

INNOVATIV

Familie Reingruber investiert in österreichweit einzigartige Kuhmilch

INZERSDORF. Gerhard und Roswitha Reingruber haben sich dazu entschieden, Kuhmilch zu produzieren, die es so noch nicht in Österreich gibt. Ihr Nischenprodukt soll Menschen mit Milcheiweißallergie Bauchschmerzen ersparen.

von SUSANNE EGELSEDER

Im Kremstal ist die Familie Reingruber bereits durch ihre Schulmilch bekannt. Täglich werden rund 2000 Becher produziert, davon sind circa 75 Prozent Kakao, der Rest Milch, Eiskaffee und Joghurt. