

© **Schwerpunkt »Tiere in der Landwirtschaft«**

Raus aus dem standardisierten Elend!

Initiative(n) zur Rettung der vielfältigen Milch

von Ursula Hudson, Burchard Bösche, Andrea Fink-Keßler und Barbara Retzlaff¹

Kaum ein Lebensmittel polarisiert mehr als die Milch. Rohmilchverfechter streiten sich mit Überwachungsbehörden und Mediziner, Veganer lehnen Milchkonsum grundsätzlich ab und zugleich sinkt der Milchkonsum allgemein. Dabei ist die Vielfalt der Milch nicht nur in Vergessenheit geraten, sondern als Folge der Standardisierung so gut wie verschwunden. Slow Food Deutschland hat sich auf den Weg gemacht, nicht nur an diese Vielfalt zu erinnern, sondern auch neue Wege jenseits der alten Polarisierungen zu fördern. Mit nachfolgendem Beitrag wollen wir das Feld erkunden, durch das die neuen Wege gehen könnten.

Der Streit ist vorprogrammiert und der Streit ist so alt wie die städtischen Trinkmilchmärkte, die sich im Verlauf des 19. Jahrhunderts in den westlichen Industriestaaten neu formierten: Ist diese Milch gut und der Gesundheit förderlich oder ist sie voller krankheitserregender Keime und nahezu tödlich? Rohmilch sei das neue Hasch, nur viel schwerer zu bekommen, charakterisiert Danna Goodyear Anfang des Jahres 2013 die Situation in den USA und den dort herrschenden Rohmilchkriegen. Rohmilch abgebende Landwirte werden da schon mal von bewaffneten Sondereinheiten gestellt und die rechtspopulistische Tea Party stellt sich auf die Seite der inzwischen gut organisierten Verfechter der unbelassenen Rohmilch, weil Freiheit immer nur gut sein kann.²

In Europa vollziehen sich die Konflikte leiser. In Deutschland hat ein EHEC-Skandal, der fälschlicherweise auf den Verzehr von Milch zurückgeführt wurde, bereits in den 1990er-Jahren die einzige behördlich akzeptierte Rohmilchquelle, die Vorzugsmilch, fast zum Versiegen gebracht. Zugleich fördern die Milchpreiskrisen (2009/2012) vielerorts Initiativen einer neuen Inwertsetzung von Qualitätsmilch jenseits von oder zusätzlich zu »bio«: Es gibt Heu- und Weidemilch, Jahreszeitenmilch und auch der Milchautomat ist wieder im Kommen. Erstaunlicherweise erreicht uns nun gerade aus Italien, einem Land, dem wir direkten Milchkonsum weniger unterstellten als Genuss guten Weins und Käses, die Nachricht, dass vermehrt Rohmilchautomaten aufgestellt würden, aus denen sich Verbraucher selbst bedienen könnten.

Dies gab uns den Anlass, die Situation rund um Rohmilch, Vorzugsmilch und neuere Initiativen genauer anzuschauen und uns auch zu fragen, ob eine Rückkehr zur vielfältigen Milch wieder möglich sein könnte. Das fängt mit der Geschmacksbildung und dem Wissen an. So wurde u.a. auf der SlowFisch in Bremen im November 2013 auch eine Milchverkostung angeboten und mit Hilfe eines Sensorikers die verschiedenen Geschmacksnuancen verschiedener (Vorzugs-)Milchen auch im Vergleich zu anderen Referenzmilchen erkundet.

Rohmilch – »Vor dem Verzehr abkochen«

Die Abgabe von Rohmilch an Verbraucher ist in Deutschland zunächst einmal grundsätzlich verboten. Der Tierische-Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) gewährt in Paragraph 17 unter bestimmten Voraussetzungen Ausnahmen: Mit behördlicher Genehmigung und unter Einhaltung zahlreicher Kontrollauflagen darf Vorzugsmilch an Verbraucher abgegeben werden (Absatz 1). Nach Absatz 4 des Paragraphen 17 darf auch auf den Milchbetrieben gewonnene Milch an Verbraucher abgegeben werden, wenn mit einem deutlich lesbaren Schild darauf hingewiesen wird: »Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen«.

