



Milch & Rahm in der Bauernhofgastronomie – alles klar?

Getränke sind einer der wichtigsten Umsatzträger in den meisten Betrieben. Sie erfordern vom Personal keinen grossen Arbeitsaufwand – aber Hintergrundwissen. Weil der Getränkeservice ein so wichtiger Faktor als Umsatzträger ist, sollte man den Getränken im Betrieb auch die nötige Sorgfalt beimessen.

Auch die Verwendung „des Richtigen“ und die Deklaration in der Getränkekarte bereitet oft Kopfkratzen bei Anbietern. Gäste nehmen die nicht immer vorbildlichen Deklarationen der Angebote natürlich sehr wohl wahr. Die Lebensmittelverordnung schützt den Konsumenten unter anderem vor Täuschung. Für Bauernhofgastronomie-Anbieter gelten Lebensmittelverordnung/gesetz (LMV/LMG) genauso wie für gewerbliche Gastwirte. Gerade beim Zukauf von Produkten einiges zu beachten. Auf so manchem Betrieb wächst der Betriebszweig Gastronomie - weshalb keine Milchkühe mehr gehalten werden. Andere möchten den Aufwand und Risiko für Rohmilch abkochen nicht mehr tragen. Sie erhalten hier einige Hintergrundinformationen, Tipps und Tricks zum Anbieten, Verwendung und Deklaration von Milch, Rahm & Kaffee in der Gastronomie auf dem Bauernhof.

Haben Sie gewusst, dass...?

Ist Milch überhaupt ein Getränk?

Milch ist eigentlich ein Nahrungsmittel. Säugetiere und Mensch ernährt sich in erster Zeit ausschliesslich und voll von Muttermilch.

Milch- und Milchprodukte:

Milch Art. 38 LMV (Lebensmittelverordnung): „Unter Milch ist die Milch der Kuh mit unverändertem Gehalt zu verstehen“. Wenn weiter nichts erwähnt ist geht man vom „Gemelk der Kuh“ aus. (Tierisches Produkt => es gibt auch pflanzliche Milch, Sojamilch zB). Das heisst: Milch die nicht von Kühen stammt, muss entsprechend als solche deklariert werden (z.B. Ziegenmilch). Die Verwendung von teilentrahmter Milch muss ebenfalls als solche deklariert werden, da diese einen veränderten Fettgehalt aufweist. Wenn Milch steht, geht man bei uns immer davon aus, dass es erstens: Kuhmilch und zweitens: Vollmilch ist. Teilentrahmte Milch muss wie übrigens auch Halbrahm, als solches deklariert sein. Hier finden oft Täuschungen statt. Es wird teilentrahmte Milch/Rahm aufgetischt, in der Karte steht aber Milch, Schlagrahm oder ähnliches.

Was heisst „genussfertige Milch“?

Genussfertige Milch wird im LMV Art 40 wie folgt umschrieben: „Milch gilt nur dann als genussfertig und darf nur dann als solche zum Konsum an KonsumentInnen abgegeben werden, wenn sie einer ausreichenden Wärmebehandlung unterzogen worden ist“. Jede Milch, die im Betrieb verwendet wird, muss eines der folgenden Verfahren durchlaufen haben: Abkochen, PAST, UHT, Sterilisation.

Abgekochte Milch (über 60° grad)	Keimarme Milch
Pasteurisierte Milch (grad)	Keimarme Milch
UHT Milch	Keimfreie Milch
Sterilisierte Milch	Keimfreie Milch

Wie und bei welcher Temperatur soll Milch gelagert werden?

Milchart	Maximaltemperatur Milch verpackt, ungeöffnet	Maximaltemperatur Milch geöffnet, offen
Rohmilch (darf als solches nicht abgegeben werden)	+ 6°C	+ 6°C
Abgekochte Milch	+ 6°C	+ 6°C
PAST Milch	+ 6°C	+ 6°C
UHT Milch	Ohne Kühlung (Praktisch für Berggastronomie)	+ 6°C

Die Zeit für die man die vorgeschriebene Temperatur nicht einhalten kann ist nach LMV nicht vorgeschrieben. Es gilt die Eigenverantwortung. Faustregel 2h. Wenn Milch einmal geöffnet ist, muss diese weiter gekühlt werden bei +6°C. Oft bleibt die Packung auf dem Buffet stehen. Sie in die nahe Getränkeschublade zu stellen ist eine schlechte Alternative, da dort der Kühler meist wärmer als 6°C eingestellt. Tipp: wenigstens UHT Milch ans Buffet nehmen

Beim Ausschank kalter Milch und kalter Milchmischgetränke muss aus der Preisbekanntgabe hervorgehen, auf welche Menge sich der Preis bezieht. Das Ausschankgefäss muss geeicht sein.

