

EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

Frisch aus der großen Kanne gepumpte Milch vom Milchhändler um die Ecke? Für mich kein Relikt aus Erzählungen, sondern Erinnerungen an erste Einkäufe in der Markthalle als Kind, stolz und ganz allein unterwegs mit unserer hellgrün-bedeckelten 1,5-Liter-Kanne. Keine Ahnung, was der Liter damals kostete, weit unter 1 DM auf jeden Fall. Ebenso in Vergessenheit geraten ist, wann eigentlich Schluss war mit meinem Gang zum Milchhändler. Und damit, wann die »so praktische« H-Milch im Tetrapak die Milchkanne aus dem Familienkühlschrank vertrieb. Kann schon sein, dass die heranwachsenden Schwestern irgendwann keine Lust mehr zum täglichen Milchholen hatten. Wahrscheinlich war es aber eher die lange Haltbarkeit der H-Milch, die unsere Mutter zum Wechsel überzeugte. Frische war kein Thema damals.

Ist sie heute zum Glück aber wieder, auch und besonders für Slow Food. Frische und naturbelassene Milch, also Rohmilch, ist keinesfalls so gefährlich, wie uns die Gesetzgeber glauben machen wollen. So konnte z.B. bewiesen werden, dass Kinder, die mit Rohmilch aufwachsen, wesentlich weniger zu Allergien neigen als Kinder, denen sie vorenthalten wird. Und wie sieht es mit Käse aus Rohmilch aus? Traditionelle Hart- und Weichkäse wie Schweizer Emmentaler und Camembert, handwerklich hergestellt aus der unbehandelten Milch von Kühen, Ziegen und Schafen mit unvergleichlich gutem Geschmack? In Frankreich, Spanien, Italien und Griechenland eine Selbstverständlichkeit, deren Einfuhr in den USA und Australien jedoch verboten – aus Angst vor krankmachenden Bakterien.

Dass für die Herstellung von Rohmilchkäse und seine Lagerung in EU-Ländern besondere Hygienevorschriften gelten, ist den Amis egal. Uns Europäern geben sie Sicherheit, Slow-Food-Käsemessen wie die alle zwei Jahre im piemontesischen Bra stattfindende »Cheese« zu feiern, wo sich Rohmilchkäser aus aller Welt treffen. Oder im November die »Cheese Berlin« zu besuchen, die unter den gleichen Vorzeichen läuft. Mehr über Rohmilchkäse und wirklich frische Milch in unserem Dossier ab Seite 52.

Terra Madre Salone del Gusto 2018, die größte Slow-Food-Veranstaltung, ist vorbei und hat auch in diesem Jahr wieder Vertreter entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette aus 170 Ländern in Turin zusammengebracht. Einen Bericht finden Sie auf Seite 88. Und damit kündigt sich auch gleich der Terra Madre Tag an, den Slow Food weltweit jedes Jahr am 10. Dezember feiert – kurz vor Weihnachten und natürlich mit regionalem Essen.

Allen unseren Lesern wünsche ich entspannte und genussvolle Weihnachten, einen angenehmen Jahreswechsel sowie ein gesundes und slowes 2019.

Ihre Martina Tschirner

JUFFINGER

BIO-METZGEREI


Veredeltes BIO-Fleisch,
natürlich geschmackvoll!



„SEIT MEHR ALS 20 JAHREN SIND WIR IHR SPEZIALIST
IN SACHEN BIO-FLEISCH- UND WURSTPRODUKTE.
WO JUFFINGER DRAUFSTEHT, KÖNNEN SIE SICHER SEIN,
DASS REGIONALITÄT UND BIO VEREINT SIND!“

IHR ANTON JUFFINGER

Bio Metzgerei Juffinger GmbH
Marbling 15, 6335 Thiersee
Tel. +43 5376 21300

 Find us on
Facebook



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft



www.biometzger.at