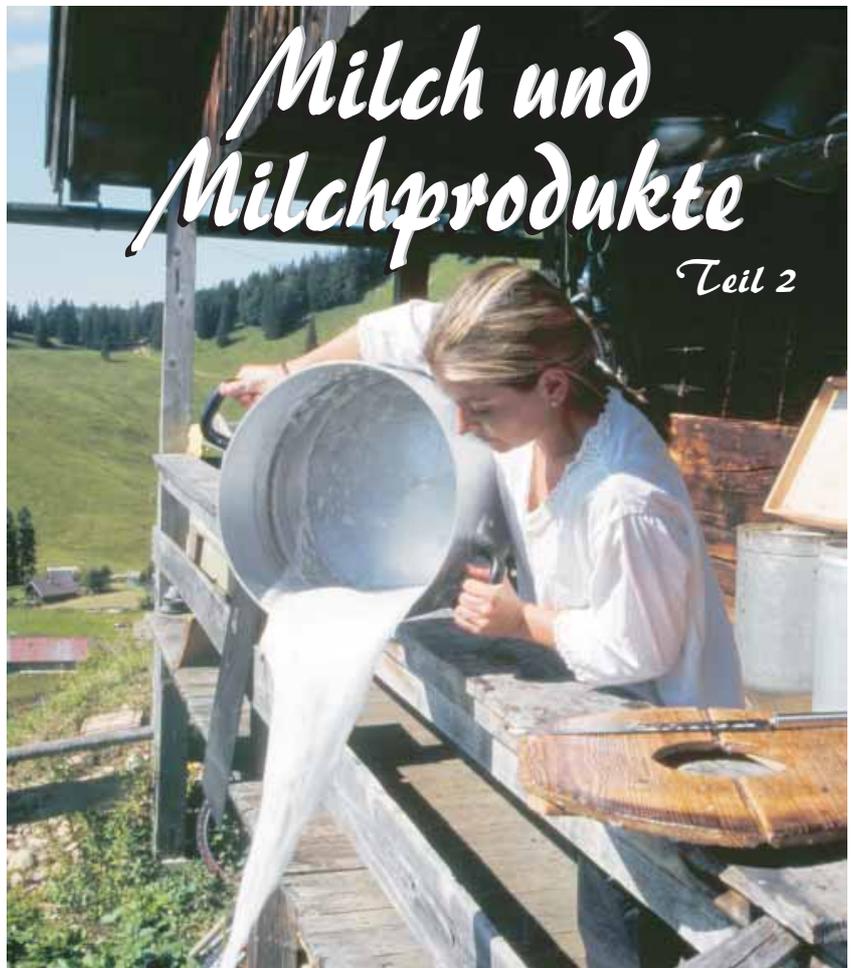


Kristina Peter

*Kalziummangel als eine Folge der modernen Lebens- und Ernährungsweise lässt sich mit Kuhmilchkalzium nicht beheben, auch wenn dies von Ärzten und Massenmedien behauptet wird. Tatsächlich stimmt: Je mehr Milchprodukte wir konsumieren, desto brüchiger werden unsere Knochen und Zähne. Dies gilt insbesondere für Milchprodukte, die aufgrund ihrer industriellen Verarbeitung und der modernen tierfeindlichen Kuhhaltung von so schlechter Qualität sind, dass sie zu einem echten (aber glücklicherweise vermeidbaren) Gesundheitsrisiko werden.*

**G**ut 65 Prozent aller Menschen dieses Planeten leben ohne Milchprodukte – schon immer – und sind weit aus gesünder als die Milch trinkende Minderheit. Wenn sich diese Minderheit nun anmaßt (unter Vorgabe der Lösung des Welthungerproblems), jene Menschen damit zu versorgen, die nie Milch tranken, Milchprodukte nicht vertragen und davon krank werden oder sterben, dann ist das – milde ausgedrückt – ein sehr gedankenloses Verhalten.

Kuhmilch ist Babynahrung, genauer gesagt **Kuh**babynahrung! Deshalb hat sie auf dem Speisezettel des Menschen – ob Baby, Kind oder Erwachsener – nichts verloren. Kuhmilch dient der Ernährung eines Kalbes. Sie eignet sich jedoch weder zur Vorbeugung von menschlichen Knochenerkrankungen noch zur allgemeinen Kalziumversorgung, denn das zweifellos reichhaltig in der Kuhmilch vorkommende Kalzium kann vom Menschen



Heute eine Rarität: Alm-Sennerin bei der Arbeit. (Alm = Bergweide, Sennerin = Bewirtherin einer Alm-Hütte)

aus vielerlei Gründen (die in Depesche 05/2007 erläutert wurden) *kaum* verwertet werden.

### **Wie kommt das Kalzium in die Milch?**

Das in der Kuhmilch enthaltene Kalzium kann kein anderes Wesen, außer dem Kalb, optimal nutzen. Da selbst erwachsene Kühe keine Milch trinken, um ihre persönliche Kalziumversorgung zu sichern bzw. um kalziumreiche Milch zu produzieren, bleibt die Frage, wie das viele Kalzium in die Milch der Kuh gelangt.

Milchkühe erhalten heute kein naturnahes Futter mehr, sondern mit Mineralien versehene Fertigfuttermischungen, deren Dosierung von speziellen Kuhernährungscomputerprogrammen errechnet wird. Da Milch aber schon kalziumreich war, bevor es Computer gab, hat der hohe Gehalt nichts mit den Mühen moderner Futtermittelkonzerne zu tun. Kühe fressen naturgemäß

(wenn sie dürfen) Gräser, Kräuter, Baumrinde und gelegentlich Früchte. So versorgen sie sich ausreichend mit Kalzium und produzieren kalziumreiche Milch für ihre Kälber.

### **Die beste Kalziumquelle für Menschen**

„Die Kuh hat einen anderen Magen, sie kann damit Kalzium aus dem Gras holen – wir Menschen aber nicht“, könnte als Einwand kommen. Stimmt, die Kuh hat einen anderen Magen, mit dessen Hilfe sie auch noch von kargem, harten Steppengras leben könnte. Der springende Punkt ist jedoch, dass in **allen** grünen Pflanzen (Salate, Spinat, Mangold, Brokkoli, grüne Kohlarten, Wildpflanzen,...) Kalzium vorhanden ist. Genau diese Pflanzen (und frische Samen wie z. B. Nüsse) *sind die naturgemäße Kalziumquelle für Menschen* – und nicht die Babynahrung eines riesigen Wiederkäuers (Dep. 02/07 „Die ideale Menschennahrung“).

## Kuhmilchkalzium im Menschenkörper

Was geschieht im Körper des Milchprodukte-Liebhabers mit den Unmengen nicht optimal verwertbaren Milchkalziums, wenn es nicht wie behauptet brav in seinen Knochen und Zähnen eingebaut wird? Wo landet es? Prima wäre ja, wenn es über Darm oder Nieren einfach wieder ausgeschieden würde. Das ist aber größtenteils nicht der Fall! Statt dessen lässt sich das Kalzium in den Weichteilen nieder: Bindegewebe, Arterien, Gelenke, Gehirn... Dieser Vorgang wird im Volksmund „Verkalkung“ genannt. Sämtliche anderen in Depesche 05/2007 genannten Erkrankungen und Symptome wie Rheuma, Migräne, Asthma etc. sind zusätzliche Folgen dieser u.a. vom Milchkonsum verursachten Kalk- und Säureanreicherung im menschlichen Organismus. Ein Mangel an *verwertbarem* Kalzium (und anderen notwendigen Mineralstoffen) bleibt bei „zivilisierter“ Kost (mit Fleisch, Milchprodukten, Kohlenhydraten und etwas Kochgemüse), nach wie vor bestehen. Die von der Industrie beworbene „ausgewogene Mischkost“ ist in Wirklichkeit eine Fehl- und Mangelernährung.

