

Andrea Fink-Keßler

# Milch

Vom Mythos  
zur Massenware



© 2013 oekom verlag, München  
Gesellschaft für ökologische Kommunikation mbH  
Waltherstraße 29, 80337 München

Lektorat: Dr. Manuel Schneider (oekom e.V.)  
Abb. S. 11 o., © Elena Yakusheva, shutterstock.com  
Abb. S. 11 u., © tratong, shutterstock.com

Andrea Fink-Keßler

# Milch

Vom Mythos zur  
Massenware



Einleitung

## I. Quelle des Lebens – Die heilige Milch

*Milchopfer für die große Muttergöttin*

Das »Reich der Mütter«

Wie die Milch der Tiere zum Menschen kam

*Mythos Kuh*

*Maria lactans und die Milch Gottes*

Die paradiesische Milch

Maria und die Milch der Gnade

## II. Frei und wild – Die Milch der Hirten und Nomaden

*Über Hirten, Käse und den Beistand der Götter*

Die Verachtung der Trinkmilch in der Antike

Morgens, mittags und abends: Käse auf dem Tisch

Nahrung und Heilmittel – Die Milch der Frauen

*Die Kraft der Milch – Siegreiche Nomaden*

Frühe Zeugnisse

Vom Segen der Kamelmilch – Bei den Rendille in Kenya

### III. Neue Heimat – Die bäuerlich-häusliche Milch

#### *Milch – Der lange Weg in den Alltag*

Milch oder Getreide? – Über den Wandel der Land(wirt-)schaft  
Schwaigen – eine frühe Spezialisierung auf reine Milchwirtschaft  
Milchbrei und Milchsuppen in Stadt und Land

#### *Milch als Handelsware – Oder wie die Butter die Reformation beflügelte*

Bitten um Butter  
Neue Märkte – Aufbruch an der Küste und in den Alpen  
Ein friesisches Dorf richtet sich auf den Milchmarkt ein  
Die Erfindung des Butterbrots

#### *Milch und Frau – Eine besondere Beziehung*

Die Magie der Milch  
Von Milchhexen und märchenhaften Milchseen

#### *Gute Milch – Schlechte Milch*

Nährend und heilend zugleich  
Der Milch die Geheimnisse entlocken

### IV. Weißer Fortschritt – Die gewerbliche Milch

#### *Milch und Klee – die neue Allianz*

Der ökonomische Blick auf die Milch  
Aufs Futter kommt es an  
Die neue Agrarordnung und ein Mehr an Milch

#### *Butter und Käse für den Weltmarkt*

Neue Akteure treten auf  
Die Überlegungen des Herrn Swartz in Schweden

### *Die Milch verlässt den Hof*

Technischer Aufbruch  
Frauenkunst, Männerwissen und neue Netzwerke für die Milch

### *Milch in der Stadt und für die Stadt*

Zwischen Pfannkuchen und Milch in den Kaffee.  
Milchkonsum in den Städten  
Milchkühe in der Stadt  
Erste Hygienelösungen für die Trinkmilch  
Margarine, Milchkonserven und Kindermehle –  
Die neuen Milchprodukte der Industrie

### *Konflikte und Streit um die Milchqualität*

Bakterien, die neuen Milchhexen und der Kampf gegen die Seuchen  
Die »heilige Pflicht« – Wege zu besserer Milchqualität  
Wie das Milchfett unter staatliche Kontrolle kam  
Konflikte um den Milchpreis brechen auf

## **V. Moderne Massenware – Die industrielle Milch**

### *Milch muss modern werden*

Die Krise der Milch  
Modernisierungskonzepte für die Milch  
Das Milchgesetz, der Reichsnährstand und  
die Durchsetzung der Moderne

### *Das »weiße Erdöl« – Milch wird Massenware*

Der »Take-off« zum Massenmarkt  
Trinkmilch und Markenbutter auf dem Weg in den Supermarkt  
Milchpolitik zwischen Preisstützung und Butterbergen

### *Folgen und Nebenwirkungen – Die Modernisierung der Milch*

Die weiße Milch  
Neubewertung von Milchqualität  
Das »System Milch« – Schattenseiten der Modernisierung

## **VI. Rohstoff oder Lebensmittel – Die globale und die vielfältige Milch**

### *Globalisierung der Milch*

Europa und die Milch

Der Streik der Bauern und die allmähliche Auflösung  
der Milchmarktordnung

Der globale Markt und das (chinesische) Milchpulver

### *Vielfalt zwischen Design und Bio*

Neue Technologien ermöglichen neue Produktvielfalt

»Schmeckt leicht. Belastet nicht. Ideal für Zwischendurch!«

Biomilch – Eine Alternative kommt auf den Markt

### *Renaissance der Rohmilch und die Grenzen des Wachstums*

Täglich oder tödlich?