Wie eng dieser »Ausnahmetatbestand« ausgelegt werden kann, zeigten Karlsruher Richter, als sie im April 2010 einem Landwirt verboten, einen mit Rohmilch befüllten Automaten an der im Dorfkern befindlichen »alten« Hofstelle aufzustellen, da an dieser Hofstelle keine Milch mehr erzeugt wurde, sondern im neu er-

richteten Milchstall zwei Kilometer von der Hofstelle entfernt. Die Milch, so das Urteil, dürfe nur aus dem Milcherzeugungsbetrieb direkt an Verbraucher abgegeben werden und das sei eben der Betriebsteil, in dem die Milch tatsächlich erzeugt würde und nicht der im Ortskern gelegene Betriebsstandort. Und schließlich, so das Urteil (AZ K312/10,) sei die Abgabe von Rohmilch an Verbraucher grundsätzlich verboten und die Ausnahmen nur »unter strengen Bedingungen« möglich.³

Gehen wir einen rechtlichen Schritt weiter zurück und betrachten die unmittelbar in jedem EU-Mitgliedstaat gültigen EU-Hygieneverordnungen, so finden wir zwei Hinweise: Die Verordnung 853/2004 für tierische Lebensmittel besagt, dass Rohmilch einen bestimmten Qualitätsstandard einzuhalten hat, wenn man sie »in Verkehr bringen« (d. h. an die Molkerei/den Verarbeiter liefern oder an die Verbraucher verkaufen) will. Diese Standards gelten seit 1998 und beziehen sich u. a. auf die Gesamtkeimzahl, die unter 100.000 pro Milliliter zu sein hat, sowie darauf, dass keine Antibiotikareste

nachgewiesen werden dürfen. So die Position der Europäischen Union. Bezogen auf die »direkte Abgabe kleiner Mengen an Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte« gibt sie jedoch die Angelegenheit wieder zurück an die Mitgliedstaaten (Artikel 1 Absatz 3 der allgemeinen EU-Hygieneverordnung 852/2004). Diese Abgaben haben die Länder mit ihren nationalen Hygieneverordnungen auch geregelt.

Wie bereits erwähnt: In alter Tradition hat *Deutschland* in seiner Tier-LMHV die Abgabe grundsätzlich verboten, um sie dann unter bestimmten Voraussetzungen im Einzelfall zu gewähren. Ganz anders ist *Österreich* vorgegangen. Auch dort wollte die Milchwirtschaft die Gunst der Stunde nutzen, um über die neu zu gestaltende nationale Verordnung den traditionell auch über Einzelhandelsgeschäfte möglichen Verkauf bäuerlicher Milch zu unterbinden. Den Bauern und Verbrauchern hätte man das mit dem üblichen Hinweis »die EU-Vorschriften lassen leider nichts anderes zu« verkauft. Wäre nicht eine Gruppe hellwacher Bauern gewesen, die den Braten gerochen, sich durch



Slow Food®
Deutschland e.V.



Rettet die Milch! – Grundsatzserklärung

Rohe (unbearbeitete) Milch von Tieren ist ein zentraler Teil der Ernährung in unserer Kultur. Diese Milch ist charakterisiert durch eine ungeheure Vielfalt geschmacklicher Qualitäten, die ihrerseits durch eine Vielzahl unterschiedlicher Inhaltsstoffe hervorgerufen wird. Diese Inhaltsstoffe bestimmen nicht nur den Geschmack, sondern auch die Eigenschaften für die äußerst vielseitigen Möglichkeiten der Weiterverarbeitung. Leider sind wir es gewohnt, von Milch nur in der Einzahl zu sprechen. Um der Vielfältigkeit der Milch in Geschmack und Zusammensetzung gerecht zu werden, sollten wir den Plural von Milch – »Milchen« – in unseren Wortschatz aufnehmen.

Doch davon sind wir weit entfernt, denn wir wissen von dieser Vielfalt heute kaum noch etwas. Die meisten Menschen schmecken die Vielfalt der Milchen nicht einmal mehr. Durch extrem erfolgreiche Gewöhnung an das Lebensmittel Milch aus dem Kühlregal sind wir unsensibel für Vielfalt geworden. Milch ist gegenwärtig ein höchst industrielles Lebensmittel, für dessen Bewertung wir allein den Fettanteil und die Haltbarkeit heranzuziehen gewohnt sind.