### Keine Chance für Kalziumkiller!

Depesche 05/2007 erklärte, welche Faktoren den Kalziumeinbau in den Organismus fördern, welche ihn erschweren oder verhindern. Im Grunde bräuchte der Mensch gar nicht so viel Kalzium, *wenn* er nur die **kalziumvernichtenden** Faktoren reduzieren würde: Fleisch, Zucker, Salz, Kaffee, Weißmehl und Milchprodukte. Je weniger Kalziumkiller Sie also essen oder trinken, umso geringer ist Ihr Risiko, an Mineralstoffmangel und dessen krankhaften Folgen zu lei-

### Sorgt Kuhmilchkalzium für starke Knochen?

- In den USA lebende Schwarze (Afroamerikaner) nehmen im Durchschnitt täglich mehr als 1000 Milligramm Kalzium auf.
- Schwarze Südafrikaner nehmen im Durchschnitt täglich 196 Milligramm Kalzium auf.
- Afroamerikaner haben im Vergleich zu schwarzen Südafrikanern 9mal so häufig Knochenbrüche.
- Im ländlichen China wird nur halb so viel Kalzium aufgenommen wie in den USA.
- In den USA kommen Hüftknochenbrüche 5mal häufiger vor als im ländlichen China.

den! Bevor Sie also zu Kalziumpillen greifen oder gar Kuhmilch trinken – was beides bekanntlich mehr schadet als nutzt – verzichten Sie lieber auf die bekannten Kalziumräuber und genießen Sie öfter einmal grüne Rohkost (siehe Depesche 02/2007). Dann brauchen Sie sich nie mehr irgendwelche Gedanken um Ihre Kalziumversorgung zu machen!

Wenn die Milchindustrie also mit fast schon bewundernswertem Durchhaltevermögen behauptet, dass „es für Menschen, die sich ohne Milch ernähren, sehr schwierig ist, ihren Kalziumbedarf zu decken“, so wissen Sie jetzt, dass da die Wirklichkeit den Absatzbedürfnissen der Industrie „angepasst“ wurde.

Die aktuelle Lehrmeinung erklärt überdies: Bis zum Alter von etwa 30 Jahren wird Kalzium in Knochen und Zähne eingebaut, danach erfolgt allmählich der sog. „altersbedingte Knochenabbau“. Dazu folgender Vergleich: Ein Versuchsmensch wird mit nichts als Zuckerwasser gefüttert. Mit spätestens 20 Jahren sind ihm alle Zähne ausgefallen. Jetzt verkünden Sie als Versuchsleiter, dass beim Menschen ab dem 20. Lebensjahr altersbedingter Zahnausfall erfolge. Da Ihnen natürlich bekannt ist, dass Milchprodukte (genau wie Zähne) kalziumreich sind, geben Sie ferner bekannt, dass der Mensch den altersbedingten Zahnausfall ab 20 verhindern könne, wenn er genügend Milchprodukte esse. Nachweisen können Sie das

zwar nicht, aber es hört sich zumindest logisch an. Obwohl das Beispiel übertrieben klingen mag, ist die heute gültige Lehrmeinung ähnlich haarsträubend. Ein sog. „altersbedingter Knochenabbau ab 30 Jahren“ gilt **nur** für Menschen, die sich entsprechend der Norm eines modernen, naturfernen Lebensstils (inkl. Milchprodukte) ernähren, wie beispielsweise in Europa oder Nordamerika.

### So wirbt die Industrie:

(Hervorhebungen hinzugefügt, mk)

»**Milch und Milchprodukte sind Alleskönner.** Sie enthalten von Natur aus hochwertiges Eiweiß, *leicht verdauliches* Milchfett, *wertvollen* Milchzucker, viele Vitamine und Mineralstoffe sowie reichlich Kalzium. Milch liefert Gesundheit, Wohlbefinden und guten Geschmack. Grund genug für alle, täglich drei Portionen Milch und Milchprodukte zu genießen: zum Beispiel 1 Glas Milch, 1 Becher Joghurt und 1 Stück Hartkäse.« ... »**Schüler trinken Milch, weil sie schlau macht.** Milch tut nicht nur dem Körper gut, sondern auch dem Geist (!). Als Brainfood der besonderen Art bieten Milch und Milchprodukte dem Gehirn und den Nerven *alle notwendigen Stoffe*, um konzentrierte Kopfarbeit leisten zu können: So liefert der Milchzucker langsam verwertbare Energie und sorgt für einen konstanten Blutzuckerspiegel. *Kalzium macht nebst den Knochen auch die Nerven stark.* Eiweiß ist in Stresssituationen besonders wichtig. *Und Milchfett ist das gut verträgliche Fett, das sättigt, ohne den Magen zu belasten.* Darum gilt: **Schlau ist, wer Milch trinkt.**«



## Weniger (Milch)Kalzium – stärkere Knochen

So ergab ein Vergleich zwischen schwangeren Schwarzafrikanerinnen (die von Kuhmilch sofort krank werden) und schwangeren weißen Frauen: Die Afrikanerinnen nahmen pro Tag durchschnittlich 300 Milligramm (pflanzliches) Kalzium mit der Ernährung zu sich, die weißen Frauen dagegen 800 Milligramm (ein Großteil in Form von Milchprodukten). Die Untersuchung ihrer Knochen ergab, dass sich bei den weißen Frauen im Verlauf der Schwangerschaft ein dramatischer Kalziumverlust aus den Knochen ereignete, während die schwarzen Frauen nach wie vor starke und gesunde Knochen behielten. Wer behauptet, Knochenabbau erfolge altersbedingt ab etwa 30 Jahren, sollte in Betracht ziehen, möglicherweise ein falsch ernährtes und zivilisationsgeschädigtes Volk untersucht zu haben. Die Studienergebnisse mögen also zwar auf den aktuellen Zustand fast des ganzen Volkes (der Industriationen) zutreffen, die Tipps zur Änderung dieses Zustandes werden aber nicht im Geringsten zu einer Verbesserung führen.

**Fazit:** Milch kann Kalziummangel nicht beheben, sondern trägt zu Kalziummangel bei.

*Das Gehirn eines Babys braucht die Milch seiner eigenen Mutter. Mit Kuhmilch ernährt wird er nie die Spitze seines intellektuellen Potentials erreichen können.*



Die Ursachen von Autismus\* im Kindesalter sind nicht bekannt. In den Industriestaaten steigt die Zahl betroffener Kinder kontinuierlich an. Bekannt ist, dass eine Ernährung ohne Milch und Getreide meist zu erheblichen Verbesserungen der Symptomatik führt. Wird die Diät aufgegeben, treten die krankhaften Symptome wieder auf.

[www.milchlos.de](http://www.milchlos.de)

## Kuhmilch lässt Babygehirne verkümmern

Da Kuhmilch aus einem Kalb eine Kuh (mit einem Höchstalter von etwa 25 Jahren) machen soll, ist davon auszugehen, dass sie auch diejenigen Stoffe enthält, die beispielsweise für die Entwicklung eines Wiederkäuermagens nötig sind, die man für ein schönes Fell braucht und solche, die einen innerhalb kurzer Zeit zu einem schwergewichtigen und im Vergleich zum Menschen eher kurzlebigen Wesen heranwachsen lassen.

