

### Ein Zwitter erobert die Supermarktregale

Kuhmilch ist bekanntlich ein leicht verderbliches hochwertiges Lebensmittel. Die Menschen der älteren Generation kennen sicherlich noch Milch „frisch von der Kuh“, unbehandelt und wohlschmeckend, Rohmilch genannt. Man konnte sie früher in besonderen Milchgeschäften neben Butter, Buttermilch, Quark und Käse kaufen. Hier standen große metallene Milchkannen vom Bauern, aus denen die gewünschte Menge geschöpft wurde. Bei einigen Landwirten kann man sie auch heute noch direkt ab Hof kaufen, allerdings muss ein Warnschild neben der Verkaufsstelle darauf hinweisen: „Vor dem Verzehr abkochen!“. Ließ man diese Frischmilch einen Tag lang im Warmen stehen, war sie bereits sauer geworden und diente in diesem Zustand ebenfalls der guten und schmackhaften Ernährung. Daher wurde die Milch täglich neu gekauft. Der Rahm setzte sich nach einiger Zeit am oberen Rand ab und konnte dort leicht für besondere Verwendungszwecke abgeschöpft werden. Als Variante zur allgemein üblichen Frischmilch kann man in manchen Geschäften diese Rohmilch auch heute noch als „Vorzugsmilch“ kaufen, sie muss in den Geschäften allerdings innerhalb von 24 Stunden verkauft werden und stellt bei der Herstellung besondere Ansprüche an die Hygiene auf dem Hof.

Die übliche Milch, wie sie in Supermärkten, bei Discountern etc. in Flaschen oder Tetrapacks angeboten wird, hat dagegen, bevor sie den Verbraucher erreicht, zahlreiche industrielle Herstellungsprozesse durchlaufen müssen. Sie wird erhitzt (pasteurisiert) - und dadurch entkeimt, dann entrahmt und am Ende aller Prozesse wieder auf das vorgeschriebene Maß von Fettgehalt, je nach Milchtyp, zusammengesetzt. Sie wird außerdem noch unter sehr hohem Druck durch feine Düsen gegen eine Metallwand gespritzt, man nennt das Homogenisieren, sodass sich der Rahm oben nicht mehr absetzen kann, weil die Fettkügelchen winzig klein geworden sind und schweben. Danach wird sie abgefüllt. Durch die Erhitzung auf 72 bis 75°C für 15 bis 30 Sekunden geht zwar der natürliche Vitamingehalt der Milch teilweise verloren, doch wurde durch diese Prozeduren die Milch länger haltbar, nunmehr im ungeöffneten Behälter gekühlt ca. 8 bis 10 Tage, ein erwünschter Nebeneffekt. H-Milch wird kurzzeitig sogar auf 135 bis 150°C erhitzt und ist in der verschlossenen Verpackung sogar ungekühlt bis zu vier Monate verwendbar, allerdings ist der Vitamingehalt noch geringer und der Geschmack gewöhnungsbedürftig.

Da offenbar die Mehrheit der Käufer bevorzugt Frischmilch wünscht, andererseits namentlich die großen Discounter und Supermärkte Milch in ihre Regale stellen wollen, die noch länger haltbar weil dadurch auch länger lagerfähig ist und sie weniger unverkaufte und abgelaufene Milch verlustreich entsorgen müssen, hat die Milchindustrie nach technischen Möglichkeiten gesucht, diesen Forderungen der Verkäufer zu entsprechen. Sie entwickelten schließlich die „ESL-Milch“, die nunmehr Haltbarkeitsdatum bis zu 30 Tage aufweist und dennoch als Frischmilch verkauft werden darf. ESL ist die Abkürzung von „*Extended-Shelf-Life*“, ein Begriff, der aus England stammt und der zu deutsch - „länger frisches Leben im Regal“ heißt. Diese Milch wird bei dem einen System drei Sekunden lang auf genau 127°C erhitzt. Damit werden zwar fast alle Keime abgetötet, die Milch erhält dadurch aber den nicht von allen Verbrauchern geschätzten leichten Kochgeschmack und ein Teil der Vitamine geht verloren. Bei dem zweiten aufwändigeren Herstellungsprozess wird zunächst entrahmte Milch in einem sehr komplizierten Verfahren mit Dampfinfusionen und anschließendem Dampfentzug bis zu 100 Grad er-

