

ferment

4 / 2015

MILCH -
ZWISCHEN HEIMAT UND HIGHTECH

*„Das wichtigste Produkt der
Schweizer Landwirtschaft.“*

Bauernpräsident Markus Ritter
über den weissen Rohstoff.

MILCH – ZWISCHEN HEIMAT UND HIGHTECH

3	Editorial
4	Schlummertrunk
5	Ersehntes Land
6	Vom Milchopfer zur globalen Ware
11	Esst Alpkäse!
12	Der Preis der Milch
14	Die Milch machts
16	Hommage an den weissen Saft
18	„Du sollst ein Böcklein nicht in der Milch seiner Mutter kochen “
20	Gott an der Mutterbrust
22	Ein Lebensmittel , das nicht nur satt macht
25	Milchstrasse
26	„Milchbauer sein ist eine Berufung “
28	Nahrung für dein Haus
32	Im Trend
34	Labend und tröstend
37	Die Kappeler Milchsuppe
38	Das schmeckt!
42	Voll Milch
44	Der Fotograf Hansueli Trachsel und seine Fotos
46	Ganz und gar: Wie Strahlen göttlicher Milch
47	Am Wegrand: Die St.-Anna-Kapelle in Hemberg
48	Kunst und Kirche: Die bestehenden Teile zu einer neuen Einheit verbinden
49	Spirituell reisen: Von Disteln und Dornensträuchern
50	Wettbewerb: Strahlemann mit Hörnern
51	Lyrikecke: Andreas Peters
52	Filmtipp, Buchtipp, CD-Tipp
54	Not-wendig: Schenken Sie einer armutsbetroffenen Familie einen Büffel!
55	Impressum

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

Zeichen von Fruchtbarkeit. *Ursprünglich galt Milch als heilig und war Ausdruck von Fruchtbarkeit schlechthin. Wenn Frau und Mann, Schaf und Widder, Kuh und Stier zusammenkommen und das Leben fruchtbar wird, fliesst Milch. Deswegen war sie den frühen Kulturen Mesopotamiens und Ägyptens heilig.*

Labend und tröstend. *Milch ist zuallererst Frauenmilch. Die Liste der Inhaltsstoffe der Muttermilch ist lang. Verena Marchand, die seit Jahren Stillberaterinnen ausbildet, weiss um ihren unschätzbaren Wert und sie betont, wie wichtig es ist, wenn eine Mutter ihrem Kind die Brust gibt: „Stillen ist mehr als reine Kalorienzufuhr. Wie das Wort nahelegt, schenkt eine Mutter ihrem Kind damit auch Ruhe, Geborgenheit und Sicherheit.“*

Kühe sind keine Klimakiller. *Grasland ist ein wichtiger CO₂-Speicher. Da das Weideland auch in der Schweiz in einer Koevolution über Jahrhunderte mit grasfressenden Tieren entstanden ist, kann es seine zentrale Klimafunktion nur dann wahrnehmen, wenn es weiterhin beweidet wird. „Erst wenn Kühe mit Getreide oder Mais gefüttert werden, die der menschlichen Ernährung dienen könnten, kippt ihre CO₂-Bilanz ins Negative“, betont der Landwirt und Bergbauer Christian Haueter.*

Glücksbringer für unsere Gesundheit. *Mit Milchprodukten wie Quark oder Joghurt können wir uns täglich etwas Gutes tun. Quark etwa wirkt wie ein natürliches Antibiotikum. Joghurt stärkt unsere Darmflora. Die Heilpraktikerin Susanne Oswald schreibt in ihrem Beitrag: „Die vielfältigen, gesundheitsfördernden Wirkungen von Quark, Joghurt und Co. sind bemerkenswert und ein Geschenk der Natur, auf das wir nicht leichtfertig verzichten sollten.“*

Flüssiger Urstoff. *Unser Fotograf Hansueli Trachsel spannt mit seinen Bildern den Bogen von der archaisch anmutenden Melktechnik des kretischen Ziegenbauern bis zur industriellen Frischkäseherstellung. Entdecken Sie in unsrer vorliegenden Ausgabe ein Lebensmittel mit vielfältigen Veredelungsformen, das nicht nur satt macht, sondern auch schmeckt und zur Gesundheit beiträgt. Herzlich grüsset Sie*



Andreas Baumeister



„Milch – ein Geschenk der Natur, auf das wir nicht leichtfertig verzichten sollten.“



:-) Diskutieren Sie mit uns
in unserem Forum:
ferment.ch / FORUM

In die gewärmte Milch
rührte Mutter Honig ein,
gab mir den Becher
und sang dann ein Lied.

