

Am (Schul-)Anfang ist die Milch

Keinen Kuhhandel gehen Kunden von Gerhard & Roswitha Reingruber ein

INZERSDORF (mach). Die Straße schlängelt sich hinauf zum Bauernhof der Familie Reingruber. Schon von Weitem sieht man den großen offenen Stall. Jungbäuerin Roswitha erfüllt das Klischee der Bäuerin mit Melkschemel und Kopftuch nicht - mit Leidenschaft, Fachwissen und Selbstbewusstsein schupft sie mit ihrem Mann Gerhard, dessen Eltern und 50 braun-weißen, gehörnten Fleckvieh-Mitarbeiterinnen den Betrieb. Roswithas Mann erklärt: „Wir kennen jede Kuh mit ihrem Namen“. Auch hier herrscht Modernität: Statt Resi oder Alma heißen Kühe nun z.B. Jaqueline und Shakira. „Im

Stall herrscht manchmal eine richtige Weiberwirtschaft“, lächelt Gerhard, „jede Kuh hat ihren eigenen Charakter.“ Was aber auf keine Kuhhaut geht, ist der Spruch „Du blöde Kuh“: Die friedfertigen Vierbeiner sind intelligent und hochsensibel.

Milch, Kakao & Eiskaffee

Das Sprichwort „eine Kuh macht Muh, viele Kühe machen Mühe“ stimmt durch die moderne Technik heute nicht mehr, findet Roswitha Reingruber: „Unser Arbeitsalltag beginnt um 5.30 Uhr mit dem Melken. Die Milch wird direkt in einen Rohmilchtank weitergeleitet. Durch schonendes

Erhitzen bleiben die meisten Vitamine erhalten.“ Nach dem Pasteurisieren fließt das weiße Gold in Nirobehälter für Milch, Eiskaffee und Kakao. „Dieser geht nach wie vor am besten“, berichtet die Schulmilchbäuerin. „Das braune Kindergetränk ist aber nicht mehr so süß wie früher, der Trend geht in Richtung weniger Zucker.“ Rund 2.000 Becher werden abgefüllt und etikettiert, der Altbauer Franz liefert sie an 25 Schulen im Bezirk Kirchdorf aus.

Produktinnovation A2-Milch

Künftig kann man ein österreichweit einzigartiges Produkt der Reingrubers kaufen – die A2-Milch, auch Urmilch genannt. „Jede Kuhmilch beinhaltet Eiweiße. A2-Kühe geben genauso wie Schafe und Ziegen Milch mit A2A2-Betakasein. Dieses wird vom Körper anders verdaut als A1-Proteine“, erklärt Roswitha Reingruber. „Menschen, die bislang Milch wegen einer Betakaseinunverträglichkeit nicht vertragen haben, haben bei A2-Milch keine Verdauungsprobleme mehr.“ So viel Ideenreichtum führte zur Nominierung bei der Wahl zur „bäuerlichen Unternehmerin 2017“. Vollständiger Beitrag auf meinbezirk.at/2251474

Ernährungstipps aus dem Blog



Rezepte, Trends, Ernährungstipps und Warenkunde: Der neue Ernährungsblog „Schmeck's“ vereint all das und stellt Oberösterreich in den Fokus. Auf der Homepage schmecks-ooe.at teilen regionale Produzenten, Diätologen und Gastronomen ihre Erfahrungswerte mit den Lesern. Hinzu kommen Gastbeiträge von Food-Bloggern. Jedes Monat wird ein neuer Schwerpunkt behandelt. „Es geht darum, Wissen über Ernährung und Lebensmittel zur Verfügung zu stellen, Zusammenhänge zu verdeutlichen und Freude am Thema zu vermitteln“, sagt Agrarlandesrat Max Hiegelsberger (Mitte).

www.tartuffel.at

TARTUFFEL
BAR-RESTAURANT

MUSCHELN
P. S. ARDEL P. D.

KIRCHDORF



Gerhard und Roswitha Reingruber liefern Schulmilch und Kakao an 25 Schulen im Bezirk aus.

Foto: Bianca Perfahr