



## Der feine Geschmack von Milch

Wie schmeckt eigentlich Milch? Um den komplexen Geschmack des wertvollen Rohstoffes zu erfassen, muss man sich ganz auf seine Sinne konzentrieren: Milch entfaltet ihr volles Aroma, indem man sie riecht, schmeckt und ertastet. Der Duft einer guten Milch erinnert an eine Wiese mit frischem Heu und zartes, süß-sahniges Mandelmus. Auf der Zunge präsentiert sie sich vollmundig und cremig, mit feinen mineralischen Reflexen. Am Gaumen entfaltet sie Nuss- und Kräuteraromen sowie eine angenehm kühlende Frische.

Dabei gibt es große geschmackliche und qualitative Unterschiede. Manchmal schmeckt Milch wässrig, geschmacks- und duftneutral oder „stallig“. H-Milch hat beispielsweise diesen typischen Kochgeschmack, wenn sie zu lange und zu heiß erhitzt wird. Eine gute Milch schmeckt frisch und lebendig mit sahnigen und fein-nussigen Nuancen sowie Karamell- und Kräuternoten – wie die Milch der Molkerei Weihenstephan.

Das liegt vor allem daran, dass die Molkerei Weihenstephan sowohl bei der Qualität der empfindlichen Rohmilch als auch bei ihrer Verarbeitung großen Wert auf Sorgfalt im Detail legt. Um sie haltbar zu machen, wird die Milch in einem besonders schonenden Verfahren kurz (3 Sekunden) ultrahoherhitzt. So behält die Weihenstephan H-Milch ihren unverwechselbaren frischen Milchgeschmack.



„ Da H-Milch häufig gekocht und dumpf schmeckt, hat mich der wunderbare Geschmack der Weihenstephan H-Milch in beiden Fettstufen besonders positiv überrascht. “

ARNO STEGUWEIT  
Milch-Sommelier und  
Markenbotschafter der  
Molkerei Weihenstephan

Weitere Informationen unter:  
[www.molkerei-weihenstephan.de/news/milch-blog](http://www.molkerei-weihenstephan.de/news/milch-blog)

# Der Weihenstephan Milch-Tasting-Guide

Schmecken frische Milch, haltbare Milch und laktosefreie H-Milch in den Fettstufen 0,1 %, 1,5 % und 3,5 % Fett nahezu gleich? Keineswegs, meint Milchsommelier und Weihenstephan Markenbotschafter Arno Steguweit. Es sind feine Details, die die verschiedenen Sorten und Fettstufen voneinander unterscheiden und eine gute Milch auszeichnen.

Wie sich diese Unterschiede im Geschmack manifestieren, beschreibt Arno Steguweit. Als Sensorikexperte testet und beschreibt er das Geschmackserlebnis von Milch wie von einem feinen Wein.

Für die Molkerei Weihenstephan hat er die erste Milchverkostungsanleitung für zu Hause erstellt. Damit wird jeder zum Experten für feinen Milchgeschmack. Denn nirgendwo offenbart sich die Qualität von Milch so unmittelbar wie in ihrem Geschmack.



# Was Sie für die Verkostung brauchen:

Zwei Stielgläser mit mittelgroßem, länglichem Kelch



+



Ein Verkostungs-sheet zum Abstellen der Gläser

Stiel und Kelch sollten etwa gleich hoch sein, damit sich die Milch gut schwenken lässt

## RUNDE 1:



## RUNDE 2:



## RUNDE 3:



## RUNDE 4:



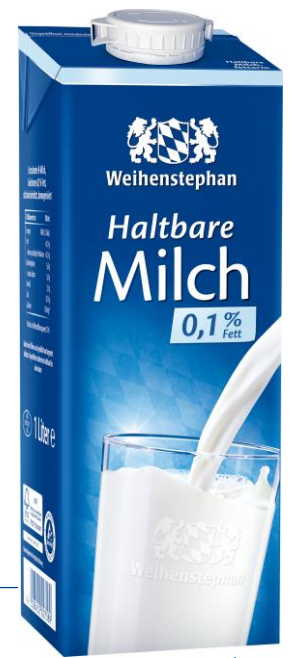
**TIPP:** Damit die Milch ihren vollen Geschmack entfaltet, sollte sie 16 bis 18 Grad Celsius warm sein.



# Verkostungsrunde 1

In der ersten Runde vergleichen wir noch nicht, wir probieren einfach erst einmal.

Und so geht's: Füllen Sie die H-Milch 0,1 % in Ihr Glas. Schwenken Sie die Milch im Glas, ehe Sie ihre Optik und ihren Geruch beschreiben. Zuletzt wird die Milch probiert. Notieren Sie alles, was Ihnen dazu einfällt.



Erster Eindruck:



TIPP:

Beschreiben Sie auch die Viskosität, also die Zähigkeit der Flüssigkeit. Dies ist kein direktes Qualitätsmerkmal. Es gilt die Regel: Je höher der Fettgehalt, desto dickflüssiger ist die Milch und desto länger bleibt sie nach dem Schwenken am Glasrand haften.

Nase:



TIPP:

Zur Bewertung des Geruches die Milch im Glas schwenken, so entfalten sich die Aromen besser.



Gaumen:



# Und das schmeckt der Milch-Sommelier

*„Die H-Milch 0,1 % schmeckt trotz ihres geringen Fettanteiles nicht wässrig, sondern hat einen angenehm schlanken Körper.“*



## Erster Eindruck:

*Sehr helles Weiß im Glas. Beim Schwenken bleibt ein kurzer wässriger Schatten am Glasrand übrig. Das verrät den niedrigen Grad der Viskosität und deutet schon optisch auf einen geringen Fettanteil hin.*

## Nase:

*In der Nase lassen sich dezente Aromen von weißer Schokolade und frischen Mandeln erkennen.*

## Gaumen:

*Am Gaumen ist der Auftakt frisch und zart. Die Milch wirkt geradezu schlank auf der Zunge und verweilt dort nur kurz. Die Textur ist mild, harmonisch und seidig. Im Nachhall bleibt ein feines Aroma und beim Ausatmen bestätigen sich die Aromen aus der Nase nochmals.*

## Schlanker Körper:

*Das Aroma und Mundgefühl kann als dezent und feingliedrig beschrieben werden. Die Milch bleibt auf der Zungenmitte haften und fließt dann nach hinten ab. Milch mit einem schlanken Körper deutet auf einen niedrigen Fettgehalt hin, schmeckt leichter und fühlt sich kompakt an.*



**Milch mit plumpem, opulentem, barockem Körper** setzt sich auf der Zunge ab, bleibt länger haften und verteilt sich im Gaumen. Sie besitzt einen intensiveren Nachgeschmack.

# Verkostungsrunde 2

Jetzt testen wir die H-Milch 1,5 % gegen die Frische Milch 1,5 %.

Füllen Sie die H-Milch 1,5 % und die Frische Milch 1,5 % in die Gläser und stellen Sie sie auf ihr Verkostungs-sheet, um sie auch später wieder auseinanderhalten zu können.

Wir starten mit der H-Milch 1,5 %. Beschreiben Sie Ihren ersten Eindruck, die Farbe, die Textur und Viskosität beim Schwenken und im Gegenlicht, den Geruch und zuletzt den Geschmack. Sehen, riechen und schmecken Sie die Unterschiede?



Erster Eindruck:



Nase:



Gaumen:



# Verkostungsrunde 2

Verkosten Sie nun die Frische Milch 1,5 %.  
Erkennen Sie Unterschiede zur H-Milch 1,5 %?