Schon beim Trinken
wurde ich müde
und hüllte mich ein
in Decken und Dunkelheit.

Schlummertrunk

Tina Willms

Ersehntes Land

Ankommen dürfen. Einmal.
Dort, wo Milch und Honig fließen,
und einer mit dir den Becher teilt.

Tina Willms

Ankommen dürfen.
Im verheissenen,
im ersehnten Land.

Vom Milchopfer zur globalen Ware



Milch ist für Menschen und Säugetiere die erste Nahrung und ein Zeichen ihrer Fruchtbarkeit. Milch fließt dort, wo neues Leben geboren wird. Deswegen galt sie in den frühen Kulturen als bevorzugte Speise der Götter. Lange war die Milch in der Landwirtschaft Frauensache. Dann wurde sie als industrielles Produkt entdeckt und vermarktet. Heute werden völlig neue Milchprodukte erfunden, die neue Konsumstile schaffen.

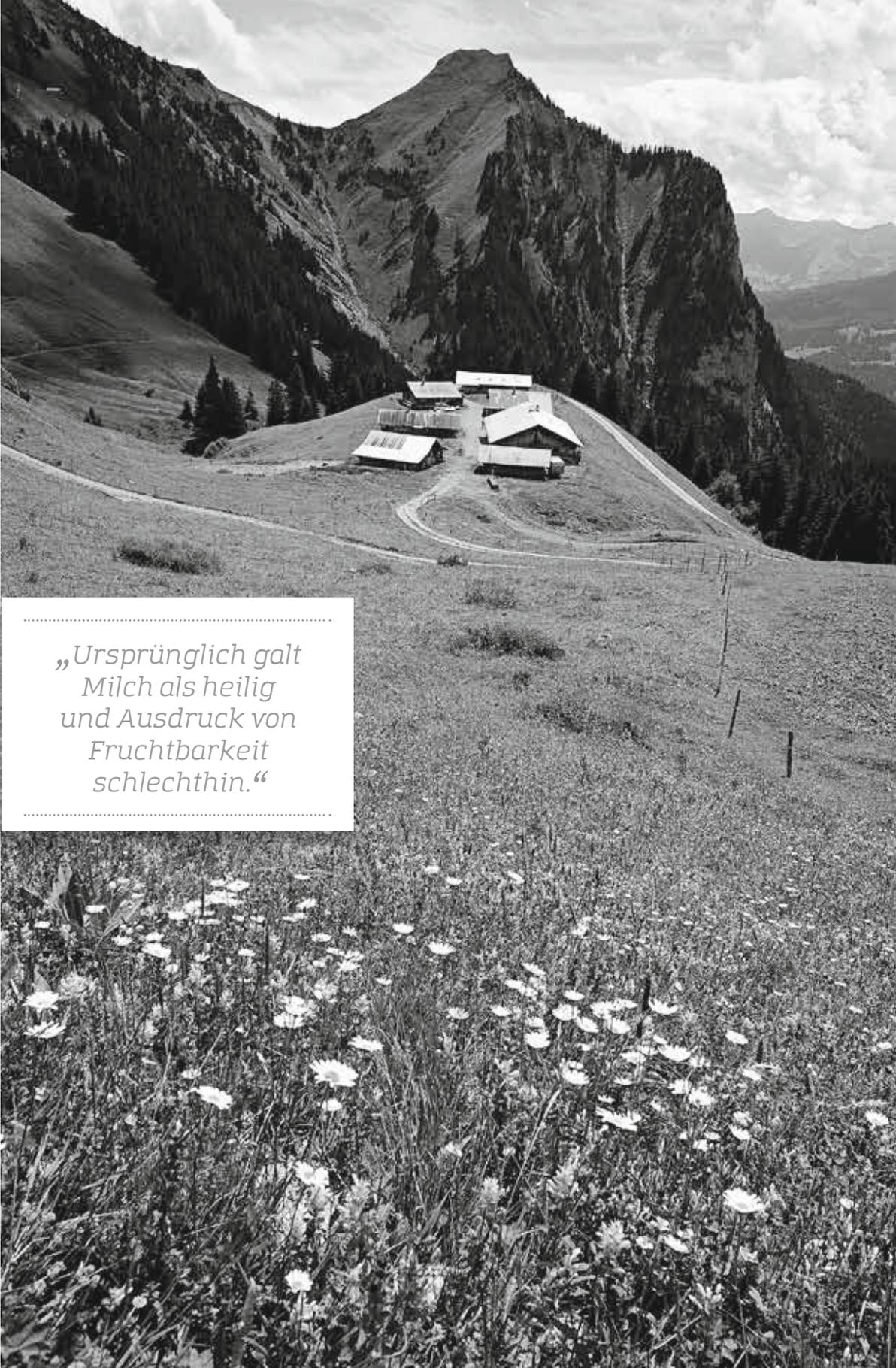
Wer heutzutage Milch sagt, versteht darunter in der Regel Kuhmilch. Geschichtlich betrachtet, trifft dieses Verständnis nur für eine kurze Zeitspanne zu. Weil Schafe und Ziegen anspruchsloser sind und bezogen auf ihren Futterbedarf mehr vom weissen Stoff lieferten als Kühe, waren sie in der Schweiz und in Zentraleuropa über viele Jahrhunderte deutlich stärker verbreitet. Im 19. Jahrhundert begann der Siegeszug der Kuhmilch, die zum Motor wirtschaftlicher Entwicklung wurde.

