

## ESL – Milch

Die Abkürzung ESL steht für „Extended Shelf Life“, was man mit „länger haltbar im Kühlregal“ übersetzen kann. Diese Trinkmilch ist seit etwa fünf Jahren auf dem Markt. Der Clou: Sie ist gekühlt rund drei Wochen haltbar und verdrängt mehr und mehr die traditionelle Frischmilch, die nur Restlaufzeiten von bis zu sieben oder acht Tagen hat.

Für die Herstellung der länger haltbaren Trinkmilch werden zwei Verfahren angewendet: Einmal durch sekundenschnelle Erhitzung der Milch auf 127 Grad Celsius. Bei der anderen Methode wird die Milch – ähnlich wie bei der klassischen Frischmilch - pasteurisiert (72° C) und anschließend durch ultrafeine Filter gedrückt. Diese lassen alle natürlichen Inhaltsstoffe durch, halten aber jene Bakterien zurück, die zum baldigen Verderb der Milch führen würden.

Verbraucherverbände fordern eine besondere Kennzeichnung der länger haltbaren ESL-Milch. Ein Kompromiss, den sowohl die Verbraucherverbände als auch das Verbraucherministerium in Berlin akzeptieren könnten, liegt jetzt auf dem Tisch: Danach erhält die klassische, pasteurisierte Frischmilch den Zusatz „traditionell hergestellt“ während auf den Kartonpackungen der ESL-Milch ein zusätzliches Sichtfeld mit dem Zusatz: „Frische Milch – länger haltbar“ erscheinen soll.