



«Milch direkt von der Kuh ein Genuss»

Frick Hofteam des Forschungsinstituts für biologischen Landbau organisierte ein Rohmilch-Seminar

VON WALTER CHRISTEN

Es gibt Leute, die vertragen keine Milch. Sie reagieren allergisch auf den Kuhsaft. Andere wiederum schwören auf das weisse Getränk: «Milch direkt von der Kuh ist einfach herrlich, ein Genuss», schwärmte eine Teilnehmerin an dem von Produzenten, Verarbeitern, Verteilern und Konsumenten besuchten Rohmilch-Seminar gestern Mittwoch in Frick. Das Hofteam des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL), mit Alfred Schädeli (Leiter Forschungsbetrieb) und Bronya Dehlinger (Leiterin FiBL-Hof) an der Spitze, hatte zur Tagung drei Fachpersonen eingeladen, die in ihren Vorträgen über die Vor- und Nachteile von Rohmilchgenuss beziehungsweise die möglichen Risiken, Auskunft gaben.

Alfred Schädeli, der nach eigenen Angaben «im Spannungsfeld von Rohmilch und abgekochter Milch aufgewachsen» ist und der persönlich «die warme, noch schäumende Milch direkt von der Kuh» sehr gerne trinkt, konnte rund 50 aus praktisch allen Landesgegenden nach Frick gereiste Seminar-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer begrüssen.

Hygiene und rechtliche Aspekte

Der Co-Leiter der Forschungsgruppe Käsequalität und -Authentizität an der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP in Liebefeld, Ernst Jakob, ging auf die lebensmittelhygienischen und die rechtlichen Aspekte von Rohmilch ein. Er erläuterte, was unter Rohmilch und Rohmilchprodukten zu verstehen ist und wel-

«Rohmilch gilt als nicht «genussfertig» und ist vor dem Konsum auf mindestens 70 Grad Celsius zu erhitzen.»

Ernst Jakob, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux, Liebefeld

che Gesundheitsrisiken beim Konsum von Rohmilch bestehen: «Rohmilch gilt – gemäss dem Schweizer Lebensmittelrecht – generell als nicht «genussfertig» und darf nur mit dem Hinweis verkauft werden, dass sie vor dem Konsum auf mindestens 70 Grad zu erhitzen ist.» Sogenannte Vorzugsmilch, die aufgrund besonderer Hygienemassnahmen bei deren Produktion und intensiverer Überwachung von Tiergesundheit und Milchqualität als für den direkten Konsum geeignet gegolten habe, so der Referent, kenne man hierzulande nicht mehr, dies etwa im Unterschied zu Deutschland.

Ernst Jakob führte unter anderem aus: «Wenn es um den Konsum von Rohmilch geht oder um die Herstellung von Rohmilchprodukten, bei deren Verarbeitung keine sichere Inaktivierung von Krankheitserregern stattfindet, ist zu bedenken, dass in Rohmilch nicht allzu selten gefährliche Krankheitserreger nachgewiesen werden können.» Dazu zählen nach seinen Angaben Listerien, Salmonellen, Coli-Bakterien und andere.

Der Senior-Wissenschaftler für

Milchqualität und Tierwohlfinden am FiBL in Frick, Ton Baars, brach eine Lanze für die Rohmilch: «Roh-

«Rohmilch schützt vor Allergien, Asthma und anderen Zivilisationskrankheiten.»

Professor Ton Baars, Senior-Wissenschaftler am FiBL, Frick

milch schützt vor Allergien, Asthma, Übergewicht und andere Zivilisationskrankheiten», betonte der Professor, der erwähnte: «Einst wurde Rohmilch als Heilmittel angesehen. Frühe Fütterungs- und Ernährungsstudien weisen auf Unterschiede in der ernährungsphysiologischen Wirkung von roher und erhitzter Milch hin. Auch Milchfett schützt. Dessen Qualität wird insbesondere durch die Fütterung der Tiere bestimmt.»

Die Suche nach gesunder Milch

Wie es in der Milchszene in den USA zu und her geht, schilderte auf eindrückliche Weise die Rohmilch-Aktivistin und Buchautorin Judith Mudrak aus Southampton (New Jersey), die auch in der Schweiz lebt: «In gewissen US-Staaten werden Rohmilchtrinker kriminalisiert. Dabei findet die Rohmilch immer mehr Anhänger, deren Zahl zwischen 10 und 15 Millionen beträgt. Wir hoffen, die Schweiz wird das Beispiel für die Welt für gesunde Nahrungsmittel.»