Da die Kuh keinen gesteigerten Wert auf hohen Intellekt, auf Fortschritt, Kultur oder auf Wissenschaften legt (dafür aber – wenn man sie liebe – im Einklang mit der Natur leben könnte, ohne diese zu zerstören – was den meisten Menschen heute nicht gelingt), ist ihre Milch von Natur aus nicht mit solchen Stoffen ausgestattet, die ein besonders hoch entwickeltes Gehirn entstehen lassen. Wenn Sie Ihrem Kind Kuhmilch geben, erhält das Babygehirn jene Nährstoffe, die ein Kälberhirn benötigt, jene Nährstoffe aber, die ein im Wachstum inbegriffenes Menschengehirn benötigen würde, *fehlen!* Das Gehirn Ihres Kindes leidet mit einer auf Kuhmilch basierenden Ernährung also permanenten Hunger!

Kuhmilch enthält im Vergleich zur menschlichen Muttermilch **sehr wenig Linolsäure, weniger Eisen, weniger Niacin\*\***, **weniger Vitamin C, dafür doppelt so viel Eiweiß** (Kasein, welches im

Verdacht steht, Zivilisationserkrankungen, wie auch Diabetes Typ 1, Herzkrankheiten, Autismus\*, Schizophrenie u.v.a. zu begünstigen).

Das Kasein der Kuhmilch ist eine klebrige, für Menschen kaum verdauliche Eiweißart. Das menschliche Muttermilcheiweiß Albumin ist für Menschenkinder dagegen äußerst leicht verdaulich. Menschliche Muttermilch enthält 6,8 % Laktose, was für die Entwicklung und Leistung eines so komplexen Organes wie des menschlichen Gehirns notwendig ist. Die Kuhmilch enthält jedoch nur 3,8 %, was für ein Kuhgehirn völlig ausreichend ist.

## Kuhhirne werden immer kleiner gezüchtet

Übrigens gehört zu den aktuellen Zuchtkriterien bei Milchkühen neben Milchleistung und früher Geschlechtsreife auch ein kleinstmögliches Gehirn. Dahinter Absicht zu vermuten, um die Gehirne der Milchprodukte- und Fleischkonsumenten ebenfalls schrumpfen zu lassen, ist sicher zu weit hergeholt...

**\*Autismus:** Laut klinischem Wörterbuch eine „Kontaktstörung mit Rückzug in die eigene Vorstellungs- und Gedankenwelt mit Isolation von der Umwelt. Bei frühkindlichem Autismus handelt es sich um eine Form des Autismus, die sich meist vor dem 3. Lebensjahr als tiefgreifende Entwicklungsstörung zeigt z. B. in Form von verzögerter oder ganz ausbleibender Sprachentwicklung, aber auch in Form von Wut, Aggressivität, Angst oder Selbstverletzung.“

**\*\*Niacin:** Sehr wichtiges, wasserlösliches Vitamin der B-Gruppe (B<sub>3</sub>), das auch Nicotinsäure genannt wird.

## Kuhmist: Wertvoll oder Umweltproblem?

Jedes Wesen auf diesem Planeten verfügt über eine bestimmte Spezialität: Menschen haben ein Superhirn, Hunde eine Meganase, Vögel beneidenswerte Schwinge und Kühe? Die Kuh hat kein Superhirn, keine Meganase und flattert auch nicht von einer Weide zur nächsten. Das Spezialorgan der Kuh ist ihr Verdauungsapparat. 200 Liter fasst der Kuhdarm. Er misst fünfzig Meter in der Länge. Dort finden gewaltige Stoffumwandlungen statt, aus pflanzlichem Material wird Kuhmist – dieser gilt als einer der besten Dünger überhaupt.

Früher wanderten Millionen frei lebender Ur-Rinder und Büffel über die Lande und hinterließen schwarze, fruchtbare Humusböden. Böden, die mittlerweile „dank“ modernster Agrartechnologien (Monokulturen, Kunstdünger, chemische Gifte) ausgelaugt und verarmt sind.

Rindermist übt eine besonders „heilende“ und belebende Wirkung auf den Boden aus, was sich die biologisch-dynamische Landwirtschaft nach Rudolf Steiner mittels spezieller Rindermistpräparate zunutze macht.

In alten Büchern der Volksmedizin wird Kuhdung als Substanz mit entgiftender Wirkung beschrieben. In weiten Kreisen der Landbevölkerung war es im letzten Jahrhundert noch bekannt, dass der ausgepresste Saft von Kuhdung bei besonders schweren und hoffnungslosen Fällen von Darmkrankheiten anzuwenden sei – mit Erfolg. Auch bei schweren Alkoholvergiftungen wurden die Patienten auf dem Land bis zum Hals in einen Misthaufen eingegraben – mit Erfolg. Kuhdung enthält einen antibiotikähnlichen Stoff, der krankheitserregende Bakterien redu-

*Frei lebende Rinder- und Büffelherden versorgten die Erde einst mit wertvollem Dünger – ihrem eigenen Mist. Sie hinterließen fruchtbarste Böden, denen die Begriffe „Auslaugung“ und „Mineralienarmut“ völlig fremd waren.*



ziert. Deshalb wird Kuhdung in orientalischen Krankenhäusern zur Desinfektion verbrannt. Früher war das sogar in Südeuropa noch an der Tagesordnung.

Eine weitere Eigenschaft des Kuhdungs ist seine außergewöhnliche Fähigkeit, radioaktive Strahlung zu reduzieren! Diejenigen Menschen, deren Hütten mit getrocknetem Kuhmist versiegelt waren, so wird berichtet, hätten bei der Tschernobyl-Katastrophe keine oder vergleichsweise sehr wenig radioaktive Strahlung abbekommen.

Eine Gruppe von Wissenschaftlern experimentierte daraufhin in Jugoslawien mit Agnihotra\* (siehe Depesche 28/2006). Auch sie konnte bestätigen, dass die Radioaktivität in der unmittelbaren Umgebung durch den Verbrennungsvorgang merklich reduziert wurde.

Vom Mist einer in sog. Intensivhaltung\*\* lebenden Milchkuh sind all diese Heilwirkungen nicht mehr zu erwarten. Aus unnatürlichem Futter, aus Frustration (die Kuh darf keinen ihrer natürlichen Instinkte – Bewegung, Paarung, Mutterschaft, Futter-

suche etc. ausleben), aus Misshandlung und Geringschätzung kann kein Heilmittel werden.

Statt dessen entsteht ein schwerwiegendes Umweltproblem, das eigentlich mühevoll entsorgt werden müsste, dann aber auf Wiesen und Felder ausgebracht wird, dort tagelang die örtliche Luft verpestet und sowohl den Boden als auch das Grundwasser verschmutzt.

**\*Agnihotra:** Feuerzeremonie, die in den altindischen Weisheitsschriften, den Vedea, beschrieben wird. Dabei wird zu Sonnenauf- und Sonnenuntergang getrockneter Kuhdung mit einem Löffel geklärtem Butterschmalz (Ghee), Reis und Sandelholz in einer auf den Kopf gestellten Pyramide aus Kupfer verbrannt. Das Ritual wird von bestimmten Mantra (Wort-Klang-Kombinationen) begleitet. Schließlich steigt Rauch empor, welcher die Atmosphäre reinigt. Die übrig bleibende Asche kann sowohl als Dünger wie auch als Medizin eingesetzt werden (Ausführlicheres dazu in der „HOMA“-Dep. 28/2006).



