone

Danone steht seit 1919 für Joghurttradition und zeichnet sich bis heute durch eine besondere Expertise für feinsten Joghurtgenuss aus. In den deutschen Molkereien Rosenheim, Ochsenfurt und Hagenow verwendet Danone die frische Milch regionaler Landwirte für höchste Qualität und Frische seiner Joghurt- und Milchfrischeprodukte. Beliebte Marken von Danone sind Activia, Actimel, Fruchtzwerge, Dany Sahne und neu: die Danone Mars Produkte.

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:

Danone GmbH
Dr. Susanne Knittel
Richard-Reitzner-Allee 1
85540 Haar
Tel.: 089 / 62733-369
E-Mail: presse@danone.de

Danone GmbH
Sandra Ibing
Richard-Reitzner-Allee 1
85540 Haar
Tel.: 089 / 62733-374
E-Mail: presse@danone.de