

Frischmilch muss am Markt bleiben – LandFrauen fordern bessere Verbraucheraufklärung

„Unsere Mitglieder beobachten eine zunehmende Verdrängung von Frischmilch durch ESL-Milch im Lebensmittelangebot. Deshalb gilt es, VerbraucherInnen besser über das derzeitige Milchangebot aufzuklären“, so Hannelore Wörz, Präsidentin des LandFrauenverbandes Württemberg-Baden auf dem Albhof der Familie Schömbucher in Lauterstein. „ESL“ steht für Extended Shelf Life und bedeutet, dass die Milch länger haltbar gemacht wurde. Dabei werden zwei unterschiedliche Methoden eingesetzt, ein Erhitzungsverfahren oder ein Mikrofiltrationsverfahren. Den VerbraucherInnen wird durch die Aufstellung im Kühlregal und die aktuelle Kennzeichnung vermittelt, Frischmilch zu kaufen. Sie werden nicht ausreichend auf die Unterschiede im Milchangebot hingewiesen.

Echte Frischmilch	Extended Shelf Life (ESL)-Milch		H-Milch Ultrahocherhitzung
	Mikrofiltriert	Hocherhitzung	
Pasteurisiert bei 72-75 °C für 15-30 Sekunden; mit Kühlung maximal 10 Tage haltbar	Trennung in Magermilch und Rahm, Magermilch wird mikrofiltriert, Rahm auf 104-108°C erhitzt und wieder beigemischt, abschließend bei 72-75°C pasteurisiert, mit Kühlung 24 Tage haltbar	Indirekte Erhitzung über Metallplatten/-röhren oder direkte Erhitzung mit Wasserdampf auf 127°C für 1-3 Sekunden; mit Kühlung 24 Tage haltbar	Erhitzung auf 135-150°C für 1-4 Sekunden; bis zu 6 Monate ohne Kühlung haltbar

Aus Sicht der LandFrauen ist die bisherige Kennzeichnung unzureichend. Die VerbraucherInnen sollten an der Kennzeichnung erkennen, welches Verfahren zum Haltbarmachen eingesetzt wurde.

Der LandFrauenverband fordert deshalb:

- Der Begriff Frischmilch darf ausschließlich für Milch, die bei 72-75 Grad Celsius pasteurisiert wird, genutzt werden.
- ESL-Milch, die mittels Mikrofiltration haltbar gemacht wird, sollte als „mikrofiltrierte, länger haltbare ESL-Milch“ gekennzeichnet werden.
- ESL-Milch, die aufgrund der Erhitzung haltbarer ist, sollte die Kennzeichnung „hocherhitzte, länger haltbare ESL-Milch“ tragen. Durch die Erhitzung entstehen Beeinträchtigungen des Geschmacks und der Inhaltsstoffe. Der Gehalt an Vitaminen kann durch die höhere Temperatur und die längere Aufbewahrung der Milch verringert sein.

Handel, Verbraucher und Politiker sind aufgefordert:

- Frischmilch, als unverfälschtes, gesundes Lebensmittel muss weiterhin flächendeckend angeboten werden.
- Molkereien, Handel und Verbraucher müssen bereit sein, für eine qualitativ hochwertige Milch einen angemessenen Preis zu zahlen, der ein Überleben unserer Familienbetriebe sichert.
- Allen Schülern sollte über das EU-Schulmilchprogramm geförderte Frischmilch oder daraus hergestellte Mischgetränke angeboten werden.

Stuttgart, 26. März 2009

Pressemitteilung