

EINLEITUNG 9

KAPITEL I

Quelle des Lebens – Die heilige Milch 17

Milchopfer für die große Muttergöttin 19

Mythos Kuh 25

Maria lactans und die Milch Gottes 30

KAPITEL II

Frei und wild – Die Milch der Hirten und Nomaden 37

Über Hirten, Käse und den Beistand der Götter 39

Die Kraft der Milch – Siegreiche Nomaden 47

KAPITEL III

Neue Heimat – Die bäuerlich-häusliche Milch 57

Milch – der lange Weg in den Alltag 59

*Milch als Handelsware oder wie die Butter
die Reformation beflügelte 71*

Milch und Frau – eine besondere Beziehung 83

Gute Milch – schlechte Milch 92

KAPITEL IV

Weißer Fortschritt – Die gewerbliche Milch 101

Milch und Klee – die neue Allianz 103

Butter und Käse für den Weltmarkt 109

Die Milch verlässt den Hof 113

Milch in der Stadt und für die Stadt 121

Konflikte und Streit um die Milchqualität 134

KAPITEL V

Moderne Massenware – Die industrielle Milch 147

Milch muss modern werden 149

Das »weiße Erdöl« – Milch wird Massenware 164

Folgen und Nebenwirkungen – Die Modernisierung der Milch 184

KAPITEL VI

Rohstoff oder Lebensmittel – Die globale und die vielfältige Milch 203

Globalisierung der Milch 205

Vielfalt zwischen Design und Bio 216

Renaissance der Rohmilch und die Grenzen des Wachstums 229

Alte Träume, neue Wege – ein Ausblick 241

ANHANG

Steckbrief (Kuh-)Milch 250

Grundrezept fürs Käsen 253

Anmerkungen 254

Literatur und Quellen 265

Bildnachweise 283

Dank 284

Über die Autorin 285