

## **Frisch-, ESL- oder H-Milch? Klare Kennzeichnung im Kühlregal!**

**Bio-Frischmilch ist ein wichtiges Produkt im Naturkostfachhandel. Kunden schätzen sie wegen ihrer Frische und der schonenden Verarbeitung. Sie steht für Tier- und Umweltschutz, faire Preise und hohe Qualität. Neuerdings steht in den Regalen immer öfter „Frischmilch“, die mehrere Wochen haltbar ist – vor allem im Discounter und im Supermarkt.**

Diese so genannte ESL-Milch ist drei Mal länger haltbar als herkömmliche Frischmilch. Das ist nur mit Hilfe eines intensiven Erhitzungsverfahrens oder durch Mikrofiltration mit kombinierter Kurzzeiterhitzung möglich. Im Ergebnis schmeckt diese Milch eher wie H-Milch als wie Frischmilch. Die Abkürzung ESL stammt aus dem Englischen und bedeutet „extended shelf life“, also „verlängertes Leben im Kühlregal“. Wegen dieser längeren Haltbarkeit gibt es diese Milch auch im Naturkosthandel zu kaufen, denn einige Verbraucher schätzen diesen Komfort. Besonders attraktiv ist die pflegeleichte ESL-Milch jedoch für Milchindustrie und Handel: Sie kann auf Vorrat bestellt und länger gelagert werden.

„Warum ist Ihre Milch denn nicht so lange haltbar wie die Bio-Milch beim Discounter um die Ecke?“ Diese oder ähnliche Fragen haben viele Mitarbeiter im Naturkosthandel schon gehört. Denn ein Kunde, der nicht weiß, dass es sich bei der Bio-Milch im konventionellen Lebensmittelhandel um ESL-Milch handelt, wird die frische Bio-Milch im Naturkosthandel als minderwertig einstufen und nicht kaufen. Nur wenigen ist bewusst, dass sich diese als „länger haltbar“ oder „maxifrisch“ beworbene Milch von der tatsächlichen Frischmilch unterscheidet. Denn leider ist die Kennzeichnung der Milchsorten bisher nicht klar genug geregelt. Phantasienamen verschleiern, dass die Milch in der Molkerei intensiv auf ihr „längeres Leben im Kühlregal“ vorbereitet werden muss.

### **Unterschiede deutlich machen!**

Viele Bio-Kunden bevorzugen nach wie vor die Qualität der herkömmlichen Frischmilch, die sie aus Überzeugung seit Jahren im Naturkostladen kaufen, denn Frische und Naturbelassenheit sind wichtige Qualitäts-Pluspunkte von Öko-Lebensmitteln. Nach Auffassung des BNN Herstellung und Handel ist ESL-Milch qualitativ zwischen Frischmilch und H-Milch einzuordnen. Dies muss durch eine entsprechende Kennzeichnung zum Ausdruck gebracht werden.

Lebensmittelrechtlich ist der Begriff ESL nicht definiert und eine gesetzliche Regelung der Kennzeichnung konnte bisher nicht durchgesetzt werden. Die Anfang 2009 getroffene Vereinbarung zwischen dem Milchindustrieverband (MIV), dem Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) und dem Bundesverbraucherschutzministerium, ESL-Milch mit dem Zusatz „länger haltbar“ zu kennzeichnen, klingt eher wie ein Werbeslogan und trägt aus Sicht des BNN kaum zur Verbraucheraufklärung bei. Eine solche Kennzeichnung ist nicht ausreichend transparent: Verbraucher müssen klar erkennen können, dass sich die Milch nicht nur durch die gewünschte Eigenschaft „länger haltbar“ auszeichnet, sondern dass sie auch ein stärker verarbeitetes Produkt kaufen.