Die Reduzierung der Milchvielfalt auf ein industrielles Produkt aber beraubt uns eines qualitativ hochwertigen und geschmacklich wunderbaren Lebensmittels, das Aus-

druck von Landschaft, Tier und Mensch ist. Rohmilch und Rohmilchkäse sind so vielgestaltig wie die Tierarten (Rind, Schaf, Ziege, Pferd, Kamel, Rentier), deren Rassen, Regionen, Hersteller und Verarbeitungsweisen.

Nur aus guter Milch wird guter Käse

Analytisch sind hunderte verschiedener Substanzen in der Rohmilch nachgewiesen und ihre Bedeutung für das Gedeihen und die Gesundheit des menschlichen oder tierischen Säuglings ist vielfach noch unerforscht. Aber man weiß, dass viele der besonders wertvollen Milchinhaltsstoffe nur in der ganz frischen Milch vorhanden sind und dass sie nach kurzer Zeit und insbesondere nach Hitzebehandlung ihre ursprüngliche »Form« und Qualität weitgehend verlieren.

Die Qualität der Milch ist abhängig vom Futter

Es macht einen großen Unterschied, ob die Kühe auf einer Kräutertwiese grasen oder sich mit präparierter Gras- und Mais-Silage (statt Heu), Hauptbestandteil einer Totalmischfütteration (TMR), begnügen müssen. Die Tierrasse spielt eine Rolle, ob die Milch von Angler- (»Butterkühe«), von Jersey-, Murnau-Werdenfeller-Kühen oder von der gegenwärtigen »Hochleistungsrasse« Holstein Friesian ►

die Verordnungen durchgearbeitet und schließlich in die behördliche Arbeitsgruppe zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnung eingeklagt haben.

»Wir hatten erkannt«, berichtet uns der Käser Gunther Naynar, einer der Initiatoren, »dass die EU hier deutliche Spielräume lässt für kleine Betriebe. Wir suchten und fanden Verbündete unter den Konsumenten, Gastronomen, bei Slow Food und auch in der Landwirtschaftskammer und konnten auf diese Weise eine recht liberale, österreichische Leitlinie für die direkte Abgabe von bäuerlicher Milch erreichen.«⁴ Etikettiert und verpackt in Flaschen und nur mit dem Nachweis der üblichen Molkereikontrollen versehen dürfen bäuerliche Direktvermarkter ihre Rohmilch sogar im Einzelhandel abgeben (was in Deutschland nur der Vorzugsmilch vorbehalten ist). Oder über Milchautomaten, aus denen sich die Verbraucher mit ihren selbst mitgebrachten Flaschen die frische Rohmilch ziehen. Selbst auf den Bauernmärkten ist die Tradition ungebrochen: Wer möchte, kann wie seit Generationen, dort Rohmilch kaufen.⁵

stammt. Die Haltungsform der Tiere spielt eine ebenso wichtige Rolle, insbesondere ob die Kühe auf die Weide dürfen. Auch die Sorgfalt des Bauern beim Melken und bei der Lagerung der Milch schmeckt man in der Milch. Nicht zuletzt wirkt sich die Schnelligkeit der Milchverarbeitung nach dem Melken auf die Milchqualität aus. Traditionelle Käse werden oft nur aus einem Gemelk, aus dem des Morgens oder des Abends, hergestellt. Dagegen wird heute die Milch vielfach nur alle zwei oder gar drei Tage bei den Bauern abgeholt und danach nicht selten auch noch in der Molkerei »gestapelt«.

(...)

Es ist heute dem interessierten städtischen Verbraucher fast unmöglich, sich mit vertretbarem Aufwand mit Rohmilch zu versorgen. Das Sterben der kleinen Milchbauernhöfe und der kleinen Milchgeschäfte sowie die bürokratischen Schikanen gegenüber einer Abgabe von Milch ab Hof haben den Anteil von Rohmilch heute fast gegen Null gebracht. Auch die sogenannte Vorzugsmilch, zertifizierte Rohmilch, die besonders streng und regelmäßig kontrolliert wird und einst als Kindermilch konzipiert war, droht vollständig vom Markt zu verschwinden. Heute gibt es in ganz Deutschland keine 40 Betriebe mehr, die Vorzugsmilch produzieren.

Milch ist ein Lebensmittel von hoher gesundheitlicher Bedeutung. Zumindest bei der Muttermilch wird dies allgemein anerkannt. Obwohl auch Muttermilch stark mit Keimen belastet sein kann, käme trotzdem niemand auf die Idee, die Qualität der Muttermilch dadurch zu verbessern, dass man sie erhitzt.

