

**Ende November** hatten wir in Kooperation mit der VHS eine gut besuchte Veranstaltung zum Thema MILCH organisiert. „**Die Milch macht's? Was macht sie denn genau?**“

Michaela Wendel, Ökotrophologin, eine ausgewiesene Kennerin der Materie, selbst in Slowfood im östlichen Ruhrgebiet aktiv, führte uns in das Thema ein. Alles Wichtige über Milch und ihre



Verarbeitung in den Molkereien stellte sie vor: Methoden der Haltbarmachung und die jeweilige Auswirkung auf die Inhalte der Milch, aber auch Geschmack und Geruch.

Wie frisch ist „Frischmilch“ denn nun wirklich, bei welchen Temperaturen wird pasteurisiert und wie wirkt sich das aus? Warum gibt es Milch, die sich frische Milch nennt, aber doch auf der Packung als „länger haltbar“ bezeichnet wird?

Was unterscheidet homogenisierte von nicht homogenisierter Milch?



Und es war **kein Theoriekurs**: vier **Milchsorten** wurden in Bechern ausgeschenkt und alle konnten **mitkosten**. Geruch, Geschmack, Textur, Farbe wurden in Testbögen festgehalten.

Und nach der Milch gab es eine Einführung zum Thema **Joghurt**: wie wird er hergestellt, welche Bakterienstämme werden verwendet und welche Inhaltsstoffe sind typisch? Hier hat es in den letzten Jahren Geschmacksverschiebungen gegeben, die einerseits auf veränderte Wünsche von KonsumentInnen zurückgehen, andererseits von den Großmolkereien auch bewusst so gelenkt wurden. Der Trend geht zu weniger säuerlichem Geschmack, sondern eher mild und süß mit hohem Zuckeranteil

und leider oft unter Vortäuschung von Fruchtanteilen, die wenig oder gar nicht vorhanden sind und durch Ersatzstoffe substituiert werden. (Erdbeeryoghurt, in dem sich keine einzige Erdbeere findet, nur künstliche Aromen.) Auch gänzlich Erstaunliches, wenn dem Joghurt z.B. Proteinanteile oder Laktose zugesetzt werden.

Sauermilchprodukte gehören zu den ältesten Milchprodukten überhaupt. Menschen bemerkten früh, dass fermentierte Milch nicht nur genießbar, sondern außerdem länger haltbar ist als frische. Der südliche Balkan oder die Länder der Turkvölker in Zentralasien gelten uns als Ursprungsgebiet.

1905 isolierte der bulgarische Arzt und Naturwissenschaftler [Stamen Grigorow](#) aus Joghurt ein bisher unbekanntes Bakterium, das er für die Fermentation der Milch verantwortlich machte<sup>[12][13]</sup> und das daraufhin [Bacillus bulgaricus](#) genannt wurde. Dieser Bazillus wird bei schnittfestem Joghurt verwendet, bei den bei uns häufigen „milden“ Joghurts kommen andere Stämme zum Einsatz.

Auch beim Joghurt konnte wieder **probiert** werden. Jede(r) hatte vier Proben zu verkosten und notierte die Ergebnisse.

Ein sehr lehrreicher, aber auch vergnüglicher Abend in der VHS, zu dem sich gut 25 Teilnehmer/innen angemeldet hatten.

Dank an die Referentin Michaela Wendel!!! Lesen Sie Weiteres nach auf ihrer [Website](#)