**\*\*Intensivhaltung:** Das direkte Gegenteil von tierfreundlicher Haltung

# Die Qualität der heutigen Kuhmilch

„Milch ist das durch ein- oder mehrmaliges tägliches Melken gewonnene unveränderte Eutersekret von zur Milchgewinnung gehaltenen Kühen.“ So lautet Paragraph-2 der gültigen Milchverordnung, der somit gleichzeitig beweist, dass die weiße Flüssigkeit, die überall als „Milch“ verkauft wird, überhaupt keine Milch mehr ist! Sie wurde zumindest „wärmebehandelt“, in den meisten Fällen pasteurisiert oder ultrahocherhitzt (H-Milch), in einigen Fällen auch sterilisiert (Kondensmilch). Folglich hat ein Großteil der Menschen in Deutschland noch niemals „richtige Kuhmilch“ getrunken.

Milch ist von Natur aus eine so empfindliche Substanz, dass sich derjenige, der all die Wunder dieser Erde geschaffen hat, genau überlegt hat, wie die Milch zum „Endverbraucher“ gelangen muss, damit sie ihre einzigartige, lebensspendende Qualität nicht verliert. Sie behält diese einzigartige Qualität nämlich nur dann, sie gewährleistet die optimale Versorgung des Säuglings nur dann, wenn sie von ihm **körperwarm direkt aus ihrer Produktionsstätte**, sprich der Brust oder dem Euter, getrunken wird.

Die Tatsache, dass der Mensch die Milch der Kuh trinken *will*, aber gleichzeitig die Haltung einer Kuh (aus Platz- oder Lustmangel) und das Saugen der Milch direkt von ihrem Euter (aus vermutlich ästhetischen Gründen) ablehnt, ist an sich schon seltsam genug. Wenn der Mensch dann aber auch noch hochkomplizierte Verfahren entwickelt, um dennoch an Milch zu gelangen, um sie über weite Entfernungen transportieren bzw. um sie lange lagern und weiterverarbeiten zu können und trotzdem glaubt, sie würde ihre einzigartige, lebensspendende

Qualität behalten, dann ist er einem Irrtum erlegen. Die heute überall zum Verkauf stehende Milch hat nichts mehr mit der Milch zu tun, die dem Euter bzw. der Mutterbrust entspringt.

## Was geschieht der Milch...

... bevor sie beim Verbraucher eintrifft? Sie wird heute gemeinhin (1) *maschinell* gemolken, sodann (2) einer *unnatürlichen* Kühlung unterzogen, (3) einige Tage lang *gelagert*, dann (4) *erhitzt*, (5) *homogenisiert*, (6) im Fettgehalt *reduziert* oder angepasst, (7) mit *Höchstgeschwindigkeit* und *hohem Druck* durch endlose *Stahlrohrsysteme* gepumpt, (8) durch eine Abfüllstraße gejagt und schließlich – als mittlerweile künstliches Produkt menschlicher Einfallskunst – (9) in Glas, meistens aber in beschichtete Kunststofftüten abgefüllt.

## Melken – früher und heute

Nach wie vor verbindet ein Großteil der westlichen Stadtmenschen mit dem Wort „Melken“ idyllische Bilder: Man stellt sich



*Für moderne Menschen nichts Besonderes: Pasteurisierte und tiefgekühlte Milch. Welche Folgen sowohl Erhitzung als auch Kühlung auf Milch haben, ist unbekannt.*

einen romantischen Bauernhof vor, hübsch gefleckte Kühe auf der Wiese und einen dampfenden Misthaufen vor dem geräumigen Stall. Man glaubt, ein rotwangiger Bauer setze sich mit Eimer und Schemel zu seiner Kuh Elsa und melke sie. Elsa hat ein allerliebstes Kälbchen, das tagtäglich mit der Mutter auf eine saftiggrüne Weide trippelt, wo es mit Altersgenossen toben darf. Diese Vorstellung ist von der Realität in etwa so weit entfernt wie Rumpelstilzchen, Frau Holle, die Sieben Zwerge und König Drosselbart zusammen genommen.

Der Milchfreund möge sich an dieser Stelle endgültig von der



\*Quelle: [www.br-online.de](http://www.br-online.de)

Vorstellung verabschieden, käufliche Milchprodukte entstammen bäuerlichen Familienbetrieben. Milchprodukte haben ihren Ursprung in *riesigen automatisierten Fabrikhallen*, in denen Tausende Milchkühe ein computergesteuertes armseliges Leben führen. Milchproduktion ist die wohl unromantischste Angelegenheiten unseres Zeitalters. Jedoch – ob nun romantisch oder nicht – muss ein für allemal festgehalten werden:

### Vom Sinn eines Kuhlebens

Der Daseinszweck von Kühen besteht *nicht* darin, der Menschheit Milch zu geben! Kühe existieren *nicht* deshalb, weil sie sich von Menschen die eigenen Kinder rauben und sich anschließend bis zum Umfallen melken lassen möchten. Kühe bzw. Rinder lebten einst in riesigen Herden in Wäldern und Steppenregionen. Sie füllten ihre ureigene ökologische Nische in einem harmonischen Gleichgewicht aller Lebewesen dieses Planeten. Sie verwandelten Blätter, Kräuter und trockenes Steppengras in hervorragenden Dünger für die Erde und sorgten mit ihrem Körper gelegentlich dafür, dass eine Raubtierfamilie satt wurde. Die Vorstellung einer frei lebenden Wildkuh ist für uns heute jedoch derart fremd geworden, dass ein solches Tier – zumindest in Mitteleuropa – keine Überlebenschance mehr hätte. Sie würde sofort gefangen, eingesperrt und umgehend gemolken werden.

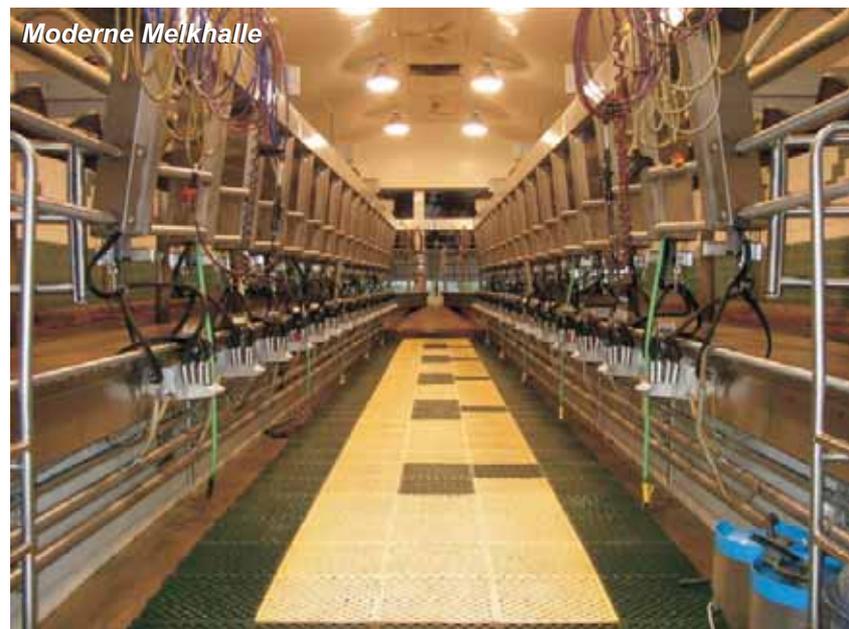
### Das Melken

Heute melken also keine schwierigen Bauers Hände mehr. Ja, es gibt eigentlich gar keine Bauern im herkömmlichen Sinne mehr. Derjenige, der die Aufsicht über oft mehrere tausend Milchkühe eines Milchbetriebes (früher hieß das Stall) hat, wird Produktions- bzw. Anlagenleiter ge-

nannt und sollte den Titel „Diplom-Agraringenieur, Fachrichtung Tierproduktion mit Schwerpunkt Rind“ tragen.

