

## Rohmilch-ab-Hof-Abgabe

Milch ist ein gesundes Lebensmittel – doch der Verzehr von Rohmilch birgt auch Risiken.

Von Rohmilch ist bekannt, dass sie gesundheitsschädliche Mikroorganismen enthalten kann. Insbesondere in den Sommermonaten kaufen Feriengäste frische Milch gerne direkt beim Bauern. Darüber hinaus sind Bauernhöfe mit Kühen und Milchverkostung beliebte Ausflugsziele für Schulklassen und Kindergartengruppen. Und auch sog. „Milchtankstellen“ (Verkaufsautomaten für Rohmilch) erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Doch dass der Verzehr roher Milch krank machen kann, ist offenbar nicht ausreichend bekannt. Jedes Jahr kommt es zu Krankheitsausbrüchen, die durch den Verzehr von Rohmilch verursacht wurden. Am häufigsten treten Infektionen mit *Campylobacter* auf, die in der Regel mit Durchfall, Fieber und Unterbauchschmerzen verbunden sind.

Sowohl *Campylobacter* als auch andere-Bakterien kommen unter anderem im Darm von Rindern vor und werden mit dem Kot ausgeschieden. Die Erreger können daher beim Melken in die Milch gelangen. Durch ein ausreichendes Erhitzen der Milch, z.B. durch Pasteurisieren, Ultrahoherhitzen oder Abkochen werden vorhandene Krankheitserreger abgetötet.

In Deutschland ist die Abgabe von Rohmilch verboten, um die Bevölkerung vor Infektionen zu schützen. Ausnahme: Landwirte dürfen Rohmilch bis zu einem Tag nach dem Melken direkt „ab Hof“ verkaufen, wenn die Milch im eigenen Betrieb gewonnen worden ist. Dabei ist an der Abgabestelle – auch an jeder „Milchtankstelle“ – gut sichtbar und lesbar der Hinweis anzubringen: „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“. Vielen Kunden von Milchtankstellen ist nicht bewusst, dass sie dort frische Milch direkt von der Kuh erhalten, die lediglich gekühlt worden ist.

Eine weitere Ausnahme ist die sog. **⇒ Vorzugsmilch**.

Die modernen Methoden zur Erhitzung von Milch sind mittlerweile so schonend, dass der Nährwert von pasteurisierter oder hochoerhitzter Milch vergleichbar ist mit dem der rohen Milch. Wer dennoch Rohmilch als naturbelassenes Lebensmittel mit seinem vollmundigen Geschmack bevorzugt, muss sich allerdings bewusst sein, dass nur durch die Erhitzung Bakterien zuverlässig abgetötet werden. Das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Main-Kinzig-Kreises rät daher dringend, Rohmilch nur abgekocht zu verzehren.