Datum: 30.08.2012

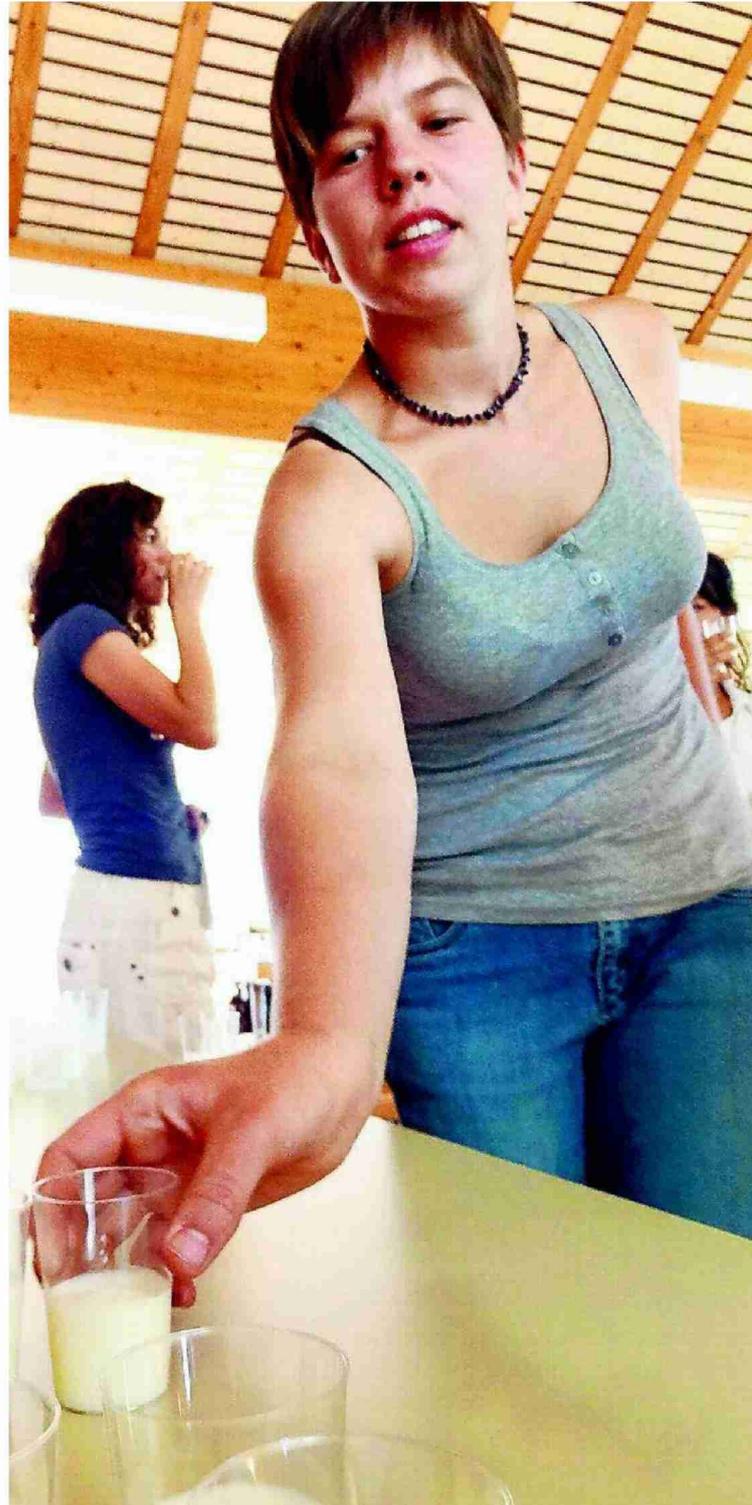


Regio-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5070 Frick
062 871 68 04
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'848
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 31
Fläche: 58'452 mm²



Hier wird Kuhmilch degustiert: Teilnehmerinnen am Rohmilch-Seminar gestern Mittwoch am FiBL in Frick.

CHR