Die Wiederentdeckung der »guten« Bakterien

Die Milch als Ganzes betrachten

## **VII. Alte Träume, neue Wege – Ein Ausblick**

### **Anhang**

Steckbrief Milch

Anmerkungen

Literatur

Bildnachweis

## Einleitung

»Diese erste ursprüngliche Nahrung ist das offenbare Geheimnis, der sinnfällige Begriff der Speise«, schrieb der Philosoph Ludwig Feuerbach 1866 über die Milch. Für Feuerbach saugte das Kind noch das »Wesen der Mutter« über die Milch ein. Weniger dramatisch ausgedrückt ist Milch die erste Nahrung für Menschen und für viele Tiere. Sie verbindet uns »Säugetiere« und ist ein Zeichen der Fruchtbarkeit des Lebens. Sie zeigt sich nur dann, wenn ein neues Leben geboren wurde.

Über diese Dinge denken wir (meistens) nicht nach, wenn wir morgens Milch in das Müsli oder in den Kaffee gießen. Heute kommt Milch aus der Tüte und diese Milchtüte kaufen wir im Supermarkt. Dort steht sie im Kühlregal neben den anderen Milchfrischprodukten, neben Butter und Käse. Das ist zumindest in Europa und Nordamerika so, zunehmend aber auch in den städtischen Zentren der Länder des Südens und Asiens.

Über Milch heute zu sprechen ist kompliziert geworden. Schon das Erwähnen von Milch ruft schnell und in fast jeder Runde eine sehr kontroverse Diskussion hervor. Mindestens eine Person ist in der Gruppe, die auf Milcheiweiß allergisch reagiert oder eine Laktoseintoleranz aufweist, das heißt den Milchzucker nicht abbauen kann (oder die einen kennt, der das nicht kann). Ein anderer stellt den Milchkonsum aus Tierschutzgründen in Frage und möchte sich lieber vegan ernähren. Eine weitere Person bringt die Milch und die Kühe mit dem Klimawandel in Verbindung und ein Sozialaktivist ist empört darüber, dass die subventionierten EU-Milchexporte Kleinbauernexistenzen in Afrika vernichten. Oft ist auch eine Person dabei, die Erfahrung hat mit dem Selbstzubereiten von Joghurt oder seit Jahren nur noch Biomilch kauft und sich noch daran erinnert, wie man die Milch früher offen im Blechkännchen nach Hause getragen hat. Und nicht zuletzt wagt einer die Frage, ob das mit dem Homogenisieren und Pasteurisieren und diesen ganzen komplizierten Begriffen wie ESL-Milch und H-Milch, ob ihm das jetzt mal einer wirklich erklären könnte.

Die meisten von uns sind heute weit weg von jeder Erfahrung mit der landwirtschaftlichen Erzeugung von Milch und ihrer Verarbeitung zu Milchprodukten. Als Symbol für diese Entfremdung steht die »Lila Kuh« von Milka. Angeblich malen Kinder immer noch Kühe lila. In den Werbespots

der Milchunternehmen fließt die Milch aus hölzernen Kübeln und wird direkt zu Schokolade oder zu Milchschnitten. Schlanke und freundliche Frauen öffnen Kühlschränke und gönnen sich und dem Mann einen kleinen Milchsack für den »unbeschwerten Genuss zwischendurch«. Im Kühlregal der Supermärkte verliert man sich in der Vielfalt der Joghurt- und Dessertangebote, der Milchmixgetränke und der Tütchen mit bereits in Scheiben geschnittenem Käse. Hier riecht nichts mehr nach Stall oder Kuh.

Erst als im Mai 2008 in Deutschland, und dann auch in den anderen europäischen Ländern, die Milchbauern und Milchbäuerinnen auf die Straße gingen, um auf ihre prekäre Situation aufmerksam zu machen, als sie ihre Milch wegschütteten und aufs Feld ausbrachten, erst dann bekam für viele Städter die Milch wieder einen Hintergrund: Nun waren da Bauern, die von dem Milchgeld nicht mehr leben und ihre Schulden bezahlen können; Laufställe, in denen immer mehr enthornte Hochleistungs-Kühe leben und oftmals keine Weide mehr sehen, dafür aber Melkstände, Melkroboter und Tankwagen, die nur noch alle drei Tage die Milch auf dem Hof abholen; Molkereien, die mit ihren Riesensilos Fabriken gleichen, und Milchpreise, die durch die Discountmärkte und den globalisierten Milchpulverhandel so tief gesunken sind, dass ein Liter Mineralwasser teilweise teurer ist als ein Liter Frischmilch. In Erscheinung getreten sind plötzlich die Verhandlungsrunden dieser umsatzstärksten Branche der Ernährungsindustrie mit dem Einzelhandel sowie Politiker und Verwaltungsbeamte, die sich mit den Bauernorganisationen über Milchquoten und Referenzpreise stritten. Hat die Milch einen gerechten Preis? Wer kann von der Milch noch leben? Welche Folgen hat es für Tiere, Umwelt und Klima, wenn es immer weniger Milchbauern und immer größere Kuhherden gibt?