Achtung beim Dampferhitzen:

Nach LMV dürfen reine Milchgetränke nur einmalig nacherhitzt werden (trockener Wasserdampf), in max. Einheiten von 0,5lt werden. Das gilt für Milch, Ovo und Schoggi. Es gilt *nicht* für Cappuccino, Latte Macchiato, weil jenes keine reinen Milchgetränke, sondern Milchmischgetränke sind. Ausserdem wird der Schaum bei mehrmaligem Erwärmen platt und grau, die Milch verwässert. Um Risiken zu vermeiden möglichst UHT- Milch ans Buffet. Kaum jemand hat, wenn überhaupt, ein Buffet mit Kühlschublade bei 6° um Milch immer wieder zurückzustellen (Blöterliwasserkühler ist wärmer). Auch für das Frühstückbuffet gibt kalte UHT-Milch weniger Probleme als PAST oder abgekochte Milch.

Heute haben neuere Kaffeemaschinen ein Milchschaumgerät integriert oder als Modul nebenstehend (separates Milchgerät, ungekühlt oder gekühlt). Achtung: Dampferhitzen von Rohmilch ist in einigen Kantonen nicht erlaubt => muss PAST-Milch sein, weil mit dem Dampferhitzen die Milch zuwenig warm wird um relevante Keime abzutöten.

Rahm

Und Rahm?

Wenn Sie bei Desserts etc Rahm schreiben, muss es Vollrahm sein (35%Fett) => kein Halbrahm (Achtung: Dosenrahm ist oft Halbrahm). Wird Halbrahm verwendet und Rahm in der Karte geschrieben ist das Kundentäuschung. Achtung: wer in Deutschland einkauft (was wir nicht hoffen); hier hat Milch, Milchdrink, Rahm & Co andere Fettgehalte und Kühltemperaturvorschriften und passt nicht in Schweizer Lebensmittelgesetzgebung.

Rahm ist nicht gleich Rahm:

Vollrahm	35 % Fett
Halbrahm, schlagbar	Mindestens 25% Fett
Halbrahm, nicht schlagbar	15 – 34.9% Fett (ab 35% = Vollrahm)
Kaffeerahm (=Halbrahm)	mindestens 15% Fett
Doppelrahm, zB. Gryère	45% Fett
Sahne (Bezeichnung Deutschland)	33% Fett (ist also kein Vollrahm, sondern nach Schweizer LMV nur ein Halbrahm)
Kondensierte Milch	Darf nicht als Kaffeerahm abgegeben werden, da sie weniger als 15% Fettgehalt aufweist

Rahm aus der Rahmmaschine

- o Je nach Modell (ungekühlt oder gekühlter Rahmbehälter) von Vorteil UHT Rahm benutzen
- o Tipp: immer ein paar Rahmpackungen UHT (obwohl UHT ungeöffnet keine Kühlung braucht) im Kühler lagern. Bei Vielverbrauch hat sonst Raumtemperatur-Rahm zu lange bis in der Rahmmaschine abkühlt
- o Grössere und kleinere Rahmpackungen anschaffen. Bei wenig Verbrauch geht so nicht kaputt oder muss nachgebraucht werden
- o Kaufen Sie keine Rahmmaschine wenn sie weniger als 1lt. Rahm pro Tag/Event brauchen
- o Rahmmaschine unbedingt täglich oder nach Gebrauch reinigen, vor allem Düsen sind Keimfänger

Rahmbläser:

Spätestens nach 3 Tagen vollständig leeren, mit lauwarmem Wasser spülen und dann gründlich reinigen und desinfizieren (alle Teile auch Gummiringe 10 Min im Wasser brühen, oder Abwaschmaschine). An staubfreiem Ort trocknen lassen (nicht abreiben!). Gerät evtl. leer in den Kühlschrank stellen zum Vorkühlen.