

Die Erinnerung schweift in die Säuglingszeit. Weit verbreitet wurden Mütter in den 1960er Jahren angehalten, möglichst schnell abzustillen. Auf dem Markt etablierte sich Ersatzmilch in großem Maßstab. Als Gegenbewegung sind seit 25 Jahren Bestrebungen zu verzeichnen, Mütter zum Stillen zu drängen. 1994 wurde in Deutschland eine »Nationale Stillkommission« gegründet. Es ist nicht ausgeschlossen, dass das Pendel der Ernährungsempfehlungen einmal mehr zu weit ausschlägt. Doch welch ein Glück, dass im Einzelfall gute und sichere Alternativen zur Muttermilch zur Verfügung stehen.

Vielleicht ist es gerade die Nähe zur Muttermilch, die uns die Milch der Wiederkäuer so vertraut sein lässt. Oder die lange Geschichte, die nördliche Mitteleuropäer emotional bis in mythologische Tiefen und faktisch als Lebensgrundlage an die Milch bindet. Mehrfach haben sich Artikel des Journal Culinaire mit Milch und Kühen beschäftigt, zuletzt Ruth Bollongino mit einem Beitrag zur Herkunft der Hausrinder aus dem Orient (JC No. 14). Zuvor hatte sich Anita Idel im JC No. 12 der landschaftsprägenden Rinderkultur, vor allem der Transhumanz gewidmet. Joachim Burger öffnete im JC No. 4 ein neues Kapitel im komplexen Verständnis zwischen Haustierzucht, Sesshaftwerdung und erfolgreicher Milchnutzung durch laktasepersistente Menschen: »Die Milch macht's«.

»Milch« taugt zu mehr als sporadischen Beiträgen. Schnell wird deutlich, dass sie ein Paradigma tiefgreifender Veränderungen und Verstehensweisen von Ernährung und handwerklicher bzw. industrieller Produktion in den vergangenen einhundert Jahren ist. Ende des ersten Drittels des 20. Jahrhunderts waren noch zehn Prozent der menschlichen Tuberkulosefälle auf den Verzehr von (Roh-)Milch zurückzuführen. Heute orientiert sich das Kontrollbedürfnis bei der Kuhmilch an industriellen Standards. Eine bemerkenswerte Umkehrung der Weltwahrnehmung. Viele von uns haben den Perspektivenwechsel hautnah miterlebt, sind Teil einer Veränderungsdynamik, die nachdenklich werden lässt.

Das gilt gleichermaßen für die Bemühungen der Rinderzüchtung. Zweinutzungsrassen sind fast vollständig verdrängt und werden mühsam von Wertschätzern der genetischen Vielfalt bewahrt. Einnutzungsrassen bestimmen das

Bild, einerlei ob für die Fleischerzeugung oder die Milchproduktion – beides verräterisch technologische Begriffe. Die Leistungsorientierung gerade beim Milchvieh führt in den Grenzbereich zur tierschutzrelevanten Qualzucht.

Das Journal Culinaire No. 18 **Frische Milch** fokussiert sich auf die Kuhmilch, wohl wissend, dass Ziegen-, Schafs- und auch Stutenmilch mehr Aufmerksamkeit verdient hätten.

Das Entrée bereitet ANITA IDEL. Sie spannt einen großen Bogen: Unsere heutigen Ackerflächen waren dereinst von Savannen bedeckt. Grasende Wiederkäuer verwerteten das Raufutter. Ihr Dung ließ Humus entstehen, die unverzichtbare Grundlage für jeden Ackerbau. Ein wunderbarer Anlass, über das Verdauungssystem der Rinder zu sprechen.

Milchgeschichte ist häufig Frauen-Geschichte. MARTINA KALLER dokumentiert ein Gespräch mit der Bäuerin Waltraud Valtiner aus Tirol, die anrührend feststellt: »Die Milch ist mein Himmelreich«.

Muschel, Haselnuss, Rapskern, Meerrettich und Garnele: Mit vielfältigen Lebensmitteln aromatisiert NILS HENKEL Milch. Den langen Weg der Milch von der Kuh zum Konsumenten skizziert historisch kenntnisreich ANDREA FINK-KESSLER. Ein kontroverses Thema bereitet TON BAARS auf. »Gesunde Milch. Sicher, roh – und von der Weide«. Als Beispiel stellt er zudem den Völleswaldhof von ANJA UND PIUS FREY vor, die aus Wertschätzung seit einigen Jahren Vorzugsmilch erzeugen. An der Beschreibung der ökologischen Milcherzeugung werden indirekt die Probleme der großbetrieblichen Milcherzeugung deutlich. Romuald Schaber wird im Forum des kommenden Journal Culinaire No. 19 die Situation eines konventionell arbeitenden Milchviehbetriebs schildern. KARL-JOSEF FUCHS vom Spielweg im Münstertal erzählt von der Weidehaltung der Hinterwälder Rinder auf den mageren Schwarzwaldböden seiner Heimat.