Eine Geschichte der Milch zu schreiben ist eigentlich ein unmögliches Unterfangen. Sie müsste eine Universalgeschichte sein und hätte dennoch Mühe mit ihrem Gegenstand »Milch«. Welche Milch? Geschichtlich betrachtet ist es nur ein kurzer Moment, seitdem unter »Milch« im nördlichen Europa und in den USA meistens »Kuhmilch« verstanden wird. Schaf- und Ziegenmilch waren einst auch nördlich der Alpen mehr verbreitet als Kuhmilch und sie erleben aktuell wieder eine Renaissance. Die Milch von Pferden, Eseln, Kamelen, Dromedaren, Büffeln, Yaks – auch über ihre Geschichte müsste man schreiben. Und vergessen wir dabei nicht die wichtigste Milch, die Frauenmilch? Bis ins 19. Jahrhundert hinein war es selbstverständlich, dass, wenn über Milch geschrieben wurde, die Frauenmilch im Zentrum stand. Tiermilch war Ersatz für die Frauenmilch; Ammenmilch Ersatz für mütterliche Milch.

Im Zentrum dieser Geschichte der Milch steht notwendigerweise die Milch der nordeuropäischen Tiere. In dieser Region nahm die Kuhmilch ihren Ausgangspunkt, um heute als universeller Rohstoff die Welt zu er-



*Lebenselixier Milch*

Ob Säugling oder Kalb – Milch ist die elementarste Nahrung  
für eine Vielzahl von Lebewesen.

Sie macht das Leben von Säugetieren erst möglich –  
und sie zeigt sich nur dann, wenn neues Leben geboren wird.

obern. Entlang der nördlichen Küstenregionen und im Alpenraum hatte die Kuhmilch begonnen sich zu entfalten und wurde Teil der wirtschaftlichen, kulturellen und politischen Entwicklung dieser Regionen. Von dort gelangte sie in die USA, in englische und holländische Kolonien. Im Zusammenspiel dieser nun weltweit lokalisierten Akteure wurde sie schließlich zu dem, was sie heute ist: Nahrungsmittel, Handelsware, ein ökonomischer Faktor vieler Volkswirtschaften sowie Gegenstand staatlicher wie globaler (Agrar-)Politik.

Die »Wiege« der tierischen Milch als menschliches Nahrungsmittel liegt jedoch in Vorderasien. Von dort aus fand sie den Weg nach Europa, Indien, Afrika und in die Steppen Asiens. Und über lange Zeit ließ sie »milchfreie« Zonen bestehen wie zum Beispiel Südostasien oder Südamerika. Dabei war die Milchgewinnung und -verarbeitung ein kultureller Akt, tief eingebunden in die Mythen und religiösen Vorstellungen, die jede Kultur über sich selbst und ihre Nahrung entwickelt hat. Zahllose Techniken und Gebräuche haben sich im Verlauf dieser Jahrtausende entwickelt, um die leicht verderbliche Milch nicht nur haltbarer, sondern auch verdaulicher zu machen. Wo kein Ackerbau mehr möglich ist, leben heute noch Hirten und Nomaden in den Steppen dieser Erde von Milch und Fleisch. In den vielen anderen Regionen nimmt die Milch eher eine dienende Rolle bei Alltags- wie Festspeisen ein, während sie in Indien ihre sakralen Aspekte bis heute behalten hat.

Die Vielfalt der Milch machte es daher notwendig, dass für diese Stoffgeschichte viele Aspekte, die auch interessant gewesen wären, nicht aufgenommen oder nur gekürzt oder wieder im Verlauf der Geschichte gekappt werden mussten. Dies betrifft vor allem die Milch der Schafe und Ziegen, aber auch die Frauenmilch.

