Rezension

LIPP Eva-Maria u. SCHIEFER Eva: Milchprodukte hausgemacht. Joghurt, Quark und Co. selbst herstellen. avBuch, Schwarzenbek 2013

Martina RAUCHENZAUNER

Nach dem letzten Buch „Brot backen – einmal anders“ von Eva Schiefer und Eva-Maria Lipp stehen in diesem Werk die Milchprodukte im Zentrum. Den Autorinnen geht es vordergründig um die Erhaltung des „alten Wissens“ der Milchverarbeitung etwa zu Frischkäse, Butter oder Joghurt, wobei sie das Überangebot an Milchprodukten in den Supermärkten und die damit zusammenhängende Überforderung der Konsumenten, die Qual der Wahl, anprangern. Dabei wird auch das Problem der unterschiedlichen Produktqualitäten erwähnt. So versuchen Sie am Beginn des Buches die Milch als wohlschmeckendes und gesundes Lebensmittel zu positionieren und auf die genauen Bestandteile des Lebensmittels einzugehen. Auch werden die verschiedenen Milchsorten mit einer kurzen Erklärung aufgelistet, was vor allem für Konsumenten Hilfe im „Milchdschungel“ bietet. Leider wurde auf eine genaue Differenzierung zwischen Heu- und Silomilch unterlassen, was nicht nur in Bezug auf die Käseherstellung einen wesentlichen Unterschied darstellt. Die Milch im Kontext der Landwirtschaft wird auch angesprochen, wobei hier eher eine Verklärung der „guten alten Milchlandwirtschaft“ aufgezeigt wird. Die Kuh auf der grünen Alm, wie auf dem Foto zu sehen, ist auch bereits in Österreich ein verschwindendes Bild. Eher stehen die Bauern immer mehr unter Druck den Größenmaßstäben, in Bezug auf die Betriebsgröße, der EU gerecht zu werden, wobei Kühe vom milchspendenden Lebewesen zu milchproduzierenden Maschinen umgewertet werden. Dies sollte aber nicht bedeuten, dass der im Buch aufgezeigte Weg, mehr Bezug zu den Tieren sowie mehr Bewusstsein für das Lebensmittel Milch, nicht wünschenswert ist. Besonders hilfreich sind die Informationen über die Lagerung und Verarbeitung der Milch sowie die Erläuterungen der wichtigsten Fachausdrücke bei der Milchverarbeitung.

Der anschließende Rezeptteil bietet die wesentlichen Schritte zur Herstellung von Joghurt, Mozzarella und Butter. Frisch-, Weich-, und Hartkäsesorten werden auch angeführt. Leider sind die Sorten an weiterverarbeiteten Milchprodukten eher gering gehalten, die Varianten zu den Produkten dafür zahlreich. So finden sich zu dem Grundrezept „Schichtkäse“ sieben Abwandlungsmöglichkeiten, welche von der Zubereitung beinahe ident sind und ebenso in einem Kommentar am Ende des Grundrezeptes erfolgen hätte können. Außerdem ist es in Frage zu stellen, ob es wirklich nötig ist, nach dem Grundrezept für „Frischkäse“ Varianten mit

Schnittlauch bestreut oder mit untergemengten Paprikastücken aufzuzeigen, da diese wohl mehr als bekannt sein dürften.

Ein weiteres Beispiel wäre das Grundrezept Joghurt: benötigt es wirklich eigene Rezepte, um zu erklären, dass man Kräuter dem Joghurt beimengen kann?

Alles in allem zeigt das Werk „Milchprodukte hausgemacht – Joghurt, Quark und Co. selbst herstellen“ die wesentlichsten Grundschritte und Rezepte zur Weiterverarbeitung von Milch auf, jedoch hätten diese ausführlicher gestaltet werden können.