

SWR2 Zeitwort

19.08.1856:

Der Amerikaner Gail Borden stellt Kondensmilch her

Von Ulrich Land

Sendung: 19.08.2020

Redaktion: Elisabeth Brückner

Produktion: SWR 2020

SWR2 Zeitwort können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/swr2-zeitwort-podcast-100.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

Musik:

Autor:

Kaffeeklatsch bei Tanja Zellmeier, Ernährungsberaterin in Freiburg. Wir mühen uns ab, die Dose Kondensmilch zu öffnen, die ich beigesteuert hab. Kein Mensch hat noch einen entsprechenden Dorn. Also mit Hammer und spitzem Schraubenzieher.

O-Ton von Tanja Zellmeier:

Das erste Mal seit 20 Jahren, sicherlich, wieder. Milch an und für sich hat schon wahnsinnig viel Zucker. In 'nem normalen Liter Milch sind 16 Stück Würfelzucker. Bei Kondensmilch ist's natürlich so, die ist extrem eingedampft, man hat ihr's Wasser entzogen, hat sie ganz oft erhitzt, pipapo, d.h. wir konzentrieren in Kondensmilch extrem viel Zucker und extrem viel Fett auf extrem wenig Raum. Und des sorgt natürlich für 'ne gigantische Kalorienbombe.

Autor:

Erstmals gelang es dem französischen Konditor Nicolas Appert 1827, Milch im kochenden Wasserbad einzudicken und in Dosen zu konservieren. Napoleons Armee wurde damit versorgt, und Appert erhielt den Titel "Wohltäter der Menschheit". Auch wenn den Soldaten die Milchpampe nicht schmeckte. Dann, einige Jahre später entdeckte man in den USA, dass die Zugabe von Zucker den Konservierungsprozess erleichtert. Und schließlich, am 19. August 1856, wurde dem US-Amerikaner Gail Borden das Patent auf sein Herstellungsverfahren verliehen, bei dem die Milch im Vakuum, bei nur 55°, gekocht wird. Dadurch bleiben die Aromastoffe größtenteils erhalten, und die Büchsenmilch schmeckt wenigstens entfernt noch nach Milch. Borden eröffnete die erste Kondensmilchfabrik der Welt und belieferte die Truppen im amerikanischen Bürgerkrieg. – Eine Erfindung, wie so oft ausgehend vom Bedarf des Militärs.

O-Ton von Tanja Zellmeier:

Lange haltbar, viele Kalorien, viele Fette, relativ viel Protein.

Autor:

Zehn Liter Rohmilch schrumpfen auf zweieinhalb Liter Dosenmilch, auf ein Viertel ihrer ursprünglichen Masse. Das Ganze also ein extrem verdichtetes – ja, darf man sagen: Lebensmittel?

O-Ton von Tanja Zellmeier:

Wenn wir das auf den Liter hochrechnen, haben wir fast einhundert Gramm Zucker.

Autor:

Und ebenso viel Fett.

O-Ton von Tanja Zellmeier:

Des muss ma' sich mal auf der Zunge zergehen lassen.

Autor:

Und ebenso viel Fett. Wenn man dann noch zwei Löffelchen Zucker in die Tasse gibt, ist der Schlankheitstöter perfekt. Wiewohl: Selbst wenn der Spritzer Kondensmilch mit der neunfachen Menge fettarmer Milch vergleichbar ist, nimmt man mit einem Latte Macchiato deutlich mehr Fett und Zucker zu sich, als wenn man einen hübsch büchsenmilchgesättigten Kaffee trinkt.

Schlanke Linie hin oder her – in meinen Kindertagen zierte Kondensmilch zwingend eine jede nachmittägliche Kaffeetafel. Meine Großmutter beispielsweise trank Kaffee definitiv nie ohne ihre geliebte "Büchsenmilch". Der Kaffee sah aus wie helle, zu dünn geratene Karamellsoße.

O-Ton von Tanja Zellmeier:

Der ist wesentlich cremiger. 'S ist natürlich dieser deutlich höhere Fettanteil. Und's macht satt.

Autor:

In den Nachkriegsjahren freilich auch aus der Not geboren: Kaffee war ein kostbares Gut. Also kochte man eine dünne Plörre, um sie dann mit ordentlich Büchsenmilch aufzupeppen.

O-Ton von Tanja Zellmeier:

War das eigentlich noch Kaffee?! Oder war's 'ne Süßigkeit?

Autor:

Mein Vater etwa machte seinen allmorgendlichen Haferschleim mit verdünnter Kondensmilch an. Vermutlich weil er den Brei dann schon am Abend vorbereiten konnte, ohne Gefahr zu laufen, dass die Milch bis zum andern Morgen sauer würde. So hingegen war die Hafergrütze schön durchgezogen. Wie das glibberig-schleimige Zeug geschmeckt haben muss, möchte ich nicht wissen.

Musik:**Autor:**

Heute ist Kondensmilch so gut wie überall von deutschen Kaffeetafeln verschwunden. Die italienische Kaffeekultur trat ihren Siegeszug auch jenseits der Alpen an. Zudem griff der Schlankheits- und Gesundheitskult um sich, und man machte sich mehr oder weniger erfolgreich auf die Suche nach Alternativen.

O-Ton von Tanja Zellmeier:

Sojamilch schmeckt nicht. Mir zumindest nicht, Mandelmilch oder Hafermilch, die ist noch relativ geschmacksneutral. Wobei ich, ganz ehrlich gesagt, 1,5 prozentige Milch in den Kaffee kippe.