hitzt und sofort wieder herabgekühlt. Anschließend presst man sie unter Hochdruck in einer Mikrofiltrationsanlage durch keramische Membranen mit allerfeinsten Düsen. Dadurch bleiben auf der einen Seite des Filters Restkeime zurück, während jedoch die gesamten Nährstoffe und das Calcium hindurchgelangen. Der zuvor gewonnene Rahm wird kurzzeitig auf ca. 108°C erhitzt, danach ebenfalls sofort wieder abgekühlt und anschließend im gewünschten Verhältnis der entrahmten Milch zugemengt, die nunmehr 1,5 bzw. 3,5 bzw. 3,7 oder 3,8 Prozent Fett enthält, je nach Sorte. Anschließend wird die Milch noch einmal bei 72 Grad pasteurisiert. „Bei dieser Prozedur gehen ca. 10 Prozent der Vitamine verloren, das ist etwa halb so viel wie bei der Herstellung der H-Milch,“ erklärt Ernährungswissenschaftler Klaus Eder von der Universität Halle. „Im Grunde genommen, würde ich sagen, dass dieser Verlust sehr, sehr unbedeutend ist. Und wir dürfen nicht vergessen: Der wichtigste Stoff für uns Konsumenten überhaupt aus der Milch ist ja das Calcium, das für die Knochen sehr wichtig ist. Und da geht überhaupt nichts verloren.“

Diese Milch, die als „Frischmilch“ verkauft wird, muss nach wie vor im Kühlschrank gelagert werden und hat im noch ungeöffneten Behältnis eine Haltbarkeitsdauer (MHD) von nunmehr bis zu vier Wochen. Angebrochen verhält sie sich wie herkömmlich Milch.

Die Verbraucherzentrale Hamburg kritisiert allerdings die Bezeichnung >Frischmilch<, die Anbieter nutzten eine Lücke im Gesetz. Nur dadurch konnte es gelingen, das wertvolle Lebensmittel in der herkömmlichen Qualität fast bis zum letzten Tropfen aus den Geschäften zu verbannen.

Den wohl meisten KäuferInnen ist der Wechsel der Milchqualität vermutlich bisher nicht bewusst aufgefallen, sie wunderten sich höchstens über die nunmehr längere Haltbarkeitsdauer. Denn nach wie vor steht auf den Verpackungen, die in Form und Aussehen unverändert geblieben sind und an gleicher Stelle in den Regalen angeboten werden, die bisherige gewohnte Qualitätsbezeichnung: „Frischmilch“. Auch der Preis hat sich nicht verändert.

Doch inzwischen gibt es großen Ärger um diese neue Milchqualität. Nicht der Preis ist die Ursache, sondern die Frage: Wie frisch muss deklarierte Frischmilch sein? Verbraucherschützer kritisieren mit Nachdruck, dass ESL-Milch als Frischmilch bezeichnet wird, obwohl sie wochenlang haltbar ist. „Das ist eine Verbrauchertäuschung“, sagt Hedi Grunewald von der Verbraucherzentrale Niedersachsen. Und: „Die ESL-Milch schmeckt anders als Frischmilch und enthält bis zu 10 Prozent weniger Vitamine. Wer echte Frischmilch mag, dem schmeckt ESL-Milch nicht.“ Sie fordert daher, dass ESL-Milch auf den Packungen deutlicher kenntlich gemacht wird als bisher. Denn nur wer ganz genau hinschaut, weil er die neue Milchsorte kennt, findet zur aufgedruckten Angabe „Frischmilch“ zum Beispiel den Zusatz „maxi frisch“ oder „hält länger frisch“ oder „extra lange frisch“. Der Kampagnenleiter der Verbraucherschutzorganisation „**foodwatch**“, Matthias Wolfschmidt, meldete sich ebenfalls zu Wort und forderte: „Das ist das Gegenteil von Transparenz. Wir brauchen genormte Formulierungen, die für alle Produkte und alle Hersteller gelten.“ Die Verbraucher sollten in die Lage versetzt werden, die verschiedenen Herstellungsverfahren bei der Milch auf einen Blick unterscheiden zu können. Nur dann hätten sie echte Wahlfreiheit zwischen herkömmlicher Frischmilch und ESL-Milch.

