

Das Milchmädchen

von Dagmar Trodler

Einen in Island einzigartigen Job hat sich Hekla Hermundsdóttir auf Ásmundarstadir ausgesucht: Sie melkt Stuten.

Die 23-Jährige Islanddeutsche in dritter Generation – ihre Großeltern siedelten nach dem zweiten Weltkrieg nach Island über – verfolgt den ehrgeizigen Plan, als Erste auf der Insel Milchwirtschaft mit ihren Stuten zu betreiben.



Hekla - das Milchmädchen

Nach einem schweren Reitunfall musste eine neue Perspektive her – und natürlich sollte die weiterhin mit Pferden zu tun haben, immerhin ist sie ausgebildete Pferdewirtin der Universität Hólar, und ganz ohne Pferde geht es für sie nicht. In Deutschland war sie auf die Stutenmilchproduktion aufmerksam geworden und hatte sich auf den Höfen umgeschaut und beraten lassen. Im kleinen Umfang betrieben sollte die Produktion wohl auch auf pferdefreundliche Weise gehen, fand Hekla, und krempelte die Ärmel hoch.

Stutenmilch ist fettarm und enthält neben antibakteriellen und entzündungshemmenden Bestandteilen auch weitaus weniger allergieauslösende Stoffe, was sie interessant macht für alle Menschen mit Allergien und reduziertem Immunsystem.

Geschmacklich hat sie keine Ähnlichkeit mit Kuh- oder Ziegenmilch. Sie ist sehr leicht auf der Zunge, mit einem Hauch von Kokos und Melone, der sich angenehm den Gaumen herabzieht und eine ganze Weile bei einem bleibt. Manche fühlen sich an Wiesengras erinnert, Hekla selbst schmeckt sogar den Unterschied nach einem Weideumtrieb heraus.

„Jeder hier in Island kennt Stutenmilch und kann Wunderdinge berichten,“ sagt sie und erzählt ernsthaft von einem, der nach einem halben Jahr wieder sehen konnte, und von einem Kind mit Ohrenschmerzen, wo ein paar Tropfen Stutenmilch für Frieden sorgte

haben. Schon vor tausend Jahren sind die Stuten auf der Insel gemolken worden, schließlich hatte man nichts anderes, und es ist weniger mühsam, als sich mit der Milchsüssel unter ein Schaf zu legen.

Auf Ásmundarstaðir erklimmen die Stuten freiwillig einen selbst konstruierten Melkhänger, fressen dort ihren Hafer, während die Melkmaschine angehängt wird und verlassen den Wagen, sobald das Euter nichts mehr hergibt. Nach dem Melken trinken die Fohlen das Euter noch mal richtig leer, so gibt es keine Euterentzündungen, und Mutter und Kind sind beisammen.

„Meine Stuten stehen hier Schlange“, erzählt Hekla. „Und sie warten ganz entspannt, bis sie an der Reihe sind, das Melken stellt kein Problem für sie dar.“

Zum Teil ist das auch ein Erfolg ihrer kleinen Zucht, in der Wert auf freundliche, gelassene Pferde gelegt wird. Die wissen sich zudem ansprechend zu bewegen, sind angenehm zu reiten, und nette Farben sind auch dabei. „Verlasspferde - ideale Pferde“, findet Hekla.

Wohltuend, daß jemand in Zeiten von Materialschlacht um Aktion und Tempo noch so denkt und plant.

Die wirkliche Arbeit auf der Melkstation ist das Sortieren der Fohlen – drei Stunden vor dem Melken weg von der Mutter, und ab in den Fohlenkindergarten, nach dem Melken hin zur Mutter, nach entsprechender Zeit wieder in den Kindergarten – eine Arbeit, die in Ruhe verrichtet werden will, weil Fohlen erst recht keinen Sinn für Hektik haben und einfach wegspringen, wenn sie sich bedrängt fühlen.

Denn auch hier gilt: Stress macht schlechte Milch. Heklas Stutenmilch weist unter 100 Zellen im histologischen Befund auf, und hat damit eine bessere Qualität als jede Biomilch.



Stutenmilch – ungeahnt gesund

Der isländische Haken an der Sache: die Behörden kommen nur schleppend in Gang, was die Genehmigung zur Vermarktung angeht. So wenig die Insulaner manchmal auch sein mögen – in Verwaltungsdingen sind sie zäh wie Kaugummi, und Hekla kämpft seit zwei Jahren, mit ihrem kleinen Unternehmen offiziell ernst genommen zu werden.

Dabei kann sich die Produktion durchaus sehen lassen: pro Melkvorgang schenkt jede Stute bis zu 1,5 Liter. Vier Stuten hatte Hekla an der Melkmaschine. Gemolken wird dreimal am Tag, ab dem Zeitpunkt, wenn die Fohlen etwa sechs Wochen alt sind, bis in den September hinein. Die Milch wird nicht erhitzt, da die wertvollen Stoffe sonst verloren gehen. Äußerste Hygiene ist daher Voraussetzung. Ásmundarstadirs Milchküche wurde vom Gesundheitsamt kontrolliert und für hervorragend befunden.

In den Gefriertruhen stapeln sich nun Kisten mit eingefrorener Milch – die beste Möglichkeit, das kostbare Stutengeschenk haltbar zu machen. Die Aluminiumbeutel hat Hekla aus Deutschland importiert, ihrer Erfahrung die geschmacksneutralste Form der Aufbewahrung. Ihre Kunden kaufen die mit eigenem Logo versehenen Beutel ab Hof, unter der Hand ist längst bekannt, wo Allergiker, Chemopatienten und Gesundheitsbewusste sich mit der Stutenmilch versorgen können.

Alles stünde bereit für eine professionelle Vermarktung. Hekla ist entschlossen, ihr Projekt durchzuziehen und wird weiter Anträge stellen und Briefe schreiben – und den Sommer über ihre schmackhafte Milch produzieren.

Text und Fotos: Dagmar Trodler

©töltknoten.de 2010