



Interview

Die Vorzüge überwiegen

Milch naturbelassen zu produzieren, ist keine sehr schwierige Sache, sie auch so zu vermarkten schon. Mit Tierarzt Dr. Rupert Ebner hat sich **Johannes Bucej** über das Thema Rohmilch, ihre Vorteile und Ängste vor ihrem Genuss unterhalten.

Slow Food Magazin: Welche Hürden gibt es bei der Vermarktung von Rohmilch?

Rupert Ebner: Rohmilch darf nur ab Hof direkt verkauft werden, im Handel ist Vorzugsmilch erhältlich. Auch hier handelt es sich um rohe, das heißt unbehandelte Milch. Sie darf nur von staatlich zugelassenen Betrieben in den Verkehr gebracht werden, und für den Verkauf gelten besondere Bedingungen. Die Milch, die Tiere und die Personen, die bei der Produktion mitwirken, werden monatlich kontrolliert. So darf Vorzugsmilch nur bei höchstens 8°C gelagert werden und das Verbrauchsdatum darf 96 Stunden oder entsprechend vier Tage nach der Gewinnung nicht überschreiten.

Weshalb diese strengen Vorschriften?

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung ist unmittelbar geltendes EU-Recht. Dazu zählt auch eine Untersuchung der Milch jeder einzelnen Kuh auf bakteriologische sowie zytologische Erreger. Entscheidend sind hier zwei Werte: die Zellzahl und die Keimzahl. Dabei gelten erheblich strengere Grenzwerte als bei der Anlieferung von Milch an eine Molkerei. Bei Überschreitung dieser Werte kann das Veterinäramt die Zulassung des Betriebs ruhen lassen oder entziehen. Auch an die Ausstattung des Betriebs mit sanitären Anlagen werden höhere Anforderungen gestellt. Außerdem darf nie der Hinweis fehlen, dass Rohmilch vor dem Verzehr abgekocht werden sollte, aber dann ist es freilich auch keine Rohmilch mehr. Ob man das allerdings befolgt, liegt im Ermessen des Verbrauchers.

Muss die Viehfütterung für die Gewinnung und den Vertrieb von Rohmilch anders aussehen als z.B. für ESL-Milch?

Selbstverständlich. Bei Silagefütterung ist eine Vorstufe der Listerien in der Milch vorhanden. Deshalb sind Gras bzw. Heu die einzigen Futtermittel, die ein unbelastetes Produkt gewährleisten. Entsprechend ist Silage bei der Rohmilchkäseproduktion verboten. Bei Weidehaltung und Heufütterung tritt dieses Problem nicht auf – das macht sich auch geschmacklich bemerkbar. Es ist ein Unterschied, ob eine Kuh auf einer Almwiese oder am Nordsee-deich stand. Außerdem ist für den Geschmack die Rasse entscheidend. Deshalb sprechen wir bei Slow Food korrekterweise von Milch in der Mehrzahl, also von »Milchen«. Die Milch einer Fleckvieh-Kuh hat eine andere Zusammensetzung und unterscheidet sich geschmacklich von der einer Schwarzbunten oder einer Murnau-Werdenfelser. Weidehaltung hat auch eine mengenregulierende Wirkung. Mit reiner Gras- oder Heufütterung sind Milcherträge, wie sie in den Hochleistungsbetrieben angestrebt werden, nicht möglich – aber das geschmackliche Erlebnis und die Qualität der Milch sprechen für sich.

Welche Gefahren gibt es bei der Gewinnung von Rohmilch?

Die größte Gefahrenquelle ist der Melkvorgang. Unsauberes Melkgeschirr ist für eine erhöhte Keimzahl verantwortlich. Ebenso mangelnde Kühlung. Die Keime vermehren sich explosionsartig. Unbesorgt kann man inzwischen hinsichtlich TBC sein, vermutlich auch bei EHEC. Die Gefahr einer Verunreinigung durch Listerien ist gegeben, allerdings wirklich nur gefährlich für Schwangere, ältere Personen und Immungeschwächte. Letztlich kann man sagen, dass die Gefahr durch Listerien bei Rohmilch nicht höher als bei anderen Lebensmitteln auch ist. Die Fälle, über die in der Presse berichtet wird, betreffen daher in der Regel auch nicht kleinere, sondern größere Betriebe.

Kommen wir von den Gefahren zu den Vorzügen der Rohmilch. Was macht sie als Lebensmittel so wertvoll – vom Geschmack einmal abgesehen?

Dank der Forschungsarbeiten von Frau Professor Erika von Mutius, die als Kinderärztin und Allergologin am Helmholtz-Zentrum in München arbeitet, konnte inzwischen belegt



Foto: Privat



Dr. Rupert Ebner ist Veterinär und Hobbylandwirt sowie seit mehr als 20 Jahren Mitglied bei Slow Food. Von 2009 bis 2014 leitete er das Convivium München, seit 2010 gehört er zum Vorstand von Slow Food Deutschland. Der »Grünen-Politiker« ist zudem auch Umweltreferent für Ingolstadt.

werden, dass Kinder, die mit Rohmilch aufwachsen, wesentlich weniger zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien neigen als Kinder, denen Rohmilch vorenthalten wird. Kinder jenseits des ersten Lebensjahres sollten dementsprechend wöchentlich bis zu drei Gläser Rohmilch erhalten, um in den Genuss der gesundheitlichen Vorzüge zu kommen. Allgemein kann man sagen, dass Menschen, die Milch vertragen, von Rohmilch auch gesundheitlich profitieren.

Was tut Slow Food für das bessere Image der Rohmilch?

Bei Rohmilch handelt es sich ohne Zweifel um eines der wertvollsten Lebensmittel überhaupt. Die Vorzüge überwiegen klar die Risiken. Slow Food hat ja schon vor vielen Jahren ein Manifest für den Rohmilchkäse verabschiedet, nicht zuletzt war dies die Geburtsstunde der »Cheese«, die alle zwei Jahre im Wechsel mit Terra Madre Salone del Gusto stattfindet.

Bei Slow Food Deutschland haben wir bereits 2015 im Rahmen der Geschmackstage, einer seit 2008 stattfindenden jährlichen Aktionswoche auf Initiative des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung, eine Querverkostung verschiedener Vorzugsmilchen durchgeführt und sind der Frage nachgegangen,

ob man »Landschaft schmecken« kann. Beim Wein ist das ja allgemein anerkannt, bei Milch war es ein Experiment – übrigens ein erfolgreiches. Daraus sind dann die »Wurzeltouren« zur Milch entstanden: Hofbesuche und Verkostungen bei Erzeugern, die täglich für den Erhalt und die Zukunft einer ressourcenschonenden, handwerklichen Lebensmittelerzeugung mit Rücksicht auf Mensch, Tier und Natur arbeiten und damit die Grundlagen für unsere Ernährung lokal wie global bewahren.

Und aktuell?

In Zusammenarbeit und mit Förderung des Umweltbundesamtes sowie des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit führt Slow Food Deutschland im Zeitraum von Mai 2017 bis April 2019 das Projekt »Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft« durch. Wir wollen unter anderem untersuchen, wie trotz der immer wiederkehrenden Milchkrisen auf nachhaltige, ökologische und soziale Weise Milch und Milchprodukte erzeugt und vermarktet werden können.

Herr Dr. Ebner, vielen Dank für das Gespräch. ●

WIR
SIND ÖKO,
WIR SIND
ZUKUNFT.

Seit über 35 Jahren entwickeln wir Öko täglich weiter.



Naturland