

Zum Thema: ESL-Milch

→ Was ist ESL-Milch?

ESL-Milch = „Extended Shelf Life“ – Milch bedeutet sinngemäß: Milch, die länger im Ladenregal gelagert werden kann. Von vielen VerbraucherInnen unbemerkt, wurde in den letzten Monaten die Frischmilch im Kühlregal durch diese so genannte ESL-Milch ersetzt. Um die Milch derart haltbar zu machen, werden zwei unterschiedliche Verfahren eingesetzt:

1. Mikrofiltration

Von der Milch wird der Rahm abgetrennt. Die verbleibende Magermilch wird mikrofiltriert, wie die herkömmliche Frischmilch bei 72 – 75°C pasteurisiert. Anschließend wird der auf 104 – 108°C erhitze Rahm wieder beigemischt. Durch die Mikrofiltration mit feinsten Keramikfiltern werden Keime aus der Milch filtriert. Durch dieses schonende Verfahren bleibt die ESL-Milch bei entsprechender Kühlung 24 Tage haltbar.

2. Hoherhitzung

Die Milch wird entweder indirekt über Metallplatten/-röhren oder direkt mit Wasserdampf für ein bis drei Sekunden auf 127°C erhitzt und bleibt so bei Kühlung 24 Tage haltbar.

Im Vergleich dazu: Ultrahoherhitzte H-Milch wird für ein bis vier Sekunden auf 135 - 150°C erhitzt und ist ohne Kühlung bis zu sechs Monate haltbar.

→ Wie erkenne ich ESL-Milch?

ESL-Milch steht neben herkömmlicher Frischmilch im Kühlregal, hat aber ein deutlich längeres Haltbarkeitsdatum. Die oft sehr unauffällige Kennzeichnung, wie z.B. „länger frisch“, ist irreführend. Im Februar 2009 verpflichteten sich die Molkereien freiwillig, die ESL-Milch durch den Vermerk „länger haltbar“ deutlich sichtbar zu kennzeichnen, mit der Option, dass alte Verpackungsbestände aufgebraucht werden können. Vier Monate nach dieser Vereinbarung sind die Milchverpackungen jedoch noch meistens unverändert.

→ Was spricht gegen ESL-Milch?

Für VerbraucherInnen

- Beeinträchtigung des Geschmacks und der Inhaltsstoffe durch die Hoherhitzung.
- Verringerung des Vitamingehalts durch die hohe Temperatur und die längere Aufbewahrung der ESL-Milch.
- Nach Öffnung der ESL-Milch-Verpackung ist diese wie Frischmilch nur etwa eine Woche im Kühlschrank haltbar.
- Verdorbene ESL-Milch schmeckt nicht sauer wie Frischmilch, sondern faulig-bitter und wird von den VerbraucherInnen oft nicht rechtzeitig bemerkt. Verdorbene ESL-Milch ist für den Körper nicht verträglich - im Gegensatz zu sauer gewordener Frischmilch.

Außerdem: Durch die längere Lagerfähigkeit muss der Handel weniger „abgelaufene“ Milch entsorgen. Die Molkereien werden unabhängiger von den Milchlieferungen der einheimischen Bauern. Dies führt zu der berechtigten Befürchtung, dass noch mehr billigere Milch aus dem Ausland zugekauft wird.

→ Was kann ich als Verbraucherin / Verbraucher tun?

- Kaufen Sie Frischmilch, um das Angebot an diesem hochwertigen Nahrungsmittel zu erhalten.
- Fordern Sie die Marktleiter Ihres Lebensmittelgeschäftes auf, Frischmilch im Sortiment zu führen.
- Greifen Sie nicht zur billigsten Milch, sondern bezahlen Sie bewusst einen fairen Preis.