Heute melken Melkmaschinen (siehe Titelbild). Das Melken von Hand ist nicht nur anstrengend und zeitraubend, sondern aus Hygienegründen von den Gesundheits- und Veterinärämtern überhaupt nicht gerne gesehen. Mit der Melkmaschine verwandelte sich die zweimal täglich stattfindende Melkprozedur für die Kuh in eine unangenehme und bei Euterentzündungen (die in der modernen Milchkuhhaltung an der Tagesordnung sind) sogar sehr schmerzhaft Angelegenheit.

Führt man einen Laien in moderne Melkräumlichkeiten, wird er auf den ersten Blick nicht wissen, wohin es ihn verschlagen hat. Er befindet sich in einem künstlich beleuchteten, von Stahl und Chrom dominierten Maschinenraum, wo sich Türen ferngesteuert öffnen und schließen lassen. Der Geruch nach chemischen Desinfektionsmitteln treibt dem Besucher fast Tränen in die Augen. Er wird nicht im Traum daran denken, dass hier ein lebendiges Säugetier gehalten wird, ein Tier, das hinaus auf Wiesen und in Wälder gehört. Auf dem Bild unten erkennt man dann auch erst auf den zweiten Blick, dass sich inmitten all der



Moderne Melkhalle

Foto: www.soylent-network.com



Melkstand mit Melkmaschinerie und Kühen

Foto: www.vegetarismus.ch

Rohre, Leitungen, Steuerungsinstrumente, Messgeräte und anderer technischer Vorrichtungen tatsächlich auch Kühe befinden.

Falls Sie sich unter einem Melker eine Art Stallbursche vorstellen, der den Beruf des Melkers deshalb ergriffen haben könnte, weil er Kühe so sympathisch findet, so möchte ich Sie auf den Kasten auf S. 11 unten aufmerksam machen. Der Auszug einer Melkstandbeschreibung zeigt eindeutig, dass ein Melker über die Bedienung von *Maschinen* Bescheid wissen muss, nicht aber über Kühe. Ein Melker ist auch kein Melker, sondern ein „Tierwirt, Fachrichtung Rinderhaltung mit Schwerpunkt Melken“.

Eine Melkmaschine melkt mehrere Kühe gleichzeitig und benötigt für eine Kuh normalerweise 5 bis 10 Minuten. Die Milch wird über Rohrleitungen direkt in einen Tank transportiert, wo sie von Körpertemperatur (38 Grad) auf 4° bis 8° Celsius abgekühlt wird. Diese Vorgehensweise erscheint uns im Zeitalter allzeit präsenter Kühlgerätschaften durchaus normal. Für Milch bedeutet Kühlung jedoch eine deutliche Qualitätsverminderung.

Bis der Tankwagen der Molkerei kommt, wird die Milch nun minimal einige Stunden, maximal je-

Die vorgeschriebene Kühlung der Milch unmittelbar nach dem Melkvorgang zerstört die Hüllen der Milchfettkügelchen. Freies Fett tritt aus. Mit anderen Worten: Die Milch wird ranzig!  
*Dr. Max O. Bruker in „Der Murks mit der Milch“*

doch zwei Tagen gelagert. Während der Lagerung wird sie permanent gerührt. Diese mechanischen Belastungen (Melk-, dann Rührmaschine) in Kombination mit starken Temperaturveränderungen (Temperatursturz von ca. 30° C) sorgen für erste Schäden in der Milchfett- und Milcheiweißstruktur. Eiweiße nehmen eine andere Struktur an – sie *denaturieren*, liegen also nicht mehr in ihrer natürlichen Form vor. Fette werden gespalten und *oxidieren* – mit anderen Worten: Sie werden ranzig!

Die Milch wird jetzt in Höchstgeschwindigkeit (*30.000 Liter pro Stunde, das sind knapp 10 Liter pro Sekunde*) in den Tankwagen gepumpt – und während des Transportes zur Molkerei gut durchgeschüttelt. Jetzt wird die Milch weiter verarbeitet. Sie wird dabei erneut durch zahlreiche Rohrsysteme gepumpt. Die Außenhüllen (Membrane) ihrer empfindlichen Fettkügelchen werden beschädigt und freie Fette treten aus. Die vorgeschriebene permanente Kühlung verstärkt diesen Austritt freier Fette. Freie Fette bedeuten: Das Ranzigwerden setzt sich munter fort.

## Bakterienmagnet Milch

Unter natürlichen Umständen erblickt Milch *niemals* das Tageslicht. Sie wird vom Säugling direkt aus ihrer Quelle getrunken. Kommt sie nun aber – *völlig entgegen ihrer Bestimmung* – mit Licht und Luft in Berührung, muss sie – so will es die Natur – schnellstmöglich vernichtet, d.h. durch Bakterien abgebaut werden. Daher ist Milch ein regelrechter Magnet für Mikroorganismen, auch solche, die zu den sog. Krankheitserregern zählen. Sie vermehren sich in der Milch und kompostieren sie. Je nach Art der sich ansiedelnden Mikroorganismen mag der Mensch das nun entstehende Produkt (Sauermilch) oder er mag es nicht (verfaulte/„gekippte“ Milch).

Die Ansiedlung von sog. Krankheitserregern lässt sich am Geschmack jedoch nicht erkennen. Deshalb wird Milch vorsorglich erhitzt, bevor sie in den Handel kommt. Schädliche Mikroorganismen sollen so vernichtet und das Erkrankungsrisiko des Verbrauchers gesenkt werden. Die gefürchtetsten der durch Rohmilch angeblich übertragbaren

**Pasteurisierung:** Verfahren, um Milch und viele andere Lebensmittel mittels Erhitzung für 15 bis 30 Sekunden auf mindestens 72 Grad Celsius keimfrei und damit haltbarer zu machen. Nach ihrem Erfinder **Louis Pasteur** benannt: 1822-1895, französischer Chemiker und Mikrobiologe, entwickelte u.a. Impfstoffe gegen Geflügelcholera, Milzbrand und Tollwut. Er legte seiner Familie ans Herz, seine Aufzeichnungen der Öffentlichkeit nie zugänglich zu machen. Fast 100 Jahre wahrte die Familie die Diskretion, dann wurden seine Aufzeichnungen 1964 der französischen Nationalbibliothek vermacht. Tageszeitungen berichteten weltweit: Pasteur hatte andere Stoffe verwendet als angegeben, seine Experimente nach seinem Wunschenken geschönt, in seinen öffentlichen Publikationen die Ergebnisse zurecht gelogen und skandalösen Wissenschaftsbetrug begangen.

*Im Internet wird ein Melkstand von seinem Hersteller folgendermaßen angepriesen:*

### **„Der optimale Melkstand für Kuh und Melker**

*Im Melkstand xy\* sind optimale Platzverhältnisse für jedes Tier geschaffen. Die Melkgeschwindigkeit pro Melkplatz wird von keinem anderen System übertroffen. Der Melker hat eine sehr gute Übersicht und Blickwinkel zum Euter. [...] Die xx\*-Steuerung garantiert eine reibungslose Regelung des Kuhverkehrs.*

*Die Melkstand-xx\*-Steuerung mit:*

- zentraler Steuereinheit mit integriertem Trafo
- optimiertem, vollautomatischem Kuhverkehr
- Programm für Zentraltüren und Melkstand-Eingangs- und Ausgangsschiebetüren
- Vorrangsteuerung-Boxenposition für schnellen Kuhwechsel und Tiererkennung
- Lernprogramm mit Halbautomatik in Startphase
- Signalausgang „Cow on way“ für Hinweisleuchte „Kuh unterwegs zu oder von Box“
- Option automatisches Entlassen aus Box nach Melkende, Zeit einstellbar

*Melkstand zz\* für große Herden*

*Mittels der yy\*-Steuerung ist es möglich auch in diesem Melkstand Melkleistungen von 90-100 Kühen pro Stunde mit einem Melker zu erreichen. Von dieser Variante sind bereits mehrere Betriebe mit bis zu 16 Melkboxen im Einsatz.“*

\*Markennamen von der Redaktion entfernt.