Die Recherchen an dem vorliegenden Buch zeigen, dass sich über viele Jahrhunderte immer wieder Menschen aufgemacht haben, das aktuell verfügbare Wissen über Milch festzuhalten. Zugleich aber befassten sich die Historiker seit der Nachkriegszeit auffällig wenig mit der Geschichte der Milch und des Milchkonsums (Ausnahme: Günter Wiegelmans Arbeiten über Butter!). Für sie bildeten das männlich konnotierte Fleisch und die Höhe des Fleischkonsums oftmals die alleinigen Achsen ihres Argumentationsstranges, ohne zu beachten, dass es ohne Milch kein Fleisch gibt. Die im Reich der Frauen und Kinder verortete Milch fand hingegen erst in den letzten 20 Jahren teilweise durch die Frauenforschung (z. B. Heide Wunder), neuere historische Forschung in Großbritannien (z. B. Deborah Valenze) beziehungsweise Irland (Patricia Lysaght) sowie aktuell durch Erforschung der Wissensgeschichte (Barbara Orland) eine stärkere Aufmerksamkeit. Aktuelle Arbeiten aus den USA wie die von Melanie DuPuis oder Ron Schmid hingegen erhalten ihren Impuls aus der Kritik, die sich gegenwärtig an der Milch als Nahrungsmittel entfaltet.

Die vorliegende Geschichte des Stoffes »Milch« wurde im Kern von der Frage angetrieben, wie die Milch zu dem Stoff geworden ist, den wir heute haben. Ich wollte die Bedingungen erkunden, unter denen Milch von Kühen, aber auch von Schafen und Ziegen gewonnen, verarbeitet und gehandelt wurde und wie dabei (ess-)kulturelle, (agrar-)ökonomische, technische, politische und gesellschaftliche Entwicklung ineinandergriffen haben. Welche Akteure habe die Entwicklung besonders beeinflusst? Und was ist in anderen Zeiten über Milch gedacht und geschrieben, wie ist ihre Qualität betrachtet worden?

Dass ich als Agraringenieurin oftmals mehr Wert auf die produktionstechnische und ökonomische Seite gelegt habe, als es vielleicht ein Kulturhistoriker gemacht hätte oder weniger über ernährungsphysiologische Aspekte referierte, wie es einen Konsumenten interessieren würde, sei mir nachgesehen. Der Prozess des Schreibens, des Erkundens hat mir selbst ein tieferes Verständnis für die vergangenen Milchgeschichten gegeben und ich habe mich bemüht, nicht nur die Ergebnisse der Entwicklung, sondern auch Teile des Prozesses selbst zu zeigen.

Meine Geschichte über den Stoff »Milch« ist weitgehend chronologisch angelegt. Sie beginnt mit der Frage, wie die Milch der Tiere überhaupt zu den Menschen gelangen konnte und welche Mythen und religiöse Vorstellungen sich mit der Milch ursprünglich verbanden. In früher Vorzeit gehörte die Milch den Göttern, die alles Leben auf der Erde bestimmten. Es ist nach damaliger Vorstellung die (weibliche) Erde, die als Ausdruck des heiligen Lebens den Menschen die Milch und die Fruchtbarkeit gibt. Später greift das Christentum diesen Aspekt auf und verbindet ihn unter anderem mit der Gottesmutter Maria.

Das zweite Kapitel ist den Hirten und Nomaden der Welt gewidmet. Sie leben – auch heute noch – von ihren (Milch-)Tieren und über Jahrhunderte betreuten Hirten auch die Milchtiere Nordeuropas. Hirten betreuen auch im hellenistischen wie römischen Reich die Herden der Grundherren und kümmern sich um die Milch der Schafe und Ziegen. Käse findet eine hohe Wertschätzung und entfaltet hier seine erste Blüte.

Wir folgen weiter im dritten Kapitel der Geschichte einer »bäuerlich-häuslichen« Milch als Teil der europäischen Landwirtschaft. Ab dem Mittelalter sind die Milchtiere tiefer eingebunden in die Feldwirtschaft und ihre Weide unterliegt strengen Regeln. Milch ist nur saisonal vorhanden, ihr Gebrauch in den Küchen ist regional sehr unterschiedlich. In den Grünlandzonen entlang der Nordsee und in den Alpen beginnt die Herstellung von Butter und Käse sich auf überregionale Märkte hin auszurichten. Dabei bleiben die Milch und ihre Verarbeitung eingebettet in das alte magische Weltbild; nur langsam erfolgt eine Neubetrachtung und Neubewertung der Milch durch die Naturwissenschaften der Neuzeit.

