

Kurzbericht

Milch – ein ganz besonderer Saft

Heini Hofmann, Hohlweg 11, CH-8645 Jona

Auskünfte: Heini Hofmann, Tel. +41 (0)55 210 82 50, Fax +41 (0)55 210 82 64

Muttermilch als Säuglingsnahrung sowie Milch- und Milchprodukte als Grundnahrungsmittel sind Begriffe. Weniger bekannt ist, dass früher der weisse Saft, besonders jener ab den Alpen, von grosser medizinischer Bedeutung war, was ihm und der Schweiz zu Weltruf verhalf.

Milchkuren und -bäder, aber auch die äussere und innere Anwendung von Butter, waren seit der Antike Bestandteil medizinischer Therapie. Im Gras- und Viehzuchtland Schweiz entwickelte sich ab dem ausgehenden Mittelalter zwangsläufig eine eigentliche Milchkultur, die nicht nur ernährungstechnische, sondern auch medizinische Dimensionen hatte.

Bovine Wellness-Ferien

Rund 45 Prozent der Fläche unseres Landes liegen auf über 1200 Meter oberhalb Meereshöhe. Gut ein Fünftel sind Alpweiden, die gesamthaft rund 40 Millionen Stosstage aufweisen (ein Stosstag = Weidefutter für den Tagesbedarf einer Kuh). Die Alpung des Viehs ist daher eine logische Folgerung; sie bedeutet einen unerbittlichen Gesundheits- und Konditionstest, der sich auch positiv auf die Milchqualität auswirkt. Die Rindvieh-Sommerferien auf der Alp sind also so etwas wie ein bovines Wellness-Programm.

Der Kuhorganismus profitiert vom würzigen Alpenfutter mit den kleineren und intensiver duftenden Bergkräutern (was bereits die frühen Naturgelehrten konstatiert hatten). Der freie Lauf auf steinigem und steilem Gelände stärkt die Muskeln und Knochen und fördert die Vertrautheit der Tiere mit der Natur. Bergluft und Sonnenbestrahlung fördern zudem den Stoffwechsel. Kein Wunder also, dass die Alpenmilch bald als besonders gesund galt – was übrigens aktuelle Forschungsergebnisse bestätigen (Eyer *et al.* 2002).

Wunderdroge Bocksmilch

Die in der Alpenmilch angereicherten Fettsäuren sollen vorbeugende Wirkung gegen Brust- und Darmkrebs haben, fanden die Forscher heraus. Trotzdem wird die Alpenmilch kaum je im Supermarkt als Renner zu kaufen sein; denn die Kühltransporte wären zu lang und zu kostspielig.



Abb. 1. Ein Glas frischer Alpenmilch als Ausdruck jungfräulicher Reinheit auf einem Plakat der Chemins de Fer Paris-Lyon-Méditerranée aus dem Jahre 1900. (Bild: MfGZ)

Einen speziellen Nimbus hatte auch schon immer die Ziegenmilch. Schon in der Konrad-Gessner-Ausgabe von 1669 steht zu lesen (Gessner und Horstius 1969): «Geissmilch mit Honig getruncken / macht die Männer muthig / und die Weiber geschickt zu empfangen.»

Und bereits seit der Antike gelten – neben dem weissen Saft von Kühen und Zie-

gen – auch die Milch von Pferde- und Eselstuten, aber auch Frauenmilch, als therapeutische Mittel, vorab gegen Schwindsucht (Lungentuberkulose) und Gicht. Ganz besondere magische Kräfte wurden – und davon berichtete schon Aristoteles – der Bocksmilch zugeschrieben. Sie wird (besonders bei hornlosen Rassen) von Zwittern mit Afterzitzen am Hodenskrotum sezerniert.

Geschirrspüler als Medizin

So war es denn nichts als logisch, dass der weisse Saft aus den Alpen Heilmittelstatus erhielt. Und zwar war es anfänglich lediglich ein ganz besonderer Bestandteil der Milch, der es ab Mitte 18. Jahrhundert zu medizinischem Ruhm brachte: die Molke. Durch sie kamen Kuraufenthalte in den Bergen in Mode. Bevorzugt zur Trinkkur wurde die Ziegenmolke, weil Meckertiere weniger anfällig auf Tuberkulose sind als Rinder; allerdings wurde in Kuhmolke auch gebadet.

Früher wurde das, was bei der Käseherstellung als wässrige Flüssigkeit zurückbleibt, die Molke eben oder Schotte, in der Sennhütte zum Spülen des Milchgeschirrs verwendet – oder den Schweinen verfüttert. Allerdings schätzten auch bereits die Äpler dieses durstlöschende Getränk, das Milchzucker, Eiweiss, Vitamine und Mineralstoffe enthält.

