

WAZ 24.07.2014

„Slow Food“ informiert über Milch

Gesprächsabend auf
einem Bauernhof

Die Bewegung „Slow Food“ setzt sich für qualitätsvolle Lebensmittel ein. Die „Slow Food“-Vereinigung Essen lädt jetzt zu einer Info-Veranstaltung ein, es geht um das Thema Milch. Die Frage lautet: „Ist Milch noch ein gutes Lebensmittel?“

Stark verbreitet ist mittlerweile Milch, die von den Herstellern als „länger frisch“ beworben wird. Sie wird als ESL-Milch bezeichnet, ESL steht für „Extended Shelf Life“.

„ESL-Milch – das ist ein Produkt, hergestellt nach einem gesetzlich nicht näher definierten Konservierungsverfahren mit Heraussieben von Bakterien mit Filtern, Erhitzungen und so weiter“, heißt es bei „Slow Food“. „Aus dem Grundnahrungsmittel hat die Ernährungsindustrie ein künstliches Laborprodukt geschaffen.“

Unbehandelte Milch darf lediglich ab Hof verkauft werden. „Milchzapfautomaten“, wie es sie es in manchen Ländern gibt, sind nur auf dem Produzentenhof erlaubt.

Einen solchen „Milchzapfautomaten“ gibt es auf dem Schepershof im Windrather Tal, in Velbert-Neviiges. Hier gibt es nicht nur Rohmilch sondern auch die Produkte, für die Milch die Grundlage darstellt – Quark, Joghurt, Käse.

Slow Food Essen lädt ein, mit Tobias Schlevogt vom Schepershof über Milch zu sprechen. Die Veranstaltung findet statt am Mittwoch, 30. Juli, 19 Uhr, Hofcafé, Windrather Straße 134, 42553 Velbert. 18 Euro, für Mitglieder 15 Euro.