Das vierte Kapitel über die »gewerbliche Milch« erzählt vom großen Umbruch des 19. Jahrhunderts, als die Milchverarbeitung mit Einführung der Zentrifuge die Hauswirtschaft verlässt. Flankiert von neuen Energiequellen, Technologien und Wissen macht sich die frische Milch in den industriellen Zentren Europas auf die gewachsenen städtischen Märkte mit Nahrung zu versorgen. Sie gerät dabei in zahllose Konflikte: Ihre Qualität, ihr Nährwert werden in Frage gestellt, Preiskämpfe erschüttern die lokalen Trinkmilchmärkte. Der Staat wird aufgefordert Marktregeln zu setzen, um die verschiedenen Interessen in einen Ausgleich zu bringen.

Das fünfte Kapitel handelt von der Modernisierung der Milch(wirtschaft) und ihrer Integration in die Industriegesellschaft. Das Leitbild der »weißen hygienischen Molkereimilch« hilft dabei, und am Ende des Prozesses steht eine Milch, die von der Molkerei kommt. Die Milchbauern liefern nur noch den Rohstoff. Die Rationalisierung von Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung macht Milch zu einem günstigen Nahrungsmittel für alle und so gelingt ihr in den Zeiten des Wirtschaftswunders der Nachkriegsjahre der große Aufstieg zur Massenware. Damit jedoch verändern sich auch die Begriffe von Milchqualität. Mehr noch: Der Stoff »Milch« selbst verändert sich als Folge der neuen Produktions- und Verarbeitungsweisen. Dabei werden erste Schattenseiten der veränderten Milcherzeugung und -verarbeitung erkennbar.

Das sechste Kapitel befasst sich mit der Milch heute. Die Milchwirtschaft ist international und Milch ist mehr denn je zum globalen Rohstoff geworden. Eine weitere technische Revolution erlaubt es Einzelbestandteile herauszufiltern, neu zu formen und daraus neue Milchprodukte zu schaffen. Das Ende der standardisierten Massenware ist erreicht und die alten Ordnungen lösen sich im postindustriellen Zeitalter auf. Die Milch differenziert sich wie die Ernährungsstile der Konsumenten. Immer mehr Milchqualitäten erscheinen auf dem Markt und die Biomilch etabliert sich als Alternative zur bisherigen »Normal«-Milch. Alte, einst mühsam staatlich gezogene Grenzen wie die zwischen Butter und Margarine werden fließend. Neue gesellschaftliche Konflikte tauchen auf: Der Nähr- und Gesundheitswert der Milch wird erneut in Frage gestellt und der bestehende Konsens in der Risikoverteilung zwischen Milcherzeuger, Milchindustrie und Handel von den Produzenten aufgekündigt.

Wo geht es hin? Im letzten Kapitel wage ich einen Ausblick. Die globalen Folgen eines weltweiten Milch-Business drängen ebenso wie Klima-, Umwelt- und Tierschutzaspekte darauf neue gesellschaftliche Lösungen für den so alten Stoff »Milch« zu finden. So gesehen ist die Krise, in die die Milch geraten ist, Teil der großen gesellschaftlichen Auseinandersetzung um die Zukunft und die notwendige Neugestaltung unseres lokalen wie globalen Ernährungs- und Agrarsystems. Dabei steht die Milch heute an

zahllosen Kreuzungspunkten von Beziehungen, die weit über das globale Dorf hinwegreichen reichen. Sie alle wollen gesehen und anerkannt sein – nicht nur die Menschen und die Tiere, sondern auch die Erde und ihre Fruchtbarkeit.

*Kassel, im Sommer 2012*

*Andrea Fink-Keßler*

Ob pur, im *Café au lait* oder im Joghurt: Milch ist aus unserer Ernährung nicht mehr wegzudenken.

Und doch scheiden sich an ihr die Geister: die einen schätzen sie als gesund und nahrhaft, die anderen warnen vor Milchallergien.

Dabei sind Gesundheitsfragen nur ein Aspekt der so vielschichtigen Welt der Milch. Milch hebt sich deutlich über den Status eines »normalen« Lebensmittels heraus, denn sie ist die erste, elementarste Nahrung des Menschen – und aller Säugetiere. Nur wenn neues Leben geboren wird, gibt es Milch; sie ist Ausdruck und Folge der Fruchtbarkeit des Lebens.

Doch was wissen wir eigentlich über das »Lebenselixier«, über den Weg der Milch vom Tier zum Menschen und ihre Verarbeitung zu Butter und Käse?

Das Buch erzählt die faszinierende und wechselvolle Geschichte der Milch – von den mythologischen Anfängen, als Milch ausschließlich den Göttern vorbehalten war, über die Industrialisierung der Produktion bis hin zur Renaissance von Rohmilch und handwerklicher Käsekunst.



9 783865 813114

19,95 Euro  
[www.oekom.de](http://www.oekom.de)