Krankheiten finden Sie im Kasten (Seite 13). Der Pasteurisierung\* entkommen jedoch oft gerade die sog. „bösen“ Mikroorganismen (z.B. Fäulnisbakterien), während die guten (z.B. Milchsäurebakterien), vernichtet werden. Deshalb wird aus pasteurisierter Milch – wenn man sie zu lange stehen lässt – nur noch seltenst Sauermilch.

Nach der Pasteurisierung vermehren sich die in der Milch verbliebenen „bösen“ Bakterien, die Fäulnisbakterien, in extremer Geschwindigkeit. Extrem deshalb, weil ihre natürlichen Gegenspieler, die „guten“ Bakterien, jetzt fehlen. Also fault die Milch, anstatt – wie das früher sogar erwünscht war – sauer zu werden. Wenn Milch sauer wird, merkt man das sofort an Geruch und Geschmack – nicht mehr jedoch bei pasteurisierter Milch. Man kann sie noch einige Tage lang trinken, bis man vage bemerkt, dass die gute Milch längst gekippt (eigentlich verfault) ist.

### Temperaturschocks

In der Natur wird Kuhmilch nie mit Temperaturen konfrontiert, die über oder unter Kuhkörper-temperatur (ca. 38 Grad) liegen. Während der lebensmitteltechnologischen Verarbeitung jedoch erfährt die Milch neben der erwähnten Kühlung jetzt das Gegenteil, nämlich eine Erhitzung auf mindestens 72 Grad Celsius (beim Pasteurisieren) und auf etwa 135 Grad Celsius bei der Ultrahocherhitzung (hier nennt man das Ergebnis „H-Milch“).

### Quicklebendige Muttermilch

Muttermilch, die der Säugling frisch aus Mutters Brust genießt, ist laut Dr. Max O. Bruker „übrigens aufgrund des reichhaltigen Bakterienangebotes in der Muttermilch eine quicklebendige An-

gelegenheit“. Diese Bakterien sind aber nicht mit jenen vergleichbar, die *nach* dem Melk-vorgang die Milch besiedeln können. Bakterien, die der Säugling *mit* der Muttermilch trinkt, sind Mikroorganismen, die ihm helfen, ein starkes Immunsystem zu entwickeln, es sind Mikroorganismen, die sich im Körper des Säuglings ansiedeln, um mit ihm in Symbiose, also in einer Lebensgemeinschaft zum gegenseitigen Nutzen zu leben. Pasteurisierte Milch hingegen ist eine leblose Angelegenheit. Ranzige Fette und Fäulnisbakterien sind nicht gerade das, was Lebenskraft vermittelt. Deshalb tut das diese Milch auch nicht – weder an das Kalb noch an den menschlichen Milchkonsumenten.

### Wem nützt Pasteurisierung?

*Chemisch* gesehen unterscheidet sich die pasteurisierte Milch kaum von der ursprünglichen Rohmilch. Sie enthält immer noch genauso viel Eiweiß, genauso viel Kalzium und genauso viel Eisen. Warum aber stirbt das Kalb oft nach spätestens einem halben Jahr, wenn es ausschließlich die Milch seiner Mutter *in pasteurisierter Form* erhält? Ob es nun die fehlenden Enzyme sind, die durch die kurze, aber starke Hitzeeinwirkung der Pasteurisierung vernichtet werden, ob es ein wichtiges wärmeempfindliches Vitamin ist, welches nun nicht mehr in der erforderlichen Menge vorhanden ist, ob es das denaturierte Eiweiß ist oder ein Faktor, den noch niemand entdeckt hat, ist völlig gleichgültig.

Wenn pasteurisierte Milch besser wäre als ihre rohe Variante, dann würde jedes Euter bereits über eine integrierte Kochplatte verfügen, um die Milch, bevor sie vom Kalb getrunken wird, auf kurzfristige 72 Grad zu erhitzen. Da aber noch kein Wissenschaftler



*Pasteurierungsanlage: Im Grunde kommt Kuhmilch mit mehr Maschinen in Berührung als die Milchkuh mit Grashalmen.*

von einer solchen Gerätschaft berichtete, müsste jedem einleuchten, dass Milch immer in roher, frischest möglicher Form konsumiert werden muss, um – im Falle des Kalbes – nützlich und gesund zu sein, und um – im Falle des Menschen – so wenig Schaden wie möglich anzurichten.

**Pasteurisierung und all die anderen Verfahren, mit denen Milch behandelt wird, nützen der Milchindustrie, sonst niemandem!** Man kann die einst empfindliche Substanz nämlich jetzt in riesigen Mengen auf Vorrat lagern, über weite Strecken transportieren und problemlos zu allerlei Produkten weiter verarbeiten, ohne von plötzlichem Verderb überrascht zu werden.

### Pasteurisierung hat nichts mit Sauberkeit zu tun

Die Pasteurisierung wurde eingeführt, um bakterienfreie Milch herzustellen. Die Milch ist damit jedoch nicht automatisch auch *sauber*. Sie ist einfach „nur“ erhitzt. Melkstände, Melkmaschinen und die gesamte Maschinerie der Molkereien müssen sich natürlich in einem hygienisch absolut einwandfreien Zustand befinden. Also werden sie permanent mit scharfen Reinigungsmitteln gesäubert und mit chlor- und jodhaltigen Desinfektionsmitteln versehen. Die Rückstän-

de dieser Mittel werden niemals aus der Milch entfernt!! Andere winzige Verunreinigungen wie Staub, Kuhhärchen, Kot, winzige Insekten sowie Rückstände von Farben und Lacken, die aus Siloanstrichen stammen (Silo: Großspeicher für Futter), kann sie nach wie vor enthalten. Diese sind zwar jetzt auch pasteurisiert, aber sie sind drin! Sogar Salmonellen können weiterhin enthalten sein. Übrigens: Die Tuberkuloseerreger, zu deren Ehre Louis Pasteur\* den Prozess des Pasteurisierens erfunden hatte, sind extrem widerstandsfähig und überleben die Pasteurisierung gelegentlich ebenfalls. *Antibiotika und andere Medikamentenrückstände* bleiben durch die Pasteurisierung so gut wie unverändert erhalten.

Durch Pasteurisierung kommt es zu so weitreichenden Veränderungen in der Milchqualität (es finden Kettenreaktionen statt, welche die Struktur der Milch schädigen und zerstören, das Mineraliengewicht wird verändert u.v.a.), dass hoffentlich niemand auf die Idee komme, die Beschriftung der Milchpackung („Frische Vollmilch“) könne ernst gemeint sein. Diese Milch ist so ziemlich alles, nur nicht mehr frisch!

Die Milchindustrie darf aber trotzdem „frisch“ auf die Packungen schreiben. Es gab deswegen zwar etliche Klagen seitens der Verbraucherschutzverbände, sie wurden aber alle abgewiesen.

