

Milchtasting zum *Internationalen Tag der Milch* am 1. Juni

Der verlorene Geschmack

Vorzugsmilch muss raus aus der Nische und der Verbraucher wieder wissen, wie Milch wirklich schmeckt

Früher wurde die frische Milch in der Kanne vom Bauern geholt, heute kaufen wir sie im Tetrapak im Supermarkt. Dabei hat Milch im Speiseplan der Deutschen nach wie vor einen festen Platz, im vergangenen Jahr hat jeder Deutsche statistisch über 91 Kilogramm an Milchprodukten zu sich genommen. Doch hat die Milch auch ihre Unschuld verloren. Kritik gibt es nicht nur an den Zucht- und Produktionsbedingungen, Milch wird auch in Verbindung gebracht mit Krankheiten und Lebensmittelunverträglichkeiten.

Zum *Internationalen Tag der Milch* am 1. Juni wollen Slow Food Berlin und der Verband der Vorzugsmilchproduzenten (BVDM) deswegen zur Ehrenrettung der Milch antreten und einem fast vergessenen Nischenprodukt wieder eine Bühne bieten: der Vorzugsmilch. Das ist unbehandelte, also rohe Milch, die nur durch staatlich zugelassene und kontrollierte Vorzugsmilchbetriebe hergestellt werden darf. Da sie als Rohmilch in die Direktvermarktung und an den Endverbraucher gelangt, unterliegt sie besonders hohen Anforderungen. Und wenn es um den besten Geschmack, die optimale Nährstoffzusammensetzung und Verträglich sowie die größte Sicherheit für die Verbraucher geht, ist Vorzugsmilch DAS Premium-Produkt.

Tatsache ist, dass die meisten Verbraucher den Geschmack wahrer Milch gar nicht mehr kennen. Ultrahocherhitzte, wochenlang haltbare „Designermilch“ aus Großmolkereien hat geschmacklich nicht viel gemein mit dem Produkt, wie Milch mal geschmeckt hat. Es geht dabei auch darum, Produzenten und Verbraucher wieder näher zusammen zu bringen und die Herkunft unserer Lebensmittel deutlich werden zu lassen.

Kirsten Kohlhaw vom BVDM und Lars Jäger von Slow Food Berlin laden deswegen alle Interessierten ein zu einem Milchtasting. Im Ambiente einer alten Druckerwerkstatt in Berlin-Mitte, bei Type-Hype, wird Vorzugsmilch zusammen mit handelsüblicher Milch probiert und über die besonderen Bedingungen bei Produktion und Vertrieb informiert und diskutiert. Ein besonderes und ungewöhnliches Geschmackserlebnis ist dabei garantiert!

- Montag, 1. Juni 2015
19:00Uhr
Type-Hype Concept Store
Rosa-Luxemburg-Str. 9-13
10718 Berlin

Es wird ein Unkostenbeitrag von EUR 20,00 pro Person für Milch und einen Imbiss mit Brot, Käse und Mineralwasser erhoben. Anmeldung erbeten unter www.slowfood-berlin.de/veranstaltungen