Nachgewiesen ist die gesundheitsfördernde Wirkung des Rohmilchkonsums bei Asthma und allergischen Erkrankungen. In der öffentlichen Diskussion wird aber nicht dies her-

Wie in Österreich so muss auch in *Frankreich* die Abgabe von Rohmilch lediglich den Behörden gemeldet werden. Als weitere Auflagen bestehen die Vorschriften, nur Trinkwasser aus der kommunalen Leitung zu verwenden, die Milch sofort auf null bis vier Grad Celsius herunterzukühlen bzw. spätestens zwei Stunden nach dem Melken zu verkaufen. In Milchautomaten dürfen nur zwei Tagesgemelke vermischt verkauft werden und die Milch muss täglich ausgewechselt werden. Bäuerliche Milch darf auch über den Einzelhandel abgegeben werden. Allerdings sind die behördlichen Auflagen bezüglich der Eigenkontrollen der Betriebe sehr hoch und kommen damit den deutschen Vorschriften für Vorzugsmilch sehr nahe.⁶

Die *Schweiz* hingegen hat im Zuge ihres Anpassungsprozesses an das EU-Recht mit ihren neuen Hygienevorschriften die Vorzugsmilch im Jahr 2005 abgeschafft. Rohmilch darf weiterhin direkt an Verbraucher abgegeben werden. Dass das auch geschieht, dafür sorgen die immer noch existierenden zahlreichen kleinen, den Käsereien angeschlossenen Käsegeschäfte. Allerdings

vorgehoben; vielmehr wird in den Mittelpunkt gestellt, wie riskant der Rohmilch- oder sogar der Vorzugsmilchkonsum sei. Wie bei vielen anderen Lebensmitteln gibt es auch bei Rohmilchkonsum abstrakte Risiken. Diese sind jedoch vergleichsweise sehr gering. Wo Risiken zu erkennen sind, z. B. bei Tuberkulose (TBC) in Rinderbeständen, sollte auf das Risiko hingewiesen werden, und der Staat sollte seiner Aufgabe zur Seuchenprävention gewissenhaft nachkommen. Das gesundheitliche Risiko beim Verzehr (Genuss!) von Rohmilch ist weitaus geringer, als dies die »Ächtung« von Rohmilch durch die staatlichen Regelungen rechtfertigen würde.

Wir sind souveräne Verbraucher! Wir wollen selbst abwägen, welche gesundheitlichen Vorteile wir mitnehmen und welche gesundheitlichen Risiken wir gegebenenfalls eingehen wollen – auch bei Rohmilch und Rohmilchkäse. Wir wollen uns die Vielfalt des Milchgenusses nicht verbieten und uns nicht dazu zwingen lassen, uns mit einer für das dominante Lebensmittelsystem bequemen, aber industriell bearbeiteten, weitgehend denaturierten Milch zu begnügen – die nicht zuletzt auf Großbetriebe und industrielle Tierhaltung setzt und weniger die erhaltenswerte kleinbäuerliche Landwirtschaft und nachhaltige Kreislaufwirtschaft fördert. (Zu den Forderungen der Grundsatzklärung siehe am Ende dieses Beitrags die »Folgerungen & Forderungen«)

Slow Food Deutschland e.V.

Verband der handwerklichen Milchverarbeitung (VHM)

Bundesverband der Vorzugsmilcherzeuger und

Direktvermarkter von Milch und Milchprodukten (BVDM)

muss ein Schild angebracht werden, das darauf hinweist, dass Rohmilch »nicht genussfertig« und daher vor dem Konsum auf mindestens 70 Grad Celsius zu erhitzen sei. Über Milchautomaten jedoch darf in der Schweiz nur pasteurisierte Milch abgegeben werden.⁷

Vorzugsmilch – ein deutsches Modell wird zum Vorbild

Anders als die bäuerliche, unbehandelte Marktmilch war die Vorzugsmilch zu ihrer Geburtsstunde am 15. Juni 1875 ein Pilotprojekt von Ärzten, die um die Gesundheit der Kinder wie Erwachsenen besorgt waren. Im Herzen Stuttgarts eröffneten sie die erste »Milchcuranstalt«, ein Stall mit 34 ausgewählten Kühen, die nur bestes, weil trockenes Futter erhielten.⁸ Die kontrollierte, auf Reinheit, Geschmack und Geruch geprüfte und kontrollierte Milch sollte nicht nur der Kinderernährung dienen, sondern auch und besonders als Heilmittel für Kranke, Schwache und Rekonvaleszente. Die Vorzugsmilch zielte daher von Anfang an auch auf die Heilaspekte der Milch und fand Abnehmer durch Krankenhäuser, Kuranstalten und Schulen. Sie erhielt im Milchgesetz von 1930 eine reichseinheitliche Rechtsgrundlage und wird auch durch die Tier-LMHV bis heute abgesichert.