### „Übergangslösung“ seit 70 Jahren

Im Jahre 1937 wurde vom Leiter des Bakteriologischen Instituts der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt beim 11. Weltmilchkongress in Berlin verkündet: „Angesichts der Tuberkuloseerkrankungen bei Kühen ergibt sich die Notwendigkeit einer Pasteurisierung, bis die Verhältnisse

## Einige Gründe für die Hitzebehandlung der Milch

- Salmonellose:** Lebensmittelvergiftung mit Brechdurchfall als Hauptsymptom.
- Campylobacter-Infektionen:** Diese Bakterien besiedeln Geschlechtsorgane, Darmtrakt (Darmschleimhautentzündung) und Mundhöhle des Menschen.
- Staphylokokken-Infektionen:** Staphylokokken sind Bakterien, die auf Haut und Schleimhäuten leben, im Normalfall *ohne* diese anzugreifen. Wenn die Haut verletzt oder geschwächt ist, können Staphylokokken zu einer Erkrankung führen.
- Listeriose:** Symptome wie Grippe oder Gehirnhautentzündung.
- Brucellose:** Die Berufskrankheit von Metzgern, Schafhirten und Tierärzten. Die Symptome ähneln einer länger andauernden Grippe.
- Darmtuberkulose:** Sehr selten, befällt den Darm. Symptome: Fieber, Schmerzen, Blähungen und Durchfälle.
- Q-Fieber (Coxiella burnetti-Infektion):** Diese Krankheit bekomme man, indem man „verstäubte tierische Ausscheidungen“ einatme. Symptome: Frösteln, Glieder- und Stirn-Kopfschmerzen sowie andere bekannte Grippesymptomen.
- EHEC:** Enterohämorrhagische Escherichia-Coli-Bakterien halten sich gerne in rohem Fleisch (Rinderhack, Salami, Mettwurst) oder Rohmilch auf. Eine Infektion tritt als Magenschleimhautentzündung auf. Sie könne so ausarten, dass die Zellen der Darmwand und der Blutgefäße zerstört würden. Antibiotika wirken nicht.

*Könnte die Anziehungskraft der Milch für all diese Bakterien und Mikroorganismen Zeichen dafür sein, dass Milch gar nicht gemolken, gelagert, verarbeitet und von Menschen verzehrt, sondern einfach nur direkt aus dem Euter getrunken werden sollte? Da der Mensch das – im Gegensatz zum Kalb – aber nicht will, ist er eindeutig nicht zum Kuhmilchverzehr geeignet.*

am Orte der Milcherzeugung den hygienischen Belangen entsprechen. Dann soll eine Rohmilchversorgung eintreten.“ Die Pasteurisierung war also ursprünglich nur eine *Not- und Übergangslösung!* Das hat man wohl vergessen. Denn trotz blitzblanker Milchproduktionsanlagen (= Stall), angeblich tuberkulose- und typhusfreier Kuhbestände sowie trotz intensiver tiermedizinischer Kontrollen herrscht heute EU-weit Pasteurisierungszwang.

### Milch schlimmer als Zucker?

Ratten, deren Zahnverfallsprozess angeblich dem des menschlichen Gebisses gleicht, wurden in drei Versuchsgruppen aufgeteilt. Die erste bekam gewöhnliches Nagerfutter – und damit im Laufe ihres Lebens durchschnittlich 1 Loch im Zahn. Die zweite Gruppe erhielt reine Zuckerdiät. Das Ergebnis waren 5,5 Löcher. Die dritte Gruppe besaß nach Ablauf des gleichen Zeitraumes durchschnittlich 9,5 Löcher, fast doppelt so viele wie die Zuckergruppe. Raten Sie einmal, was diese bemitleidenswerte Gruppe als Hauptnahrung bekam. Pasteurisierte Kuhmilch!

### Ultra-Hocherhitzung und Sterilisierung

Pasteurisierte Milch enthält also ranzige Fette, denaturierte Eiweiße, ganze Kolonien von Fäulnis- und anderen Bakterien, wobei ihr gleichzeitig wärmeempfindliche Vitamine und alle Enzyme abhanden gekommen sind. Dennoch bleibt ihr Geschmack (für den Geschmackssinn des Men-

Allein die Zusammensetzung von Milch wird oft als Beweis für angeblich gesundheitsförderliche Eigenschaften präsentiert: Ein Liter Milch enthalte 8 Gramm Vitamine und Mineralien, 35 Gramm Milcheiweiß, 39 Gramm Milchfett und 49 Gramm Milchzucker. **Die Wirklichkeit sieht so aus: Erhitzte Milch enthält größtenteils Vitaminleichen, ihr Eiweiß ist denaturiert, ihr Fett ranzig und den Milchzucker kann die Mehrheit der Menschen sowieso nicht verdauen.** Vergleichen Sie das mit den Werbeangaben der Milchindustrie auf Seite 6.



schen) über eine Woche (in ungeöffnetem Zustand und bei ununterbrochener Kühlung) unverändert erhalten.

Um Milch aber noch länger lagern zu können, entwickelte man die Ultra-Hocherhitzung und Sterilisierung. Ultra-hocherhitzte Milch (= H-Milch) wird zwei bis acht Sekunden lang auf mindestens 135 °C erhitzt; ungeöffnet ist H-Milch daraufhin bei Zimmertemperatur mindestens drei Monate lang haltbar. Erhitzt man Milch für eine halbe Stunde auf 120 °C, dann ist sie steril, das heißt absolut keimfrei. Sterilmilch ist bei Zimmertemperatur sogar sechs Monate haltbar (z. B. Kondensmilch). Dass die Qualität der Milch nach diesen Prozeduren nicht besser geworden ist, erübrigt sich zu erwähnen.

### Homogenisierung

Mit Ausnahme der Milch einiger Bio-Molkereien wird Milch routinemäßig *homogenisiert*. Bei diesem Verfahren wird sie so starkem Druck ausgesetzt, dass die MilCHFetttröpfchen, die sich sonst an der Milchoberfläche sammeln und in der Flasche einen Klumpen cremiger Butter bilden würden (was den Verbraucher stört), in kleinste Partikel zerteilt werden.

### Homogenisierte Milch so schädlich wie Zigaretten?

Der Klumpen ist jetzt zwar weg, doch sind die Teilchen des MilCHFetts nun so *winzig*, dass sie die Darmwand passieren, in die Blutbahn gelangen und Reaktionen im Körper auslösen können, die als Allergien bezeichnet werden! Der Konsum von homogenisierter Milch enthalte ein um das Zwanzigfache höhere Risiko, eine Allergie auszulösen als der von un behandelter Milch. Mit den feinen Fettpartikelchen wandert auch ein Enzym (Xanthin-



Foto: www.soylent-network.com

*Moderne Milchkuhhaltung auf sog. Spaltenböden. Stroh gibt es hier nicht. Wiesen sind tabu. Statt dessen gibt es Import-Fertigfutter aus brasilianischem pestizidverseuchtem Gensoja. Durch die Spalten im Boden läuft die Jauche größtenteils ab. Die Tiere stehen und liegen im eigenen Kot. Die Hygiene lässt zu wünschen übrig, der Gesundheitszustand der Tiere auch. Doch für beides gibt es Abhilfe: Scharfe Desinfektionsmittel und eine große Auswahl an Medikamenten. Damit die Kühe trotz allem noch eine Rekordmenge an Milch produzieren, werden ihnen Hormone verabreicht. Die Rückstände von all dem finden sich in Käse, Butter, Joghurt, Schokoriegeln, Diät-Molkepulver und allen anderen milchhaltigen Produkten.*

oxydase) aus der Milch in die Blutbahn, welches in der Lage ist, Arterien zu verstopfen und somit hohen Blutdruck und Arteriosklerose (= Arterienverkalkung) zu erzeugen. Mitte der Achtziger Jahre verlangte deshalb eine Gruppe von amerikanischen Ärzten, einen Warnhinweis auf den Verpackungen von homogenisierter Milch einzuführen, der inhaltlich dem auf Zigarettenpackungen ähneln sollte.

