

Alpenmelk nauwelijks gezonder dan gewone melk

nieuws

Chocolade met alpenmelk heeft een lekkerder, gezonder imago. Het omega 3-gehalte blijkt iets hoger, maar al bij al vrij bescheiden.

🕒 16 MAART 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:

[melkvee](#)

[gezondheid](#)

Chocolade met alpenmelk heeft een lekkerder, gezonder imago. Koeien met de pootjes in het alpengras, dat moet wel beter zijn. "Het omega 3-gehalte ligt effectief iets hoger, hoewel de percentages eerder bescheiden zijn", zegt Veerle Fievez, professor diervoeding aan de UGent. "Een koe heeft normaliter tot 1 procent omega 3 in het totale melkvet, bij een alpenkoe stijgt dat naar 1 tot 1,3 procent".

Over chocolade met alpenmelk doen heel wat misverstanden de ronde. Zo wordt een alpenreep al snel Zwitserse chocolade genoemd, hoewel er heel wat uit Duitsland blijken te komen. "De koeien die de melk voor Milka leveren, staan in het Alpengebied rond onze fabrieken in Duitsland en Oostenrijk", bevestigt Dionne Heijnen, woordvoester van producent Kraft Foods.

Het was Greenpeace die in 2006 de alpenkoe de bel aanbond, toen uit hun onderzoek bleek dat op enkele Oostenrijkse alpenboerderijen de koeien "ook maar mais en krachtvoer kregen en dus niet noodzakelijk betere melk gaven". Want niet zozeer de idyllische omgeving dan wel wat runderen te eten krijgen, heeft een grote invloed op hun melk.

Na een rondvraag bij de producenten, blijkt dat Schogetten (bij Lidl) "geen uitspraak kan doen over de leefomstandigheden van de dieren". Ritter Sport ontweek de vraag en herhaalde "dat de koeien in Alpengebied leven". Enkel Milka liet weten dat ze op boerderijen in de Alpen van Duitsland en Oostenrijk leven".

"Italiaanse en Zwitserse collega's onderzochten de invloed van alpengras en -kruiden op de vetsamenstelling van de melk", zegt Veerle Fievez, professor dierenvoeding aan de UGent. "Hieruit bleek dat een gewone koe 0,75 tot 1 procent omega 3 in het totale melkvet heeft. Bij een alpenkoe loopt dat op tot 1 à 1,3 procent".

Het gaat dus al bij al maar om kleine percentages, zeker als je weet dat alpenmelk maar een deel van chocolade uitmaakt door middel van het melkpoeder dat gebruikt wordt. De zuivel van bergkoeien blijkt vooral goed voor het imago. De gezondheidsvoordelen zijn eerder marginaal.

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra