

Presseinformation - Berlin/Ottobeuren, 01.06.2015

Es gibt sie noch, die gute Milch – ein Fachgespräch zum Tag der Milch

Am 28.05.2015 trafen sich auf dem Milchhof Lerf in Ottobeuren Prof. Erika von Mutius, Dr. Ursula Hudson und Erich Lerf – drei Experten zum Fachgespräch über Milchqualität und Verbrauchersicherheit am Beispiel der Vorzugsmilch. Mit einem interessierten Publikum diskutierten sie aus Praktiker, Forscher- und Verbrauchersicht, welche Rolle die naturbelassene Milch in der heutigen und künftigen Ernährung einnehmen kann. Brauchen wir sie überhaupt noch? Oder ist sie in unserer Wahrnehmung bereits gänzlich zum Schäumchen auf dem Cappuccino verkommen? Bei der anschließenden Querverkostung verschiedener Milchen von der Bio-Vorzugsmilch bis zu H-Milch ließen sich einmal ganz bewusst deutliche Unterschiede herauschmecken. Ein für alle Anwesenden eindrückliches Erlebnis mit Aha-Effekt, das auch auf dem anschließenden Hofrundgang noch deutlich nachschmeckte.

Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V., bekennender Fan naturbelassener Milch und leidenschaftliche Kämpferin für Vielfalt, Geschmack und Qualität, prangerte in ihrem Eröffnungsstatement eine dramatische Entwertungsspirale an, die sich am Imageverlust „der Milch“ in den letzten Jahrzehnten eindrücklich nachvollziehen lasse. Die mit positiven Begriffen und idyllischen Bildern aufgeladene Industriemilch führe bei immer mehr Menschen zu Unverträglichkeiten oder Allergien. Die wirklich frische, naturbelassene Milch stehe, so Hudson, mit Generalverdachten behaftet oder der jungen Generation weitgehend unbekannt und zu unrecht im Abseits. *„Dazu kommen Supermarkt-Preise von 55ct pro Liter. Das ist eine unerträgliche Entwürdigung der Tiere und Menschen, die für die Milch arbeiten“*, so Hudson. Mit jedem Produkt, das verloren geht, verschwände zudem kulturelle und auch sprachliche Vielfalt. *„Brauchen wir die Milch überhaupt noch – oder ist sie nur noch das Schäumchen auf dem Cappuccino?“* – fragte sie provozierend die Runde. In Bezug auf ESL-Milch, eine Milch, die speziell für ein langes Regalleben von 19-21 Tagen designt wurde, und die auf den Packungen gern als „längerfrisch“ angepriesen wird, stellte Gerhard Diepolder von der Allgäuer Käse Union fest: *„Das ist Verbrauchertäuschung!“*. Ein Statement, das von den anderen Anwesenden mit Nicken und nachdenklichen Blicken kommentiert wurde. Es wurde einmal mehr deutlich. Unsere Kaufentscheidungen als Verbraucher sind abhängig von seriösen, ausgewogenen Informationen. Fehlen die, ist die Versuchung groß, sich über günstige Preise und geschicktes Marketing leiten zu lassen. Dem gelte es entschieden entgegenzuwirken, so Hudson.

Dem gegenüber steht die **Unsicherheit auf Verbraucherseite**. Die Angst. Rohmilch – ist das nicht gefährlich? Kaum fällt das Wort Rohmilch, denken viele beinahe reflexhaft an EHEC. War da nicht mal was? An der unverhältnismäßigen Betonung der Risiken ändern auch die immer zahlreichen wissenschaftlichen Studien der letzten Jahre bisher wenig. Fehlt in einer schnellen, lauten Zeit die Zeit für differenzierte Betrachtung oder liegt es an der mangelnden Unterstützung aus den Reihen der Meinungsbildner aus Industrie und Politik?

Auch **Prof. von Mutius**, Oberärztin an der Haunerschen Kinderklinik in München, Leitung der Asthma- und Allergie-Ambulanz, steht der Rohmilch nicht gänzlich unkritisch gegenüber. Sie landete laut eigener Aussage im Zuge ihrer Forschungen zu Luftverschmutzung und Asthma bei Kindern eher *„durch Zufall bei der Milch“*. In jahrelangen epidemiologischen Forschungsstudien haben sie und ihre Forscherkollegen dann sehr deutliche Zusammenhänge herstellen können zwischen der positiven Auswirkung von Stallstaub und Rohmilch auf das kindliche Immunsystem. Die Bauernhofkinder hatten – im Gegensatz zu anderen Kindern – deutlich weniger Asthma oder Allergien. Diese faszinierende Erkenntnis bildete den Ausgangspunkt ihrer Forschungen. *„Um den Bauernhof-Effekt“ zu entfalten, darf Milch nicht wärmebehandelt sein. Der Effekt geht beim Abkochen sofort verloren,*“ so von Mutius. Ihr Wunsch ist, eine zu 100% sichere Rohmilch bei ihrer Patientengruppe, den Kindern, vorbeugend einsetzen zu können. So könnten die in der Rohmilch enthaltenen Wirkstoffe besonders den allergieanfälligen Stadtkindern von Beginn an helfen, ein stärkeres Immunsystem zu entwickeln. Doch eine 100% sichere Rohmilch für Säuglinge und Kleinkinder gibt es nicht. Kocht man die eventuellen Risikokeime ab, gehen auch die nützlichen verloren. Bleiben die Wirkstoffe erhalten, bleibt ein minimales Restrisiko. Also forscht von Mutius weiter.

Für Erwachsene sieht die Situation generell anders aus. Erfahrungsberichte von Menschen, die keine Industriemilch trinken, die unbehandelte Milch hingegen sehr wohl, häufen sich. Studien, die diese zahlreichen Einzelaussagen wissenschaftlich untermauern, stehen allerdings noch aus.

Vom Hausherr und Milchbauern **Erich Lurf** wollte Hudson wissen: *„Wir versuchen immer mehr Risiken auszuschalten, drehen mit Technologie am Ende des Produkts, anstatt einen menschlich und tierisch ethisch vertretbaren Weg zu suchen. Was muss passieren, damit sich die Situation verbessert?“*

Lurf, ein umtriebiger Visionär, steht als direktvermarkter Öko-Landwirt für Vielfalt und hohe Qualität. Für ihn liegt ein Problem in dem Wachstumsdruck. *„Je größer der Betrieb, desto höher die Arbeitsbelastung für Tier und Mensch. Desto mehr Fremdpersonal wird benötigt, desto mehr mögliche Fehlerquellen tauchen auf. Kleinere Betriebe können die gesetzlich vorgeschriebenen Standards leichter halten. Für größere Betriebe sei Vorzugsmilchherstellung ungleich schwerer.“* Er setzte bereits vor 26 Jahren auf das naturbelassene Premium-Produkt. Auf die Frage, wieso er diesen Weg ging in einer Zeit, in der bundesweit die Anzahl der Vorzugsmilchbetriebe bereits rückläufig war, antwortete er: *„Die Werte meiner Milch waren einfach zu gut, um sie zu pasteurisieren oder als Industriemilch herzugeben. Ich wusste, wenn ich sie unbehandelt abgeben möchte, geht das nur als Vorzugsmilch“*. Von Beginn an setzte er auf eine starke Partnerschaft mit einem regionalen Handelspartner, Feneberg. Seit dem Bau der Hofmolkerei im Jahr 2000 werden zusätzlich zur Vorzugsmilchabfüllung auch noch 200.000l Milch im Jahr zu Joghurt verarbeitet. In Kürze nimmt die Familie die neue Heuhalle in Betrieb. Dann gibt es die Lurf Bio-Vorzugsmilch der robusten Allgäuer Zweinutzungsrasse Braunvieh durchgängig in Heumilchqualität.

Am Ende des lebhaften Fachgesprächs hielt Ursula Hudson fest: Es braucht Information, Souveränität und Vertrauen. Wir brauchen Veterinäre mit Lebenserfahrung, die ihr Wissen an die jüngere Generation weitergeben. Eine Ausbildung, die auch die Betreuung von Kleinbetrieben weiterhin vorsieht. Wir müssen den Austausch auf lokaler, regionaler Ebene fördern. Vielleicht können wir so das Ur-Image der Milch, das sich die industriell hergestellten Milchprodukte zu eigen gemacht haben, wieder auf die regionale Milcherzeugung, die handwerkliche Herstellung von Produkten, zurückübertragen.

