
FrISChe Milch

- | | | |
|--------------------|----|---|
| Grundlagen | 8 | ANITA IDEL
Milch aus Gras
Die unterschätzte Ressource Raufutter |
| Erinnerung | 18 | MARTINA KALLER
Die Milch ist mein Himmelreich
Im Gespräch mit der Biobäuerin Waltraud Valtiner aus Tirol |
| Koch | 26 | NILS HENKEL
Muschel, Haselnuss, Rapskern, Meerrettich, Garnele |
| Geschichte | 30 | ANDREA FINK-KESSLER
Die haltbare FrISChe
Der lange Weg der Milch von der Kuh zum Konsument |
| Plädoyer | 38 | TON BAARS
Gesunde Milch
Sicher, roh – und von der Weide |
| Milchbauern | 50 | ANJA UND PIUS FREY
Vorzugsmilch-Erzeugung
Ein Produkt mit Wertschätzung |
| Heimatkunde | 52 | KARL-JOSEF FUCHS
Hinterwälder Rinder
Weidehaltung auf mageren Schwarzwaldböden |
| Grundlagen | 55 | THOMAS VILGIS
FrISChe Milch
Kolloidale Struktur, Physik und Verdauung |
| Koch | 70 | JORDI ROCA
Postre làctic |
| Technologie | 74 | PETER CHR. LORENZEN
ESL-Milch
Ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel
mit verlängerter Haltbarkeit |
| Koch | 79 | THOMAS MACYSZYN
Aubergine, Sonnenblumenwurzel,
Sonnenblumenwurzel-»Baguette« |
| Forschung | 84 | ANDREA BÜTTNER / SONJA BISCHOFF
Muttermilch
Auf der Spur ihres Aromaprofils |

Biologie	95	ANKE LIEBERT Vertragen Sie Milch? Laktasepersistenz, eine evolutionäre Erfolgsgeschichte
Koch	100	ROBERT STOLZ Flutsaum am Meer
Transfer	104	CAROLINE SIEFARTH Nicht-Kuh-Milchprodukte Ein kulinarisches Milch-Update
Cartoon	107	BERND ZELLER Milchexperte

Forum

Update	109	UDO KIENLE Süßstoffe aus Stevia rebaudiana Von der Natur in die biosynthetische Herstellung oder vorwärts zur Natur
Ethik	124	HERBERT J. BUCKENHÜSKES »halal« oder »haram«? Die strengen Speisegesetze der Muslime
Soziologie	134	GIN-YOUNG SONG »Science of Kimchi« Die kulturelle Bedeutung der Fermentation am Beispiel der Aufwertung eines südkoreanischen Nahrungsmittels

Rezensionen

140	FRANZISKA SCHÜRCH Attraktiver Kulturpessimismus
143	LUDGER FISCHER Identität durch Speck und Bohnen
147	MICHAEL HOFFMANN Das Update eines Kochbuchs
150	Autoren