Mythen und Bilder

Die Wiege der tierischen Milch als menschliche Nahrung liegt in Vorderasien. Hier domestizierten Nomaden 11 000 vor Christus die ersten Ziegen und Schafe. Das kräftigere Rind kam erst Jahrtausende später zum Menschen. Von Vorderasien verbreitete sich die Nutzung tierischer Milch nach Europa, Indien, Afrika und in die Steppen Asiens. Südostasien und Südamerika waren lange „milchfreie“ Zonen. Das Gewinnen und Verarbeiten von Milch waren eingebettet in Mythen und religiöse Bilder, die jede Kultur über sich und ihre Nahrung entwickelte.

links:
Simmentaler
Hornvieh

rechts:
Alp Morgeten ob
Oberwil im
Simmental



*„Ursprünglich galt
Milch als heilig
und Ausdruck von
Fruchtbarkeit
schlechthin.“*

Ursprünglich galt Milch als heilig und Ausdruck von Fruchtbarkeit schlechthin. Erst wenn Frau und Mann, Kuh und Stier, Schaf und Widder zusammengekommen und das Leben fruchtbar geworden ist, fliesst Milch. Sie galt in den frühen Kulturen des Nahen Ostens als bevorzugte Nahrung der Götter. Kühe und ihre Milch spielen in vielen indoeuropäischen Schöpfungsmythen eine wichtige Rolle. Im Alten Testament sind Milch und Honig die typischen Opfergaben von umherziehenden Hirten. Wie die Geschichte von Kain und Abel zeigt, oblag den Hirten die Haltung von Weidetieren, die sie ebenso wie deren Milch gegen das Getreide der Ackerbauern tauschten.

Blut und Milch

Blut und Milch waren in der Vorstellung der frühen Menschen eng miteinander verbunden. Das Ausbleiben der Monatsblutung der Frau zeigte die Schwangerschaft an, und, so glaubte man, dass das zurückgehaltene Blut nach der Geburt in Milch umgewandelt den Brüsten der Mutter entströme. Das Milchopfer konnte so an die Stelle des Blutopfers treten.

Zahllose Techniken und Gebräuche haben sich im Verlauf von Jahrtausenden entwickelt, um das leicht verderbliche Gut haltbarer und auch verdaulicher zu machen – etwa als Butter, Quark, Joghurt oder Käse. Seit dem Mittelalter sind die Tiere tiefer eingebunden in die Feldwirtschaft und die Weiden unterliegen strengerer Regeln. Wo kein Ackerbau mehr möglich war, wie etwa in den höher gelegenen alpinen Regionen, lebten die Bauern von Milch und Fleisch. Hier entstanden die ersten auf Milch spezialisierten Höfe.

