



Milch – jetzt länger frisch!«
Fühlen Sie sich bei diesem Werbeversprechen am Kühlregal auch so auf den Arm genommen? Frisch ist schließlich frisch. Länger gibt's nicht. Was die Marketingmenschen, die uns diese schöne, neue Milch verkaufen wollen, tatsächlich meinen, ist natürlich: länger haltbar oder genießbar.

Leider ist diese »Länger-Milch« nicht nur ein Sprachergernis. Unter der handelsüblichen Abkürzung ESL führt das Molkereiuwesen deutschlandweit einen Siegeszug durch die Geschäfte. Selbst in Naturkost- und Bioläden sind mittlerweile kaum Alternativen erhältlich! ESL steht für Extended Shelf Life oder »Milch mit längerer Haltbarkeit im Regal«. Dahinter versteckt sich ein gesetzlich nicht näher definiertes Konservierungsverfahren, das durch das Herausieben von Bakterien mit mikrofeinen Filtern und durch Erhitzung Haltbarkeiten irgendwo zwischen fünf bis sieben Tagen (pasteurisiert) und drei bis sechs Monaten (ultrahocherhitzt) verspricht. Na, auf diese »Frische« verzichte ich gern!

Milch ist ein Naturprodukt, frisch ist sie nur, wenn sie frisch gemolken ist. Von da an verändert sie sich mit jeder Stunde und jedem Tag. Ich wünsche mir, beim Einkauf dieses lebendige Naturerzeugnis zu bekommen. Eine altmodische Milch, die mit der Zeit aufrahmt und sauer wird. Eine Milch aus vergangenen Zeiten, deren Molke und saure Flocken weiterverarbeitet werden. Mein Großvater hat die Sahne im Butterfass mit Hand zu Butter gemacht, die Molke an das Schwein auf dem Hof gegeben, und aus den sauren Flocken wurde Quark mit Schnittlauch gemacht. Die Milch wurde in großen Schüsseln aufgestellt, und aus der saurer werdenden Milch wurden kleine Käse gemacht... Alles Speisen, die jetzt fehlen, weil es den Rohstoff Rohmilch mit seinen besonderen Qualitäten kaum noch gibt.

Dem Grundnahrungsmittel Milch gilt seit jeher das besondere Augenmerk der Industrie. Im Laufe des letzten Jahrhunderts hat die Branche aus dem Naturstoff ein künstliches Laborprodukt gemacht. Fettgehalt, Haltbarkeit und Gesundheitsversprechen sind die dominanten Kriterien, nach denen heute Milch in vielen Varianten hergestellt wird.

Ja, wir Verbraucher können zwischen den verschiedensten Produkten wählen. Doch die echte Kuhmilch direkt vom Bauernhof ist selten darunter. Eigentlich sollten wir angesichts der Warenflut in bunten Tetra-Packs und Literflaschen von



Von Ursula Hudson,
Vorsitzende von
Slow Food Deutschland.

Länger frisch!

»Was uns heute
verkauft wird,
hat wenig mit dem
Ur-Lebensmittel
zu tun.«

»Milchen« sprechen. Das würde deutlich machen, dass es die eine Milch schon längst nicht mehr gibt und dass das, was uns heute als solche verkauft wird, nur noch sehr wenig mit dem Ur-Lebensmittel zu tun hat. Dies ist eine vom Gesetzgeber gewollte Einschränkung der Souveränität des Konsumenten. Rohmilch wird als gesundheitsgefährdend betrachtet. In den Handel darf sie nur mit einem Warnhinweis und der Handlungsanweisung »muss abgekocht werden«. Dabei gibt es ausreichend Studien, die gerade den hohen Gesundheitswert von unbehandelter Milch belegen.

Für den Bauern ist es äußerst schwierig, unbehandelte Milch in den Handel zu bringen. In Deutschland darf er seine frisch gemolkene Milch nur ab Hof verkaufen. Oder er muss sich hohen Auflagen und Kontrollen unterwerfen, die ihm erlauben, die Milch als »Vorzugsmilch« zu etikettieren. Für viele Verbraucher ist der weite Weg zum Hof aber ein K.-o.-Kriterium.

Auch die Milchzapfautomaten dürfen in Deutschland nur auf dem Hof aufgestellt werden – in vielen Ländern Europas hingegen auch an anderen Standorten, z. B. in der Innenstadt. Kein Wunder, dass Bauern, die ihre Milch als getestete Vorzugsmilch in den Einzelhandel bringen, in Deutschland immer weniger werden. Hier haben wir als Slow-Food-Ko-Produzenten eine wichtige Aufgabe, um Milch in ihrer unbehandelten Form zu erhalten: Wir müssen die Bauern unterstützen, die sich der Mühe unterziehen, eines der besten und vielfältigsten Lebensmittel bereitzustellen.

Slow Food Deutschland hat sich daher des Themas angenommen. Wir fordern Wahlfreiheit für den Verbraucher! Jeder soll die Entscheidung darüber, was er isst und trinkt, selbstbestimmt treffen – gerade bei der Milch! Dafür müssen gesetzliche Bestimmungen geschaffen werden, wie sie in anderen Ländern Europas gelten. Vergessen wir nicht: Der rechtliche Rahmen ist für alle Länder der EU gleich – nur die nationalen Auslegungen sind unterschiedlich. So unterschiedlich, dass hierzulande das Wörtchen »frisch« eine völlig neue Bedeutung hat.

In diesem Sinne, bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig

Ihre Ursula Hudson

Zeichnung © Hendrik Haase