

Unter Pasteurisieren versteht man die kurzzeitige Erwärmung der Milch zur Abtötung von Mikroorganismen.

Dazu ist die Milch auf 72-74°C (für 15 s) oder auf 62-65°C (für 30 min) zu erhitzen und anschließend (im Wasserbad) sofort abzukühlen.

Dadurch werden die meisten Lebensmittelverderber wie Milchsäurebakterien und Hefen sowie viele krankheitserregende Bakterien zuverlässig abgetötet.

Da pasteurisierte Milch nicht keimfrei ist, sollte sie im Kühlschrank gelagert werden und ist dann einige Tage haltbar.

Rohmilch kann gefährliche Bakterien (z. B. E. Coli) enthalten, die Krankheiten verursachen können. Diese schädlichen Bakterien können die Gesundheit gefährden.

Pasteurisieren wird unbedingt bei Schwangeren, stillenden Müttern, Kindern, älteren und immungeschwächten Personen empfohlen.

Der Vorteil von pasteurisierter Milch liegt also im geringen Risiko, durch Krankheitserreger Schaden zu nehmen.

Bei Herstellung zum eigenen Verbrauch und bei hygienisch einwandfreier Rohmilch ist Pasteurisieren nicht zwingend erforderlich.

Rohmilch enthält zahlreiche Inhaltsstoffe und viele nützliche Bakterien, die für eine optimale Verdauung, sowie für ein funktionierendes Immunsystem förderlich sind. Diese werden durch die Pasteurisierung zumindest teilweise zerstört.

Die Vorteile der Rohmilch liegen in dem unvergleichlichen naturbelassenen Geschmack und in den naturbelassenen Inhaltsstoffen. Das gilt besonders auch für die aus Rohmilch hergestellte Butter.

Jeder muss für sich entscheiden, was er höher gewichtet – den positiven Effekt von Rohmilch auf die Gesundheit oder das Risiko einer Infektion durch die unbehandelte Milch.

Fragen Sie bitte auch den Landwirt, bei dem Sie Ihre Milch holen. Informieren Sie sich über die Milchgewinnung und Milchlagerung vor Ort. Lassen Sie sich erläutern, wie die Hygiene sichergestellt wird und welche Kontrollen regelmäßig durchgeführt werden. Bestimmt kann er Ihnen auch erläutern, welche gesetzlichen Auflagen er erfüllen muss, um Rohmilch ab Hof abgeben zu dürfen.

Eine häufig gewählte Option ist die Herstellung von Butter aus nicht pasteurisiertem Rahm (sog. Landbutter) und die Pasteurisierung der fettarmen Milch für die Weiterverarbeitung zu Quark oder Frischkäse, bzw. als Trinkmilch.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen hier zwar Vor- und Nachteile, Chancen und Risiken von Rohmilch und pasteurisierter Milch aufzeigen können, aber keine eindeutige Empfehlung abgeben können.

DerButterer und DerKäser sind nur die „Werkzeuge“ – wie Sie damit umgehen, obliegt Ihrer Verantwortung.

Diese Informationen sollten Ihnen jedoch helfen, Sich Ihre eigene Meinung zu bilden.

Weitere Informationen/Links:

<http://www.zentrum-der-gesundheit.de/rohmilch.html#ixzz3j0lJKwZN>

<http://equapio.com/de/gesundheit/rohmilch-gesundes-und-sicheres-naturprodukt/>

<http://www.spektrum.de/news/die-rohmilch-machts/1184008>

<https://de.wikipedia.org/wiki/Rohmilch>

<http://greenlion-munich.de/kraftquelle-rohmilchbutter>