Erster Eindruck:



Nase:



Gaumen:



# Und das schmeckt der Milch-Sommelier

*„Ich bin überrascht, dass es sich um eine Milch mit einem Fettgehalt von 1,5 % handelt. Sie ist sehr geschmacksintensiv.“*



## Erster Eindruck:

*Zartes, glänzendes Elfenbein, das am Rand wasserklar wird. Beim Schwenken fällt die im Vergleich zur H-Milch 0,1 % höhere Viskosität auf: Durch den größeren Fettgehalt bleibt die Milch länger am Glasrand haften.*

## Nase:

*Die Aromen der H-Milch 1,5 % sind wesentlich deutlicher präsent als bei der H-Milch 0,1 % und zeigen feine Anklänge von Macadamianüssen und weißer Schokolade.*

## Gaumen:

*Vollmundiger und üppiger Auftakt mit einem deutlich sahnigen Mundgefühl. Eine sanfte Süße spielt mit der cremigen Textur, die sich lang anhaltend am gesamten Gaumen ausbreitet. Im Mittelteil wird eine zarte Frische, gepaart mit zart-salzigen, mineralischen Reflexen erkennbar. Im Nachhall wird die H-Milch 1,5 % erstaunlich lange durch ein mild-nussiges Aroma getragen. Erst ganz am Ende findet man auch dezente animalische Töne am Gaumen.*

## Reflexe:

*Leichtes, angenehmes Kitzeln auf der Zunge und an den Mundrändern.*

## Animalische Töne:

*Sehr intensiver, naturbelassener Charakter, der auf ein tierisches Produkt hinweist. Diese gehen bei zu starkem Erhitzen häufig verloren.*



## Textur vs. Viskosität:

Viskosität ist ein optisch erkennbares Phänomen. Textur (oder Körper) dagegen ertasten wir auf der Zunge mithilfe der Papillen und spüren sie beim Ausatmen. Die Textur kann als üppig, kräftig oder auch seidig beschrieben werden.



# Und das schmeckt der Milch-Sommelier

*„Diese erfrischende und angenehm zurückhaltende Milch entspricht vollkommen meinen Erwartungen. Nicht zu üppig, nicht zu intensiv, nicht zu fett – aber mit dem gewissen Etwas.“*



## Erster Eindruck:

*Die Frische Milch zeichnet sich durch ein helles Elfenbein mit einem brillanten Glanz aus. Der Farbton sowie die höhere Viskosität deuten schon auf den im Vergleich zur H-Milch 0,1 % höheren Fettgehalt hin. Im Vergleich zur H-Milch 1,5 % weist sie zudem eine höhere Farbtiefe auf.*

## Nase:

*Im Vergleich zur H-Milch 1,5 % ist die Frische Milch 1,5 % sehr zurückhaltend in der Nase. Zarte und reine Anklänge von Sahne-Karamell prägen diesen ersten Eindruck.*

## Gaumen:

*Kühler Auftakt und exzellente Frische, gepaart mit einer zarten Textur. Die Milch verweilt nur kurz am Gaumen. Der Nachhall ist intensiv und nahezu würzig mit Aromen von geschälten Haselnüssen und Kräutern.*



**Milch mit schlankem Körper wird als kühler, mit barockem Körper als wärmer auf der Zunge und am Gaumen empfunden.**

# Verkostungsrunde 3

Jetzt testen wir die H-Milch 3,5 % gegen die Frische Milch 3,5 %.

Verkosten Sie wie schon in Runde 2 erst die H-Milch 3,5 % und beschreiben Sie Ihre Eindrücke.



Erster Eindruck:



A large, empty, rounded rectangular box for writing the first impression.

Nase:



A large, empty, rounded rectangular box for writing the nose impression.

Gaumen:



A large, empty, rounded rectangular box for writing the palate impression.

# Verkostungsrunde 3

Verkosten Sie nun die Frische Milch 3,5 %.

Erkennen Sie Unterschiede zur H-Milch 3,5 % oder der Frischen Milch 1,5 %?



Erster Eindruck:



A large, empty rounded rectangular box for writing the first impression.

Nase:



A large, empty rounded rectangular box for writing notes about the nose.

Gaumen:



A large, empty rounded rectangular box for writing notes about the palate.