Vorzugsmilch war eine deutsche Spezialität und durchaus eine Erfolgsgeschichte. Bis in die 1960er-Jahre hinein waren es vor allem größere und stadtnah gelegene Domänen und Güter, die sich mit Direktbelieferungen von Vorzugsmilch sowohl an Kunden als auch an die noch existierenden Milchgeschäfte und vor allem auch an Kliniken ein durchaus lukratives Standbein aufgebaut hatten. In den 1980er-Jahren erlebte sie eine Renaissance zusammen mit der Biobewegung und den damals noch schwierigen Absatzbedingungen für Milch. Wieder waren Krankenhäuser, Kliniken und Kuranstalten – aber auch Kindergärten und Schulen – wichtige Kunden. Bis der Tag X kam: In einem niedersächsischen Kindergarten erkrankte ein Kind an EHEC-Bakterien. Sofort stand – obwohl der Nachweis nie richtig geführt werden konnte – der liefernde Vorzugsmilchbetrieb in Verdacht. Die Milchverordnung wurde daraufhin verändert und heute verbieten selbst die mit Rohmilchdirektverkäufen so liberalen Nachbarländer an einer Stelle klar und restriktiv: Keine Rohmilch an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Damit fielen die wichtigsten Absatzmärkte weg.

Seither gibt es nur noch wenige Betriebe, die Vorzugsmilch produzieren.⁹ Viele der noch verbliebenen Vorzugsmilchbetriebe haben sich inzwischen zusätzliche Pasteurierungsanlagen angeschafft, auch um wieder Kindergärten und Schulen beliefern zu können. Doch viele Verbraucher fragen nach roher Vorzugsmilch und finden keine Bezugsquelle mehr in ihrer

Region. Die Auflagen, die die Betriebe einhalten müssen, die Eigenkontrollen, die sie durchzuführen haben, sind hoch und werden von Landkreis zu Landkreis verschieden eng oder weit ausgelegt. Es bedarf schon viel Idealismus, um weiterzumachen. Zugleich findet das deutsche Vorzugsmilch-Modell Interesse seitens europäischer Nachbarn und sogar in den USA. Denn die Diskussion um die Rohmilch, um frische unbehandelte Milch – sie ist keineswegs erloschen.

Jenseits der alten Polaritäten von roh und gekocht

Die Kontroversen, ob Milch besser roh oder pasteurisiert genossen werden sollte, hatten verdeckt, dass es schon Mitte des 19. Jahrhunderts um mehr ging. Lebensreformer, Humanmediziner sowie Tierärzte hatten sich in den USA wie in England und Deutschland dafür eingesetzt, die Milchqualität der städtischen Abmelkbetriebe insgesamt zu verbessern: Ähnlich der Kritik heute, war es die rein auf Milchmenge hin ausgelegte Fütterung der Kühe, ihre damit einhergehenden Gesundheitsprobleme und die auch daraus resultierenden Qualitätsmängel der Milch, die es zu verbessern galt.

Heute stellen sich zusätzliche Fragen: Milchallergien tauchen verstärkt auf, und angesichts der enormen Leistungssteigerungen der Kühe und der tiefen technischen Be- und Verarbeitung der Milch, müsste eigentlich die Frage nach dem Nähr- und Gesundheitswert der Milch neu gestellt werden. Seit dem Erscheinen

Folgerungen & Forderungen*

- Der Erwerb von unbearbeiteter Milch muss einfach und unbürokratisch möglich sein.
- Der Verkauf von sicherer Rohmilch über die (z. B. in Italien) bewährten Milchautomaten durch einzelne bäuerliche Betriebe ist auch außerhalb der Erzeugerbetriebe zu gestatten; auch der Absatz von Rohmilch durch den Einzelhandel muss ermöglicht werden.
- Auf den Milcherzeugerbetrieben müssen praktikable, preiswerte Untersuchungsmöglichkeiten geschaffen werden, die den Milchbauern und den Konsumenten ein Höchstmaß an Sicherheit bieten. Ein Übertragen industrieller Methoden auf die Milcherzeugerbetriebe ist dabei ein nicht akzeptables Verfahren.
- Die Milcherzeugerbetriebe müssen in die Lage versetzt werden, Milch und deren gesundheitliche Unbedenklichkeit selbst überwachen zu können.
- Die Milchforschung ist zu verstärken, um die gesundheitlich bedeutsamen Bestandteile in der Rohmilch zu identifizieren und deren Wirkung zu erkunden.