Und die Verbraucherzentrale Hamburg ergänzt, dass die Vorteile der neuen Milchsorte einseitig beim Handel lägen, da die Tüten nunmehr viel länger im Regal stehen könnten. Die Produktion der ESL-Milch sei ökologisch kaum vertretbar. Sie verbrauche sinnlos zusätzliche Energie. Der Handel profitiere darüber hinaus, da er nunmehr diese Milch auch aus den letzten Winkeln Europas beziehen könne. Regionale Molkereien, die ihre Milch nur über kurze Distanzen transportierten und damit einen

Beitrag zum Klimaschutz leisteten, hätten das Nachsehen. Eine Sprecherin der Discounter-Kette Lidl bestätigte, dass das Unternehmen in seinen Filialen nur noch ESL-Milch als Frischmilch verkauft. „Wir folgen damit einem Markttrend“, sagte sie und fügte hinzu: „Bei der Deklaration halten wir uns an die gesetzlichen Vorgaben.“ Auch bei Aldi und Penny gibt es keine frische Milch im früheren Sinn mehr, bei Alnatura und Real beträgt der Anteil nach Angaben derzeit nur noch 25 Prozent, bei REWE 28 Prozent. Das ergaben Untersuchungen der Verbraucherzentrale Hamburg. Norma, Plus und Netto dürften inzwischen ähnlich verfahren. Selbst Bio-Milch von kontrollierten Höfen, für die bekanntlich ein höherer Preis entrichtet werden muss, wird inzwischen bei manchen Discountern als ESL-Milch verkauft, offensichtlich auf Druck der Verkäufer. Ob die ESL-Milch im Vergleich zur herkömmlichen Frischmilch bzw. Vorzugsmilch noch von gleicher Lebens-Qualität ist, darf nach diesen verschiedenen technischen Herstellungsprozessen wohl zu Recht bezweifelt werden.

Edeka-Sprecher Alexander Lüders führte aus, dass die Edeka-Händler jeweils selbst entscheiden, ob sie in ihren Läden nur ESL-Milch als Frischmilch oder sowohl ESL- als auch echte Frischmilch anbieten. „Wir wissen, dass viele Kunden zur ESL-Milch greifen, weil sie länger haltbar ist“, sagte er. Auf der Edeka-eigenen Marke „gut und günstig“ finde sich bei ESL-Milch der besondere Hinweis „länger frisch“.

Jürgen Hirschfeld, Vorsitzender des Bauernverbands Braunschweiger Land, forderte, dass sich die Verbraucher möglichst noch gründlicher als bisher mit den unterschiedlichen Lebensmittelqualitäten auseinandersetzen müssten, die sie kauften. Daher sei eine umfassende Aufklärung insbesondere via Medien auch bei Frischmilchprodukten dringend erforderlich, nachdem die Discounter und großen Lebensmittelketten auf den Qualitätsunterschied nicht extra hinweisen. So ließen sich Missverständnisse vermeiden.

Inzwischen hat auch das Verbraucherministerium in Berlin das Problem erkannt, nachdem dort etliche Verbraucherschutzorganisationen vorstellig geworden sind. Das Ministerium hat nach Gesprächen mit Molkereien und dem Einzelhandel sich mit diesen geeinigt, für mehr Transparenz bei Milch zu sorgen. Die Ware soll demnach mit einer zusätzlichen Bezeichnung gekennzeichnet werden. Frischmilch erhält den Zusatz: „Traditionell hergestellt“ und ESL-Milch die Ergänzung: „Länger haltbar“. Ob sich die Wirtschaft an diese Vereinbarung hält, bleibt abzuwarten, da sie auf freiwilliger Basis beruht. Derart freiwillige Kennzeichnungsregelungen hält „**foodwatch**“ für wenig sinnvoll und führt ergänzend aus, dass es eine verlässliche und insbesondere einklagbare Orientierung für die Verbraucher nur mit einer Kennzeichnungspflicht gäbe. Daher müsse die Bundesregierung umgehend eine gesetzliche Kennzeichnungspflicht schaffen. So fordert auch das Max-Rubner-Institut, dass jeder klar erkennen können muss, ob die Milch hoch erhitzt oder durch Filtration haltbar gemacht wurde. Die unterschiedlichen Herstellungsweisen, die u.a. den Geschmack der Milch beeinflussen, müssen auf der Verpackung klar erkennbar sein. Im Übrigen sei der Zusatz „frisch“ auch bei der herkömmlichen, pasteurisierten Milch nicht ganz berechtigt, da sie auf 70 Grad Celsius erhitzt und damit verarbeitet, d.h. in ihrer frischen Qualität verändert wurde.

Wer ausdrücklich frische Milch in der bisher gewohnten Qualität bevorzugt, kann sie nach wie vor z.B. in Bio-(Hof)Läden, Reformhäusern oder bei Ladenketten wie Teegut und ähnlichen Geschäften, z.B. von Demeter und anderen bekannten Bio-Marken erhalten. Der aufgeklärte Kunde bestimmt das Angebot. Und die Verbraucherzentralen rufen den Kunden zu: „Nehmen Sie diese Bevormundung

nicht hin! Nennen Sie uns Ihre Beschwerden, wir leiten sie an die Geschäfte weiter.“ (Telefon: 040-24832-240)