Als 1749 der Arboner Arzt Dr. Meyer einen hoffnungslos lungenkranken Patienten aus Zürich durch eine Ziegenmolkenkur in Gais im Appenzellerland wieder fit kurierte, sprach sich das schnell herum. Bald machte die Molkenkur – ausgehend vom Flecken Gais, dem bald mal bekanntesten Dorf der Schweiz – Furore im Kampf gegen die Volksseuche «Schwindsucht» (Lungentuberkulose).



Abb. 2. Ausschank von Ziegenmolke in Gais im 18. Jahrhundert; die Sennen kamen mit der noch heissen Molke in der Tanse direkt vom Säntismassiv herunter. (Bild: ZBZ)



Abb. 3. Der Dorfplatz von Gais um 1840 mit Kurgästen. Dieser Ausserrhoder Flecken war als Molkenkurort weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. (Bild: MHIZ)

Die hohe Zeit der Molke

Johann Heinrich Ernst schrieb 1795 in «Nachricht von Gaiss» (Ernst 1795): «Ich erinnere mich eines Frauenzimmers aus Deutschland, welche, nachdem sie von verschiedenen geschickten Aerzten Jahre lang die bewährtesten Arzneymittel und mancherley Curen für ihre Krankheit, welche sehr compliziert ware, wobey aber hysterische Beschwerden und Nervenschwäche sich am meisten auszeichneten, gebraucht hatte, sich auf anrathen einer Freundin aus der Schweiz entschloss, diese Alpenkur noch zu versuchen».

Und er fährt fort: «Sie machte die beträchtliche Reise von Heidelberg nach der Schweiz mit grossen Beschwerden, und langte halbtodt in Gaiss an. ... Gegen das Ende der 4ten Woche spürte sie Besserung, und endigte erst mit der 6ten Woche ihre glückliche Cur; sie befand sich ein ganzes Jahr durch ziemlich wohl, und kam das Jahr darauf zum 2ten mal voll Freude und Hoffnung wieder nach Gaiss».

In mehrstündigem Fussmarsch brachten die Sennen die Ziegenmolke von den Alpen des Säntismassivs nach Gais, wo das abführend und zugleich nährend wirkende Getränk noch heiss auf dem Dorfplatz ausgeschenkt wurde. Als bald rollte eine gewaltige Kurwelle an und initiierte eine eigentliche Ratgeber- und Reiseführerliteratur, deren Herzstück wohl die 1812 vom Winterthurer Arzt und Dichter

Ulrich Hegner verfasste Briefnovelle «Die Molkenkur» war.

Ländliche «Drecksapotheke»

Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts verloren die Molkenkuren wieder an Bedeutung. Allerdings haben inzwischen ein erfolgreiches Schweizer Milchserumgetränk (erfunden 1952) sowie neue Wellnessprodukte auf Molkenbasis ein Revival dieses traditionsreichen Milchproduktes eingeläutet.

Damals jedoch hatten, nebst der Molke, selbst Harn und Kot vom Vieh Heilmittelfunktion, nämlich in der vor allem in ländlichen Gegenden verbreiteten «Drecksapotheke». Mancherorts, so im Heinrichsbad bei Herisau, kombinierte man die Molke mit dem Kuhdung: Im Krankenzimmer über dem Kuhstall nutzte man die therapeutische Wirkung der Ammoniakdämpfe.

In der Konrad-Gessner-Ausgabe von 1669 (Gessner und Horstius 1969) wird eine Arznei besonderer Art gepriesen: «Sie mischen den frischen Kühdreck unter den Wein / drücken ihn auss durch ein

Abb. 4. Alpenmilch in der Dose, bezüglich Krankheitskeimen im Vergleich zu roher Milch unbedenklich, entwickelte sich zu einem Longseller-Exportschlager. (Bild: ANV)

Tuch / und geben den Saft dem Kranken ein. ... Gedörrete Kuhtäsch zu Aschen gebrandt / und ein Löffel voll davon getruncken / ist gut den Wassersüchtigen.» Oder: «Der Ochsen=Harn vermischt mit Myrrhen / ist auch gut in Ohren=Schmerzen / so mans hinein treuflen thut».

Alpenmilch – ein Welterfolg

Was der Schweizer Alpenmilch im 19. Jahrhundert dann endgültig zum grossen Siegeszug rund um die Welt verhalf, das war ihre Verarbeitung in Kondensmilch, Milchpulver und Milchsokolade. Im zugerischen Cham hat 1866 ein amerikanisches Brüderpaar die erste Milchcondensationsfabrik Europas realisiert und