Nur saisonal

Bis vor 200 Jahren war Milch nur saisonal vorhanden und ihr Gebrauch in den Küchen regional sehr verschieden. Der Milchfluss folgte dem jahreszeitlichen Rhythmus des Futters und der Fruchtbarkeit der Tiere: Reichlich Milch gab es ab Mai, wenn die Weiden endlich grün und saftig waren; ab Herbst wurde die Milch knapper, um dann gänzlich zu versiegen, bis Ende Dezember, Anfang

Januar wieder die ersten Jungtiere geboren wurden.

Im 19. Jahrhundert konnten mit einer flexibleren Nutzung des Ackerlandes, welche die klassische Dreifelderwirtschaft ablöste, zusätzlich kleeartige Futterpflanzen angebaut werden und so die Milchviehfütterung verbessert und die Milcherträge gesteigert werden. Umgekehrt konnten die Ackerflächen durch den erhöhten Dunganfall des Milchviehs intensiver gedüngt werden. Grössere politische Freiheiten der Bauern förderten eine individuelle Führung von Landwirtschaftsbetrieben und die Landbewirtschaftung weitete sich aus.

Erste Molkereibetriebe

In dieser Zeit entstanden die ersten grösseren Molkereibetriebe, die mit modernen Zentrifugen die gewerbliche Butterherstellung vorantrieben. Hier wurden auch andere haltbare Milchcreations wie Käse produziert. Dennoch blieb die Milchverarbeitung noch lange in den Haushalten der Bäuerinnen verankert, die Butter, Quark und einfachen Käse, die sie selbst erzeugt hatten, auf den lokalen Märkten verkauften.

Eine weitere Innovation bedeuteten Fortschritte in der Kühltechnik. In mit Natureis gekühlten Boxen blieben die leicht verderbliche Milch und die schnell ranzig werdende Butter länger frisch. Mit künstlich hergestellter Kälte konnte auch der gewerblich produzierte Käse über weitere Strecken transportiert werden. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts entstanden Abmelkbetriebe direkt in den Städten, um den wachsenden Milchhunger der Bevölkerung zu stillen. Das traditionelle Höhenvieh wurde durch leistungsstärkere Rassen wie schwarzbuntes Niedervieh ersetzt. Lieferten die Kühe nicht mehr genügend Milch, wurden sie gemästet und landeten in den Schlachtereien. Die sich ausbreitende Hitzebehandlung der Milch förderte ihre industrielle Vermarktung, stiess





aber auch schon früh auf die Kritik von Gesundheits-
experten, die eine naturbelassene und unverfälschte
Milch forderten.

Um 1870 brach das Konservenzeitalter an. Die La-
bors der Nahrungsmittelindustrie produzierten unter an-
derem auch eine breite Palette an Milchersatzstoffen:
Margarine statt Butter, kondensierte Dosenmilch und
Milchpulver statt Frischmilch. Beschränkt auf wenige
Standardprodukte trat die Milch in das Zeitalter von
Massenproduktion, Massenkonsum und Wohlstand
ein. Auch die beiden grossen Kriege des vergangenen
Jahrhunderts konnten ihren Erfolgslauf nicht stoppen.

Neue Produkte

Die grossen Schweizer Molkereibetriebe zu Beginn des
21. Jahrhunderts agieren international. Am untersten
Ende der Wertschöpfungskette stehen die Milchbauern,
die auf die Preisrisiken der globalisierten Märkte mit
Protesten und Angebotsbündelung reagieren. Völlig neue
Milchprodukte werden geschaffen und treffen auf neue
Konsumstile. Aus der Kritik an der Intensivlandwirtschaft



Ferdinand und Johanna
helfen ihrer Mutter
Jarka Haueter.

ist ein Gegenmodell erwachsen: die
Biomilch. Eine Neubewertung der
lebendigen Milch und der Milcher-
zeugung, die eine vollwertige Milch
im Auge hat, steht an.

Andreas Baumeister

BUCHTIPP



Andrea Fink-Kessler: Milch.
Vom Mythos zur Massenware.
Oekom, München 2013,
285 Seiten.