### Alles kommt zurück: Giftige Retourkutsche

Konventionelle Milchkühe erhalten heute statt Gras oder Heu eine preiswerte Fertigfuttermischung. Aus finanziellen Gründen haben sich besonders Importe aus Drittweltländern „bewährt“. Dort ist die Verwendung von (bei uns längst verbotenen) Pestiziden an der Tagesordnung.

Die Pharmamultis Deutschlands, der Schweiz, der USA und anderer Industrienationen exportieren diese Gifte *gewinnbringend in arme Länder*. Dort weiß keiner, wie giftig der vielversprechend etikettierte Inhalt der Kanister ist. Großzügig werden die Insekten- und Unkrautvertilgungsmit-

tel beim Anbau von Tierfutter (Mais, Sojabohnen) eingesetzt. Über das Futter und schließlich über Milch- und Fleischprodukte bekommen wir unseren eigenen „Giftmüll“ wieder zurück. Da sich die Gifte im Tier ansammeln, enthält Fleisch im Durchschnitt 14-mal mehr Pestizide als pflanzliche Nahrungsmittel, Milchprodukte immerhin noch 5,5-mal so viel.

Es gibt eine sog. Höchstmengenverordnung für Milch, in der ca. **300 (!) unterschiedliche Gifte** aufgeführt werden, auf deren Anwesenheit die Milch eigentlich ständig überprüft werden *müsste*. Die Wirklichkeit sieht jedoch so aus, dass die staatlichen Milchkontrollämter die Milch nicht einmal auf *hundert* der offiziell bekannten Gifte untersuchen. An *noch nicht registrierte* Gifte wird kein Gedanke verschwendet.

### Jodierte Milch

Da moderne Milchkühe mit riesigen Eutern gezüchtet werden, in denen jährlich tonnenweise Milch produziert werden muss, sind Eutergewebe und Milchdrüsen völlig überlastet. Die kuh-

feindliche Melkmaschinerie trägt noch ihren Teil dazu bei, dass heutige Kühe permanent an Euterentzündungen leiden. Jod dient neben der Raum- und Maschinendesinfektion auch der konkreten Euterbehandlung. Das bei offenen Wunden höllisch schmerzende blutrote Mittel wird direkt auf das Euter (ob entzündet oder nicht) aufgetragen, damit keine Bakterien vom Euter in die Milch gelangen. Mikroorganismen gelangen jetzt kaum noch in die Milch, statt dessen das Jod. Zu den schädlichen Wirkungen von Jod, zur Jodlüge (Deutschland ist kein Jodmangel- sondern Jodüberschussgebiet) und zur Jodierung von Viehfutter siehe Jod-Depesche 19/2004.

### Monsantos\* Genmilch & das „Crack“ für Kühe

Das erste im breiten Stil in den USA vermarktete gentechnologisch veränderte Nahrungsmittel war *Milch*. Sie enthielt ein genmanipuliertes Wachstumshormon für Rinder (rBGH\*\*). Crack ist eine kokainhaltige Drogenmischung und rBGH erhielt diesen Spitznamen deshalb, weil es die Kühe genau wie Crack erst aufputscht, dann aber auslaugt. Es zwingt Milchkühe zu einer 30-prozentigen Steigerung ihrer Milchproduktion und entstammt Monsanto\* Laboratorien (Dep. 07/07 über die Vertuschung des Monsanto Kuhhormonskandals).



Karikatur aus dem Internet: Weil Monsanto das Wolkenpatent innehat – erhält der Bauer eine Rechnung für den Regen.

Die FDA (Food and Drug Administration, die amerikanische Lebensmittelaufsichtsbehörde) erklärte, dass diese genmanipulierte Milch für den menschlichen Verzehr geeignet sei, obwohl verschiedene unabhängige Wissenschaftler vor rBGH (und der betreffenden Milch) warnten. Es würde die Bildung eines weiteren Hormons fördern, welches im milchverzehrenden Menschen unnatürliche Zellteilung stimuliere und natürlichen Zelltod verhindere – beides Kennzeichen von Krebszellen.

### Der grenzenlose Einsatz von Antibiotika

Doch auch ohne die Warnungen dieser Wissenschaftler merkten die amerikanischen Milchbauern ziemlich rasch, was ihnen das neue Hormon bescherte: Die damit behandelten Milchkühe waren zwei Jahre früher ausgebrannt als üblich. Zuvor litten sie verstärkt unter ernsthaften Huf-, Gelenk- und Euterinfektionen. Die Bauern mussten ständig zur Antibiotikaspritze greifen. Damit riskierten sie aber, den zulässigen Grenzwert für Antibiotika in der Milch zu überschreiten. Bevor die Bauern all ihre rBGH-Packungen wutentbrannt zum Sondermüll bringen konnten, schritt die FDA eilig zur Tat:

Man schuf die Stelle einer Direktorin für die Sicherheit menschlicher Nahrungsmittel und stellte **Monsantos** Chefwissenschaftlerin Dr. Margaret Miller ein. Sie änderte flugs den zulässigen Grenzwert für Antibiotika in der Milch *und hob ihn um das 100fache an!* rBGH konnte jetzt sorglos verabreicht werden, weil man bei den nun folgenden Infektionskrankheiten mit Antibiotika nicht mehr sparsam sein musste. Zu jener Zeit überlegte man gerade, wie man am besten genmanipulierte Nahrungsmittel (und damit auch rBGH-Milch) kenn-



Eine der Nebenwirkungen des Rinderwachstumshormons rBGH sind extreme Gelenkentzündungen. Die Kühe können sich, wenn überhaupt, nur noch mit Mühe auf den Beinen halten. Oft liegen sie im eigenen Kot, können kaum aufstehen und werden zur Melkmaschine geprügelt.

zeichnen sollte. Schnell stellte die FDA einen von **Monsantos** Anwälten ein: Michael R. Taylor. Er löste das Problem im Nu und entschied, gentechnisch manipulierte Nahrungsmittel *überhaupt nicht* zu kennzeichnen. So konnte bereits 1994 rBGH-Milch in den USA öffentlich verkauft werden – zwar ohne Kennzeichnung, dafür aber mit der bis zu 100-fachen Antibiotikadosis.

**Fazit:** Bei einer ausschließlichen Ernährung mit pasteurisierter, ultrahocherhitzter, homogenisierter, mit Rückständen von allerlei Medikamenten und Chemikalien versehenen Milch wird das Kalb krank und stirbt binnen eines halben Jahres. Und Sie? Sie tun es nur nicht, weil Sie nicht ausschließlich diese Milch trinken, sondern dann und wann auch noch einen Apfel und vielleicht auch einmal ein Salatblatt essen.

Teil 3 der Milch-Serie wird sich noch gründlicher der Ethik in der Milchproduktion widmen, einer Ethik, die man an dieser Stelle vergeblich sucht.

Kristina Peter

\***Monsanto:** US-amerikanischer Mega-Konzern, der u. a. Gentechnik betreibt, Landwirten Gen-Saatgut und das dazu passende Insekten- und Unkrautvernichtungsmittel verkauft. Landwirte müssen mit Monsanto einen Vertrag eingehen, jedes Jahr aufs neue Monsanto-Saatgut kaufen und jährlich Lizenz- oder Patentgebühren an den Konzern abzuführen.

\*\*rBGH: Abkürzung für recombinant Bovine Growth Hormone = synthetisch hergestelltes Wachstumshormon für Rinder