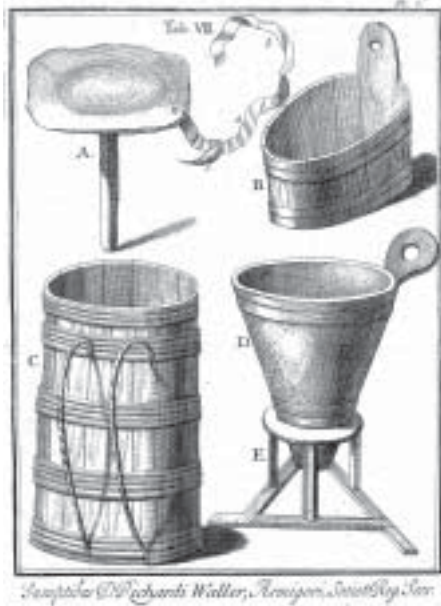


Abb. 5. Traditionelle Milchgewinnungsgeräte aus der hohen Zeit der Alpenmilch (Stich in J.J. Scheuchzer): Melkstuhl, Melchler, Tanse und Folle (Trichter). (Bild: MHIZ)

Ein weiterer Markstein im Erfolgsmärchen der Schweizer Alpenmilch war die Erfindung der Milkschokolade, die dem Schweizer Fabrikanten Daniel Peter zu verdanken ist. Ihm gelang die Vermischung von Milch und Kakao mittels Kondensmilch, und so produzierte er ab 1875 in Vevey die Marke «Gala Peter». Wie schon das Milchpulver, so profitierte nun auch die Schokolade vom Gesundheitsmythos der Alpenmilch. 1929 wurde die Firma Peter zusammen mit Cailler und Kohler von der Nestlé-Gesellschaft übernommen.

Die süsse Versuchung

Inzwischen war aus der Schweizer Alpenmilch-Schokolade ein Welthit geworden. Doch die süsse Versuchung löste auch kritische Stimmen aus. So meinte Kräuterpfarrer Johann Künzle 1934 (Künzle 1934): «In Fabriken und weiblichen Geschäften schlecken viele wie alte

Rosse den ganzen Tag diese schwarzen Täfeli; als Zeichen beleckter Kultur findest du auf allen Strassen Schokoladepapier. Hat einmal jedes Liseli und Babeli Stimmrecht und willst du Grossrat werden, so kauf ihnen ein Fuder Schokolade, und sie stehen begeistert für dich ein, wärest du auch röter als Bebel und schwärzer als der älteste Jesuit».

durch Eindampfen den weissen Saft jahrelang haltbar und zudem keimfrei gemacht.

Und schon 1867 begründete der Frankfurter Apotheker Heinrich Nestlé in Vevey eine erfolgreiche «Kindermehl»-Produktion. Beide Unternehmen fusionierten 1905. Die haltbaren Milchprodukte des nunmehrigen Branchenleaders wurden zum glorreichen Exportschlager.



Abb. 6. Daniel Peter in Vevey landete 1875 mit der Erfindung der Milkschokolade («Gala Peter») einen Welterfolg, der auch vom Mythos Alpenmilch profitierte. (Bild: ANV)

Doch selbst solch derbe Worte vermochten den Siegeszug der Schweizer Alpenmilch und ihrer Produkte nicht zu schmälern. Natürlich konnte die Milchtherapie auch zu Verdauungsproblemen führen, weshalb man den weissen Saft dann mit Mineralwasser verdünnt getrunken hat. Eine noch bessere Ersatzlösung wusste allerdings 1767 Gottlieb Conrad Pfeffel (Pfeffel 1767), der von Milch sprach – und dabei an Wein dachte:

«Braucht eine Milchkur, sprach Callist Mein Leibarzt, Ihr seyd krank.

Ich folgt ihm und von nun an ist Liebfrauenmilch mein Trank».

Literatur

- Eyer H., Collomb M., und Sieber R., 2002. Alpsommerung führt zu wertvollem Milchlaktose. *Agrarforschung*, 9 (2), 50-53.
- Gessner K. und Horstius G., 1969. *Gesnerus redivivus*.
- Ernst J.H., 1795. Nachricht von Gaiss. In: *Museum der Heilkunde*, Zürich, Bd. 3.
- Künzle J., 1934. *Chrut und Uchrut*.
- Pfeffel G. C., 1767. Die Milch. In: G.C. Pfeffel: *Poetische Versuche*, 4. Teil, Tübingen.

Eine Ausstellung und ein Buch zum Thema

Die Sonderausstellung «Kräuter, Kröpfe, Höhenkuren, Die Alpen in der Medizin – die Medizin in den Alpen» des Medizinhistorischen Museums der Universität Zürich, die auch das Thema Alpenmilch behandelt, gastiert vom 15. April bis 15. August 2004 im Bündner Naturmuseum in Chur, Masanserstrasse 31 (Info-Telefon 081/257 28 41). – Unter dem gleichen Titel ist von der Realisatorin der Ausstellung, der Germanistin und Biologin Margrit Wyder, ein Buch erschienen im Verlag NZZ, Zürich, Fr. 48.-.