Häufig ist von Unverträglichkeiten der Milch die Rede. THOMAS VILGIS steigt tief in die kolloidale Struktur und Physik der Milch ein und rückt unzureichende Vorstellungen bei ihrer Verdauung zurecht. JORDI ROCA, der jüngste der drei kochenden Brüder vom Celler de Can Roca im spanischen Girona, präsentiert mit »Postre làctic« ein Dessert aus Schafsmilch. Seit einigen Jahren steht, von vielen unbemerkt, eine »neue« Milch in den Kühlregalen. ESL-Milch ist ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel mit verlängerter Haltbarkeit, deren Herstellung PETER CHR. LORENZEN im Vergleich mit den gewohnten Alternativen sorgfältig beschreibt. THOMAS MACYSZYN kombiniert Milch mit Aubergine in einem Sonnenblumenwurzel-Baguette. Auf die Spur des Aromaprofils von Muttermilch machen sich ANDREA BÜTTNER und SONJA BISCHOFF.

Säuglinge und Kleinkinder vertragen nur in sehr seltenen Fällen die Milch ihrer Mütter nicht. ANKE LIEBERT stellt ihre Frage an die Erwachsenen: Vertragen Sie Milch? Für sie ist Laktasepersistenz, die genetische Disposition, Milchzucker auch im Erwachsenenalter nutzen zu können, eine evolutionäre Erfolgsgeschichte. Der Plöner Koch ROBERT STOLZ bringt in seinem Teller »Flutsaum am Meer« pochierte Austern, Hüttenkäse, Frischkäsesteine, Klettenwurzel und

Wildkräuter zusammen. Ebenso wie bei CAROLINE SIEFARTH, die über Nicht-Kuh-Milchprodukte berichtet, klingt hier die Rolle der Besiedlung der Milch durch Bakterien und Hefen schon an. Genauer werden wir erst im Frühjahr 2015 wissen: Das Journal Culinaire No. 20 wird sich im Fokus mit fermentierten und gereiften Milchprodukten beschäftigen.

Zum dritten Mal schließt das Forum, fast wie schon immer, mit einem Cartoon von BERND ZELLER.

Im **Forum** des Journal Culinaire No. 5 hatte UDO KIENLE erstmals die Gelegenheit, die natürliche Süße von *Stevia Rebaudiana* im Behördendschunzel darzustellen. In seinem ausführlichen Update zeigt sich, dass sich die Schwerpunkte verschoben haben. Jetzt stellt sich die Frage: »Von der Natur in die biosynthetische Herstellung oder vorwärts zur Natur?« Lebensmittelsicherheit ist für viele Verbraucher eine zentrale Frage beim täglichen Einkauf. Die strengen Speisegesetze der Muslime, so HERBERT J. BUCKENHÜSKES in seinem Beitrag »halal« oder »haram«?, gilt nicht wenigen als beruhigende, überzeugendere Alternative zu staatlichen Kontrollen. Die kulturelle Bedeutung der Fermentation akzentuiert GIN-YOUNG SONG am Beispiel der Aufwertung des südkoreanischen Nahrungsmittels Kimchi.

Unter der Rubrik **Rezensionen** bescheinigt FRANZISKA SCHÜRCH dem Kochbuch »Das kulinarische Erbe der Alpen« von Dominik Flammer und Sylvan Müller einen »attraktiven Kulturpessimismus«. LUDGER FISCHER formuliert angesichts der Arbeit von Simon Reitmeier »Warum wir mögen, was wir essen« kurz und knackig: »Identität durch Speck und Bohnen«. René Redzepi hat vor kurzem sein »A Work In Progress – Noma Recipes« vorgestellt. Ein willkommener Anlass für MICHAEL HOFFMANN, nicht nur über die Arbeit von Redzepi, sondern auch sein eigenes Verhältnis zu Kochbüchern nachzudenken.

Ein milchweißes, duftiges Journal Culinaire erwartet Sie, mit bedenkenswerten Einschätzungen und engagierter Kritik. Ihre Erfahrungen oder Erwartungen mögen eine Bestätigung, Erweiterung oder auch einer substantziellen Rückfrage unterworfen werden. Ein Lesegenuss, so hoffen wir, ist Ihnen das Journal Culinaire »Frische Milch« allemal.

MARTIN WURZER-BERGER
THOMAS VILGIS