

Einige Worte zur Verarbeitung von Rohmilch

Henning Kräft

Versucht man, sich im Internet ein Bild zu machen zum Für und Wider des Konsums von Rohmilch oder Rohmilchprodukten, dann stößt man auf sehr unterschiedliche, sich gegenseitig völlig widersprechende Artikel.

Die milchverarbeitende Industrie ist im Normalfall gar nicht in der Lage anders vorzugehen, als die Milch zu pasteurisieren. Das gebietet in diesem Bereich schon die schiere Menge der zu verarbeitenden Milch (mehrere Millionen Liter pro Tag, jeden Tag in der Woche) und die enorme Anzahl der landwirtschaftlichen Lieferbetriebe.

Wir, als kleiner handwerklicher Betrieb, können tatsächlich frei entscheiden: Rohmilch oder pasteurisierte Milch verarbeiten.

Als Demeter-Betrieb, der zum einen den Kontrollen des Demeterverbandes und den EU-Bio-Kontrollen unterliegt, zum anderen aber auch von den Lebensmittelbehörden auf Kreis- wie auch auf Landesebene (LAVES) streng beobachtet wird, sind wir zutiefst von der Qualität unserer Rohmilch überzeugt. Die von uns zu überwachenden mikrobiologischen Parameter scharf im Blick (Listerien, Salmonellen, Staphylokokken, E. coli), erleben wir täglich, dass unsere Rohmilch und die daraus erarbeiteten Produkte uns nicht nur als Nahrungsmittel, sondern tatsächlich als Lebensmittel dienen. Und dies ist der entscheidende Punkt, auf den es uns hier auf Hof Grummersort als Landwirte, Käser, Konsumenten und Eltern ankommt.



Im Nachdenken über die Thematik „Rohmilch“ und im Austausch zwischen Landwirt und Käser der Hofgemeinschaft, stellen wir aber auch fest, dass es angemessen ist, den Blickwinkel noch ein wenig zu erweitern und uns zuallererst einmal klar zu machen: Was sind generell die besonderen Qualitäten unserer Milch hier, der Milch des Demeter-Betriebes Grummersort?

Ein ganz wesentlicher Punkt ist natürlich der Weidegang der Tiere im Frühling, Sommer und Herbst. Was heutzutage das Etikett „Weidemilch“ trägt, ist ja in den allerwenigsten Fällen das, was man vom Wortsinn her erwarten würde. Dafür sind die Tierbestände in der Regel viel zu groß und die „Weide“-Flächen viel zu klein.

Bei uns decken die Kühe in den Monaten des Weideganges ihren Futterbedarf vollständig über die verschiedenen Weidegräser. Dazu gibt es eine geringe Ergänzungsgabe an Getreideschrot. In den Zeiten des Überganges (Frühling/Herbst) kommt Heu dazu, welches wiederum die Winterfütterung ausmacht. Gras- oder Maissilage wird als Futtermittel für die Milchkühe nicht eingesetzt.

Diese für die Kühe optimalen Grundvoraussetzungen werden von ihnen direkt umgesetzt: wertvolle Eiweiße, alle fett- und wasserlöslichen Vitamine (inkl. B12) sowie viel Calcium und die lebenswichtigen mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind in der Milch vorhanden.

In Bezug auf Demeter-Milch sprechen britische Studien von bis zu 64% mehr Omega-3-Fettsäuren (Minderung des Herzinfarktrisikos), deutlich mehr anti-oxidativem Vitamin E (bindet freie Radikale), mehr krebshemmendem Betacarotin, sowie der dreifachen Menge an konjugierten Linolsäuren (Stärkung des Immunsystems, Schutzfaktor vor Krebs).

Jeder Verarbeitungsschritt in Bezug auf das Ausgangsprodukt, die Milch, mindert deren ursprüngliche Qualität. Aus diesem Grund ist für Demeter-Betriebe die Homogenisierung der Milch grundsätzlich verboten. Seit langem wird von Medizinern ein Zusammenhang gesehen zwischen dem Anstieg von auf Milch bezogenen Allergien und der Zerschlagung der Fettbestandteile der Milch in kleinste Partikel, die in der Lage sind, Körperschranken (Membrane) zu überwinden und so in Bereiche zu gelangen, die für diese Fettbestandteile im Normalfall gesperrt sind.

Dadurch, dass wir unsere Milch vor Beginn der eigentlichen Käseherstellung nicht erhitzen, gewährleisten wir überdies, dass alle wertvollen Bestandteile unserer Milch komplett erhalten bleiben. Eine Pasteurisierung schädigt in jedem Fall Eiweißstoffe der Milch und verändert mitunter ihre Struktur. Fettsäuren und Vitamine sind zum Teil hitzeempfindlich. Calcium wird nach dem Erhitzen teilweise unlöslich und bei der Käseherstellung mit der Molke ausgewaschen.

Verschiedene Studien, die in den letzten Jahren veröffentlicht wurden, legen nahe, dass nicht nur das Leben auf dem Bauernhof, sondern im speziellen auch die Rohmilch das Immunsystem stärkt und unter anderem vor Allergien schützt.

Zum Schluss noch eine ganz persönliche Einschätzung: Seit nunmehr über 40 Jahren trinken Kinder und Erwachsene der Hofgemeinschaft die hier gemolkene Rohmilch und verzehren die daraus hergestellten Rohmilchprodukte wie Quark, Butter und Käse. In der gesamten Zeit gab es bei niemandem diesbezüglich irgendwelche Erkrankungen. Mein Eindruck: alle, ob Senioren, Eltern, erwachsen gewordene Kinder, kleine Kinder, alle sind als eher überdurchschnittlich gesund zu bezeichnen.