

Milchsorten im EU-Schulprogramm

NATÜRLICH AUCH IN
BIO
QUALITÄT

„Schulmilch“ ist immer „wärmebehandelte Trinkmilch mit unterschiedlichen Fettgehalten“. So steht es in den Richtlinien des Programms. Und es ist immer Kuh-Milch. Milch von anderen Tieren wird im EU-Schulprogramm nicht finanziert. Weiter heißt es in den Richtlinien: „Die Trinkmilch muss frei von Zusätzen sein.“ Zu diesen Zusätzen, die nicht gewollt sind, gehören Zucker, andere Süßungsmittel sowie Kakao.



Inhaltsstoffe von Vollmilch

Wasser:	87,0 Prozent
Fett:	3,7 Prozent
Eiweiß:	3,6 Prozent
Milchzucker:	4,7 Prozent
Salze und andere Bestandteile:	0,8 Prozent

Unterscheidung der Milchsorten nach dem Fettgehalt

Vollmilch mit naturbelassenem Fettgehalt enthält mindestens 3,5 Prozent Fett. Oft sind es zwischen 3,8 Prozent und 4,3 Prozent. Der Fettgehalt der Milch schwankt je nach Futter der Kühe und Jahreszeit.

Milch ist empfindlich

Milch im EU-Schulprogramm muss wärmebehandelt worden sein. Durch eine Wärmebehandlung werden krankmachende Mikroorganismen und deren Sporen abgetötet. Der Nachteil: Einige Bestandteile der Milch wie die Vitamine reagieren jedoch empfindlich auf Wärme, Licht, pH-Wert und Oxidation. Durch Wärmebehandlung haltbar gemachte Milch hat fünf bis 20 Prozent ihrer Vitamine verloren. Milch kann nach ihrem Fettgehalt oder ihrer Art der Haltbarmachung unterschieden werden. Folgende Milchsorten sind im EU-Schulprogramm erlaubt:

Vollmilch hat einen Fettgehalt von 3,5 Prozent. Um einen gleichbleibenden Fettgehalt zu erhalten, wird die Milch in der Molkerei standardisiert. Dafür wird die Milch in ihre Bestandteile Fett und Magermilch zerlegt. Später werden Fett und Magermilch gemischt, bis der Standard-Fettgehalt eingestellt ist. Diese Standard-Milch mit 3,5 Prozent Fettgehalt heißt „Vollmilch“.

Fettarme Milch – sie wird auch als teilentrahmte Milch bezeichnet – hat einen Fettgehalt von 1,5 Prozent bis 1,8 Prozent. Nicht im EU-Schulprogramm zugelassen ist Magermilch. Sie hat einen Fettanteil von 0,5 Prozent.

Unterscheidung der Milchsorten nach der Art der Haltbarmachung

Frischmilch ist 15 bis 20 Sekunden auf 72 bis 75°C erhitzt worden. Diese Wärmebehandlung ist das klassische Pasteurisieren. Ungeöffnet und gekühlt gelagert ist diese Milch sechs bis zehn Tage haltbar.

„**Länger frisch**“. Im Jahr 2003 wurde ein Verfahren entwickelt, das Milch „länger haltbar“ oder „längerfrisch“ werden lässt. Diese Milch wird ein bis drei Sekunden auf 127 Grad Celsius erhitzt oder durch Mikrofilter gepresst und pasteurisiert. „Länger haltbare“ oder „längerfrische Milch“ ist ungeöffnet und gekühlt bis zu 24 Tagen haltbar.

Haltbare Milch ist unter dem Begriff H-Milch bekannt. Dabei wird Milch ein bis vier Sekunden lang auf 135 bis 150 Grad Celsius erhitzt. H-Milch ist ungeöffnet und ungekühlt mindestens zwölf Wochen haltbar. Ist die Verpackung geöffnet, muss die Milch jedoch gekühlt werden.

Nicht im EU-Schulprogramm vorgesehen ist Rohmilch. Rohmilch ist nicht erhitzte Milch, die der Bauer ab Hof abgibt. Sie spielt im EU-Schulprogramm keine Rolle, weil dort nur erhitzte Milch verwendet werden darf.

Geöffnet ist Milch, egal wie sie zuvor erhitzt wurde, gekühlt nur noch drei bis vier Tage haltbar.

Andere Unterscheidungskriterien für Milch

Weidemilch

Der Begriff „Weidemilch“ ist nicht gesetzlich geschützt. Milch, die das Logo „Pro Weideland“ trägt, stammt von Kühen, die den Kriterien der „Pro Weideland – Deutsche Weidecharta“ unterliegen. Die Kühe müssen dann zum Beispiel an mindestens 120 Tagen im Jahr mindestens sechs Stunden auf die Weide. Das Futter ist gentechnikfrei. Diese Weidemilch wird auch über das EU-Schulprogramm gefördert.

Bio-Milch

Der Begriff „Bio“ ist gesetzlich geschützt. Er bedeutet: Bio-Milch stammt von Bio-Kühen. Diese Kühe werden auf einem Bio-Hof nach gesetzlichen Vorgaben der EU-Öko-Verordnung gehalten und gefüttert. Weitere Informationen in der Zusatzinfo [Was Bio-Milch auszeichnet](#).

Laktosefreie Milch

Milch enthält Milchzucker. Es gibt Menschen, die unter einer Milchzuckerunverträglichkeit leiden. Sie vertragen jedoch laktosefreie Milch. Dieser Milch wird ein Enzym zugegeben, das den Milchzucker aufspaltet. Weitere Informationen in der Zusatzinfo [Laktosefreie Milch und Pflanzendrinks](#).

Lesetipp

- Zusatzinfo [Laktosefreie Milch und Pflanzendrinks](#)
- Zusatzinfo [Was Bio-Milch auszeichnet](#)

Experimente: Geschmacksvergleich Milch-Sorten

Wie unterschiedlich schmeckt Milch? Lassen Sie die Kinder Milch unterschiedlicher Erhitzungsverfahren bei gleichem Fettgehalt probieren. Oder testen Sie Milch eines Erhitzungsverfahrens mit unterschiedlichen Fettgehalten. Können die Kinder Unterschiede schmecken? Was schmeckt ihnen am besten? Ist es die Milchsorte, die sie von Zuhause kennen?

Herausgeber:

Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH,
Bahnhofstraße 15 b, 27374 Visselhövede,
info@oeko-komp.de, Tel. 04262/9593-00

www.bio-schulprogramm.de

