

Andrea Fink-Keßler

Milch

Vom Mythos
zur Massenware



 oekom

Andrea Fink-Kessler

Milch

Vom Mythos zur Massenware

ISBN 978-3-86581-311-4

288 Seiten, 14,5 x 23,8 cm, 19,95 Euro

oekom verlag, München 2012

©oekom verlag 2012

www.oekom.de

Einleitung

»Diese erste ursprüngliche Nahrung ist das offenbare Geheimnis, der sinnfällige Begriff der Speise« schrieb der Philosoph Ludwig Feuerbach 1866 über die Milch. Für Feuerbach saugte das Kind noch das »Wesen der Mutter« über die Milch ein. Weniger dramatisch ausgedrückt ist Milch die erste Nahrung für Menschen und für viele Tiere. Sie verbindet uns »Säugetiere« und ist ein Zeichen der Fruchtbarkeit des Lebens. Sie zeigt sich nur dann, wenn ein neues Leben geboren wird.

Über diese Dinge denken wir (meistens) nicht nach, wenn wir morgens Milch in das Müsli oder in den Kaffee gießen. Heute kommt Milch aus der Tüte und diese Milchtüte kaufen wir im Supermarkt. Dort steht sie im Kühlregal neben den anderen Milchfrischprodukten, neben Butter und Käse. Das ist zumindest in Europa und Nordamerika so, zunehmend aber auch in den städtischen Zentren der Länder des Südens und Asiens.

Heute über Milch zu sprechen ist kompliziert geworden. Schon das Erwähnen von Milch ruft schnell und in fast jeder Runde eine sehr kontroverse Diskussion hervor. Mindestens eine Person ist in der Gruppe, die auf Milcheiweiß allergisch reagiert oder eine Laktoseintoleranz aufweist, das heißt den Milchzucker nicht abbauen kann (oder die einen kennt, der das nicht kann). Ein anderer stellt den Milchkonsum aus Tierschutzgründen infrage und möchte sich lieber vegan ernähren. Eine weitere Person bringt die Milch und die Kühe mit dem Klimawandel in Verbindung und ein Sozialaktivist ist empört darüber, dass die subventionierten EU-Milchexporte Kleinbauernexistenzen in Afrika vernichten. Es ist aber oft auch eine Person dabei, die Erfahrung hat mit dem Selbstzubereiten von Joghurt oder seit Jahren nur noch Biomilch kauft und sich noch daran erinnert, wie man die Milch früher offen im Blechkännchen nach Hause getragen hat. Und nicht zuletzt wagt einer die Frage, ob das mit dem Homogenisieren und Pasteurisieren und diese ganzen komplizierten Begriffe wie ESL-Milch und H-Milch, ob ihm das jetzt mal einer wirklich erklären könnte.

Die meisten von uns sind heute weit weg von jeder Erfahrung mit der landwirtschaftlichen Erzeugung von Milch und ihrer Verarbeitung zu