* aus der obigen Grundsatzklärung »Rettet die Milch!«

einer besonders haltbaren und doch nicht ganz wie H-Milch schmeckenden Milch, der ESL-Milch, ist endlich auch das Thema »Frische« der Milch wieder auf dem Tisch. Und schon gibt es erste wissenschaftlich geführte Hinweise nicht nur auf die gesundheitliche Wirkung roher und vor allem frischer Milch, sondern auch auf die tatsächliche und inzwischen auch messbare Vielfalt der Milch. Neue Verfahren der Massen- und Kernmagnetresonanzspektrometrie eröffnen den Blick ins Innere der Milchen und können über 1.000 verschiedene Eiweißarten, 400 Fettsäuren und über 100.000 Metaboliten erkennen lassen: Wie ein Fingerabdruck lässt sich daraus ein individuelles Profil der jeweiligen Milch erstellen.¹⁰ Statt einer Milch, die weiß aus einem Tetrapack fließt, sehen wir staunend die Vielfalt und Differenziertheit einer Milch, die ganze Geschichten erzählt über ihre Herkunft, über die Kühe und ihr Leben, über das Futter und das Wetter und über die Menschen, die diese Milch gemolken und so aufbereitet haben, dass sie uns morgens auf dem Frühstückstisch bereitsteht.

Anmerkungen

- 1 Folgender Beitrag ist entstanden auf Basis eines Workshops im April 2013 in Hamburg, der von Slow Food Deutschland, Slow Food Hamburg und dem Büro für Agrar- und Regionalentwicklung Kassel organisiert worden war. Mitgewirkt haben u. a.



Dr. Ursula Hudson
Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V.
Fritz-Müller-Str. 33,
82467 Garmisch-Partenkirchen
E-Mail: ursula.hudson@slowfood.de



Dr. Burchard Bösche
Vorstandsvorsitzender
der Heinrich-Kaufmann-Stiftung
Besenbinderhof 60, 20097 Hamburg
E-Mail: boesche@kaufmann-stiftung.de



Dr. Andrea Fink-Keßler
Büro für Agrar- und Regionalentwicklung
Tischbeinstr. 114, 34121 Kassel
E-Mail: afk@agrar-regional-buero.de



Barbara Retzlaff
Convivienleiterin von Slow Food Hamburg
Waldreiterring 57, 22359 Hamburg
E-Mail: barbara.retzlaff@t-online.de

- 2 Petra Steinberger: Das weiße Rauschen. In: Süddeutsche Zeitung vom 5. Juli 2013, S. 9.
- 3 Maik Maschke: Direktvermarktung von Rohmilch mittels Verkaufsautomaten nur in engen Ausnahmefällen möglich. In: Der Lebensmittelkontrolleur Heft Nr. 3, 2010.
- 4 Gunther Naynar vom Hiasnhof im Lungau, Österreich. Schriftliche Mitteilung vom 27. Januar 2013.
- 5 Rohmilchverordnung BGBl. II Nr. 106/2006. Alle in Österreich geltenden Gesetze und Verordnungen und Leitlinien zur Milch unter: www.bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnenengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittel_Unternehmer/Lebensmittelhygiene/.
- 6 Ministère de l'agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt: Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovins, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final.
- 7 Artikel 47 und 51 der Hygieneverordnung des Eidgenössischen Departments des Inneren (EDI) vom 23. November 2005.
- 8 Siehe hierzu Andrea Fink-Keßler: Milch – Vom Mythos zur Massenware (Stoffgeschichten – Band 8). München 2013, S. 129 f.
- 9 Mehr Informationen über Vorzugsmilch und Betriebe unter www.milch-und-mehr.de/.
- 10 Vortrag Dr. Stephan Mosler auf Workshop Rohmilch von Slow Food im April 2013 in Hamburg.