

---

## FrISChe Milch

- Grundlagen** 8 ANITA IDEL  
**Milch aus Gras**  
Die unterschätzte Ressource Raufutter
- Erinnerung** 18 MARTINA KALLER  
**Die Milch ist mein Himmelreich**  
Im Gespräch mit der Biobäuerin Waltraud Valtiner aus Tirol
- Koch** 26 NILS HENKEL  
**Muschel, Haselnuss, Rapskern, Meerrettich, Garnele**
- Geschichte** 30 ANDREA FINK-KESSLER  
**Die haltbare FrISChe**  
Der lange Weg der Milch von der Kuh zum Konsument
- Plädoyer** 38 TON BAARS  
**Gesunde Milch**  
Sicher, roh – und von der Weide
- Milchbauern** 50 ANJA UND PIUS FREY  
**Vorzugsmilch-Erzeugung**  
Ein Produkt mit Wertschätzung
- Heimatkunde** 52 KARL-JOSEF FUCHS  
**Hinterwälder Rinder**  
Weidehaltung auf mageren Schwarzwaldböden
- Grundlagen** 55 THOMAS VILGIS  
**FrISChe Milch**  
Kolloidale Struktur, Physik und Verdauung
- Koch** 70 JORDI ROCA  
**Postre làctic**
- Technologie** 74 PETER CHR. LORENZEN  
**ESL-Milch**  
Ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel  
mit verlängerter Haltbarkeit
- Koch** 79 THOMAS MACYSZYN  
**Aubergine, Sonnenblumenwurzel,  
Sonnenblumenwurzel-»Baguette«**
- Forschung** 84 ANDREA BÜTTNER / SONJA BISCHOFF  
**Muttermilch**  
Auf der Spur ihres Aromaprofils

<b>Biologie</b>	95	ANKE LIEBERT <b>Vertragen Sie Milch?</b> Laktasepersistenz, eine evolutionäre Erfolgsgeschichte
<b>Koch</b>	100	ROBERT STOLZ <b>Flutsaum am Meer</b>
<b>Transfer</b>	104	CAROLINE SIEFARTH <b>Nicht-Kuh-Milchprodukte</b> Ein kulinarisches Milch-Update
<b>Cartoon</b>	107	BERND ZELLER <b>Milchexperte</b>

---

## Forum

<b>Update</b>	109	UDO KIENLE <b>Süßstoffe aus Stevia rebaudiana</b> Von der Natur in die biosynthetische Herstellung oder vorwärts zur Natur
<b>Ethik</b>	124	HERBERT J. BUCKENHÜSKES <b>»halal« oder »haram«?</b> Die strengen Speisegesetze der Muslime
<b>Soziologie</b>	134	GIN-YOUNG SONG <b>»Science of Kimchi«</b> Die kulturelle Bedeutung der Fermentation am Beispiel der Aufwertung eines südkoreanischen Nahrungsmittels

---

## Rezensionen

	140	FRANZISKA SCHÜRCH <b>Attraktiver Kulturpessimismus</b>
	143	LUDGER FISCHER <b>Identität durch Speck und Bohnen</b>
	147	MICHAEL HOFFMANN <b>Das Update eines Kochbuchs</b>
	150	Autoren