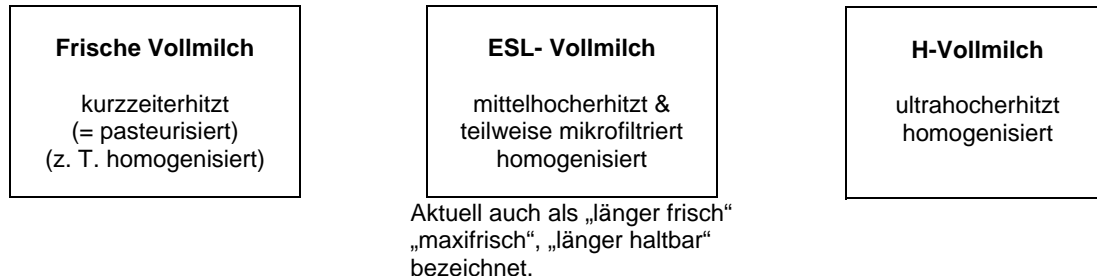
Diese Kennzeichnungsvereinbarung ist ein Zugeständnis an die Milchindustrie, - in vielen Fällen wird sie allerdings noch nicht umgesetzt. Aktuelle Marktanalysen des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen (vzbv) zeigen, dass bisher nur rund ein Drittel der ESL-Milch entsprechend gekennzeichnet ist. Der Milchindustrieverband argumentiert, erst müssten die alten Verpackungen aufgebraucht werden. Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner lässt nun prüfen, ob eventuell doch eine rechtlich verbindliche Kennzeichnung notwendig ist.

### **ESL oder Frisch im Naturkosthandel?**

Naturkostläden sollten ihr Alleinstellungsmerkmal als Verkaufsstelle für echte Bio-Frischmilch aktiv nutzen und sich mit einer klaren Kennzeichnung deutlich von anderen Verkaufsstellen abheben. Ein Ökotest-Marktcheck vom Juni 2009 zeigt: Im Supermarkt ist Bio-Frischmilch seit der Einführung der ESL-Milch fast ganz aus dem Kühlregal verschwunden, bei Discountern wurde sie sogar komplett aus dem Sortiment genommen. Der Naturkosthandel ist daher die wichtigste und möglicherweise bald letzte Einkaufsstätte für Bio-Frischmilch – und das sollte den Kunden auch deutlich gemacht werden. Frischmilch wird im Fachhandel überwiegend in der braunen Mehrwegflasche angeboten, ESL-Milch dagegen meist im Tetrapak.

Eine Listungsentscheidung für oder gegen ESL-Milch im Naturkosthandel hängt also von verschiedenen Faktoren ab. In jedem Fall sollte der Einzelhändler sich bewusst und gut informiert entscheiden und die Milchsorten am Kühlregal mit einer Zusatzkennzeichnung versehen.

Um die Unterschiede zwischen den Produkten klar zu zeigen, schlägt der BNN Herstellung und Handel folgende Kennzeichnung (die für fettarme oder nicht homogenisierte Milch angepasst werden muss) vor:



### ESL-Milch: Herstellung und Qualität

Für die Herstellung von ESL-Milch gibt es zwei Methoden:

#### 1. Rein thermisches Verfahren

Erhitzung auf 123 bis 127 °C für ein bis fünf Sekunden, sofortiges Abkühlen auf 90 °C, Homogenisierung  
Per Erhitzungsverfahren haltbar gemachte ESL-Milch zeigt einen leichten Kochgeschmack.

#### 2. Mikrofiltration und Kurzzeiterhitzung (kombiniertes Verfahren)

Nach der Trennung in Rahm und Magermilch wird die Magermilch in einer Mikrofiltrationsanlage mit einer keramischen Membran mit kleinsten Poren entkeimt. Der Rahm wird für ein bis vier Sekunden bei 104 bis 108 °C wärmebehandelt. Es wird homogenisiert und der Fettgehalt der Milch anschließend mit dem Rahm eingestellt. Die Milch wird kurzzeiterhitzt, sofort abgekühlt und keimfrei abgefüllt.

Das jeweils angewandte ESL-Verfahren muss nicht gekennzeichnet werden.

Während des aufwändigeren Verarbeitungsprozesses verliert die ESL-Milch bis zu fünf Prozent mehr an Vitaminen als Standard-Frischmilch. Diese Verluste sind in absoluten Zahlen ausgedrückt jedoch sehr gering und spielen für die Nährstoffversorgung keine Rolle. Zusätzlich wird bei ESL-Milch ein Teil der Eiweiße denaturiert, was sich auf die Verfügbarkeit im menschlichen Körper und auf die Verträglichkeit der Milch auswirken könnte.

Quelle: Max Rubner Institut (MRI), Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Kiel (Februar 2009)