# Und das schmeckt der Milch-Sommelier

*„Die Weihenstephan H-Milch schmeckt reichhaltig und überrascht mit ihrem frischen Milchgeschmack. Oft weist H-Milch nämlich einen Kochgeschmack auf. Und sie verspicht in der Nase bereits, was sie am Gaumen hält.“*



## Erster Eindruck:

*Zartes, cremiges Weiß, das an den Glasrändern etwas heller wird und einen spiegelnden Glanz aufweist. Höhere Viskosität als bei der H-Milch 1,5 % und 0,1 % aufgrund des höheren Fettgehalts.*

## Nase:

*Der Duft der H-Milch 3,5 % ist überraschend satt, rein und intensiv mit Aromen von süßem Mandelmus.*

## Gaumen:

*Opulenter, cremiger Auftakt mit einer erfrischenden, fein-süßen Komponente. Der Geschmack ist reichhaltig, die Textur voluminös, cremig und besonders komplex. Im Nachhall finden sich alle Aromen aus der Nase wieder. Feine mineralische Reflexe runden das Trinkerlebnis ab.*

# Und das schmeckt der Milch-Sommelier

*„Die Frische Milch 3,5 % überzeugt mit ihrer Leichtfüßigkeit und dezenten Süße. Im Vergleich zu ihrem haltbaren Pendant zeigt sie im Geschmack außerdem mehr Attitude.“*



## Erster Eindruck:

*Feines, sahniges Weiß mit brilliantem Glanz und üppiger Viskosität. Die Farbtiefe ist etwas intensiver und komplexer und die Ränder sind dunkler als bei der H-Milch 3,5 %.*

## Nase:

*Die Frische Milch 3,5 % verhält sich in der Nase im Vergleich zur H-Milch zurückhaltender und duftet fein nach Kräutern und Blüten.*

## Gaumen:

*Im Auftakt ist die Frische Milch etwas feiner als die H-Milch. Sie schmiegt sich zart und zurückhaltend um den Gaumen und wird dank der 3,5 % Fettgehalt elegant am Gaumen getragen. Sie ist mild und seidig in ihrer Textur mit feinen animalischen Anklängen, die besonders deutlich im Nachhall zu spüren sind. Im Vergleich zur H-Milch ist sie etwas weniger süß.*

# Verkostungsrunde 4

In Runde 4 wird die laktosefreie H-Milch in den Fettstufen 1,5 % und 3,5 % Fett verkostet.

Starten Sie mit der laktosefreien H-Milch 1,5 %.



Erster Eindruck:



Nase:



Gaumen:



# Verkostungsrunde 4

Jetzt testen Sie die laktosefreie H-Milch 3,5 %.  
Erkennen Sie Unterschiede zur fettarmen H-Milch laktosefrei?



Erster Eindruck:



Nase:



Gaumen:



# Und das schmeckt der Milch-Sommelier

*„Die H-Milch 1,5 % laktosefrei weist eine angenehme, dezente Süße auf und zeigt sich überraschend lebendig am Gaumen.“*



## Erster Eindruck:

*Helles, leicht cremefarbenes Weiß mit satter, brillanter Farbintensität und deutlicher Viskosität: Die laktosefreie H-Milch 1,5 % verweilt beim Schwenken lange am Glasrand und bewegt sich nur langsam zurück in die Glasmitte.*

## Nase:

*Intensive, süße Nase mit Aromen von gemahlene[n] und geschälte[n] Haselnüssen und Kräutern.*

## Gaumen:

*Der Auftakt dieser H-Milch ist mild und angenehm süß und wird langsam kräftiger. Die Textur ist zart. Der schlanke Körper verweilt nur kurz am Gaumen. Aromen von süßen Milchbonbons und feinen mineralischen Reflexen ergänzen sich perfekt und verleihen der Milch ihren ausgewogenen, harmonischen Geschmack.*



# Und das schmeckt der Milch-Sommelier

*„Die Haltbare Milch 3,5 % laktosefrei schmeckt vollmundig und intensiv nach Rahm, ohne dabei barock zu wirken. Die leichte Süße ergänzt sich hervorragend mit ihrem frischen Milchgeschmack.“*