Die Verkostung

Mit der Vorzugsmilch des Milchhofs Lerf begann die anschließende Verkostung. Gefolgt von einer pasteurisierten Landmilch mit natürlichem Fettgehalt, einer homogenisierten, pasteurisierten Milch aus dem Bioladen, einer Supermarkt-ESL-Milch und einer H-Milch. Für alle Anwesenden war es die erste bewusste unmittelbare Querverkostung von Milchen unterschiedlicher Qualitäten und Verarbeitungsstufen. Nach jeder Runde tauschten sich die Gäste über ihre Erfahrungen aus. Neben Geruch und Farbe spielten Aromen und Geschmäcker eine große Rolle. Die Vorzugsmilch wurde als süß und sahnig beschrieben, mit einem weichen, samtigen Mundgefühl. Bereits bei der ersten wärmebehandelten Referenzmilch flachte Aromenpalette und Volumen deutlich ab, einige Verkoster nahmen einen metallischen Nachgeschmack wahr. Die vollfette Supermarktmilch wies karamellige, vanillige Anklänge und bereits einen deutlichen Kochgeschmack auf. Die ESL-Milch erlebten viele Teilnehmer als arg süß bis brandig. „*Sie verspricht viel und hinterlässt wenig*“, fasste eine Dame ihr persönliches Geschmackserleben zusammen. Bei der H-Milch verging auch dem letzten der Appetit. Viele wollten diese nun gar nicht mehr probieren. Für die wenigen Mutigen schmeckte sie im direkten Vergleich nun wie ultrahocherhitzte Dosen- oder Kondensmilch.

Erleichtert genehmigten sich alle Anwesenden zum Abschluss ein Glas von der Heumilch. Bei einem kleinen Imbiss und lebhafter Stimmung wurde der Austausch fortgesetzt. Gut gestärkt ließ sich die Gruppe zum Abschluss gern die Hofmolkerei und die Kuhställe zeigen.

Auch **Rita Lerf** war ganz erstaunt über die starken Unterschiede und die geschmackliche Talfahrt, die mit der zunehmenden Verarbeitung einhergeht. „*Ich habe zuvor noch nie andere Milch getrunken.*“ Wieso sollte sie auch? Sie lebt – in Bezug auf Qualität und Geschmack von Milch – schließlich im Paradies.

/für Slow Food Deutschland e.V./

Kirsten Kohlhaw
commotivation
Katzbachstraße 10
10965 Berlin
Telefon: 030 / 48 62 34 12 - Mobil: 0170 / 553 97 30
E-Mail: kontakt@kirsten-kohlhaw.de

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne Pressebilder zur Verfügung.



Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt ein für die biologische Vielfalt, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. Die internationale Non-Profit-Organisation Slow Food mit Sitz in Bra (Italien) wurde 1989 gegründet und feiert in diesem Jahr ihr 25-jähriges Bestehen. Sie umfasst mehr als 100 000 Menschen in über 150 Ländern. Slow Food Deutschland wurde 1992 ins Leben gerufen und ist ein eingetragener Verein mit Sitz in Berlin, mit mehr als 13 000 Mitgliedern in 81 lokalen Gruppen (Stand November 2014), den so genannten Convivien.

Mehr Informationen: <http://www.slowfood.de> und <http://www.slowfood.com>

Der Internationale Tag der Milch wurde von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und dem Internationalen Milchwirtschaftsverband (IDF) ins Leben gerufen. Er wird in über 30 Ländern veranstaltet und findet in der Regel einmal jährlich am 1. Juni statt.

Der **Milchhof Lerf** bei Ottobeuren im Allgäu steht für ökologische Landwirtschaft wie kein zweiter in der Region. Er wurde 2001 mit dem Förderpreis ökologische Landwirtschaft ausgezeichnet. Seit über 25 Jahren stellen die Landwirte aus Leidenschaft aus der Milch ihres Braunviehs Vorzugsmilch in Bio-Qualität her, seit neuestem sogar als Heumilch. <http://www.milchhof-lerf.de/> [Standort](#), [Googlemaps](#)

Der Hof ist Mitglied im Bundesverband der Vorzugsmilcherzeuger und Direktvermarkter von Milch und Milchprodukten, [BVDM](#).

Prof. Dr. med. Erika von Mutius, Oberärztin an der Haunerschen Kinderklinik in München, Leitung der Asthma- und Allergie-Ambulanz, leitete u.a. die europaweite [PASTURE-Studie](#). Diese zeigt, dass rohe Kuhmilch Kinder vor Infektionen und Atemwegserkrankungen schützt. 2013 erhielt die vielfach ausgezeichnete Prof. Dr. Mutius für ihre Forschungen den Leibniz-Preis.