## Erster Eindruck:

*Strahlendes Weiß mit dezenten cremefarbenen Reflexen. Die besondere Cremigkeit der laktosefreien Milch ist deutlich am Glasrand erkennbar. Sie bleibt sehr lange am Glas haften.*

## Nase:

*Feine, aber kräftige Nase mit Aromen von weißem Mandelmus, frischen Macadamianüssen sowie Sahnetoffee.*

## Gaumen:

*Der Auftakt ist üppig und fein-süß. Die Textur ist geschmeidig und sanft. Dem schließen sich ein angenehmer frischer Milchgeschmack sowie ein intensives nussiges Aroma an. Im Nachhall erinnert der Geschmack an Sahnetoffee mit leicht mineralischen Reflexen, die das Geschmackserlebnis perfekt abrunden.*

# Fazit des Milchsommeliers



## *H-Milch 0,1 %*

Die H-Milch 0,1 % ist für mich überraschend wohlschmeckend. Obwohl sie sehr dezent ist, hat sie ein feines und mildes Aroma. Sie ist alles andere als langweilig! Hier kann man die schonende Verarbeitung wahrlich schmecken. Trotz des geringen Fettgehaltes ist die Milch nicht wässrig, was für ihre hohe Qualität spricht.

## *H-Milch 1,5 %*

Trotz reduzierten Fettgehaltes ist sie sehr geschmacksintensiv im Mund. Die H-Milch 1,5 % überzeugt durch ihren frischen Milchgeschmack – denn sie hat keinerlei Kochgeschmack oder andere störende Aromen. Wenn man nicht wüsste, dass es sich um eine H-Milch handelt, würde man nur schwer darauf kommen.

## *Frische Milch 1,5 %*

Obwohl die Frische Milch bei der gleichen Temperatur verkostet wurde, schmeckt sie am Gaumen etwas kühler, außerdem ist sie in der Nase etwas zurückhaltender. Aber am Gaumen entfaltet sie dann ihr ganzes Können. Für mich ist die Frische Milch 1,5 % die größte Überraschung, denn am Gaumen schmeckt sie unglaublich lange und intensiv.

## *H-Milch 3,5 %*

Die H-Milch 3,5 % besitzt eine frische und intensive Nase. Überraschend ist, dass sie keinerlei gekochte Noten oder süße Aromen aufweist, sodass man sie geschmacklich für eine Frischmilch halten könnte. Die schonende Verarbeitung wirkt sich besonders positiv auf dieses Produkt aus: Sie verspricht vollen Milchgeschmack.

## *Frische Milch 3,5 %*

Der Duft der Frischen Milch 3,5 % ist ähnlich verhalten wie die Fettstufe 1,5 %. Hier spielt sich unglaublich viel im Kopf ab, denn man hat geradezu das Gefühl, als würde diese kräftige und ausdrucksstarke Milch geradewegs vom Melken kommen.

## *H-Milch 1,5 % laktosefrei*

Wenn ich laktosefreie Milch probiere, habe ich meist ein üppiges, süßes und fast klebriges Empfinden. Die laktosefreie Milch von Weihenstephan zeichnet sich durch ihre elegante Süße aus, die durch einen herzhaften Eindruck getragen wird. Dadurch wirkt sie wesentlich beschwingter und nicht so übermäßig süß – für mich ein eindeutiges Qualitätskriterium.

## *H-Milch 3,5 % laktosefrei*

Eine leckere Belohnung für zwischendurch, die zu jeder Gelegenheit ein süßes Erlebnis zaubert. In der Aromatik ist die laktosefreie Milch 3,5 % ein echtes Sahnebonbon, die aber durch die schonende Verarbeitung einen fantastischen frischen Milchgeschmack beibehalten hat. Sie schmeckt nicht plump und dumpf, sondern ruft ein lebendiges und frisches Geschmackserlebnis hervor.

## Und was meinen Sie?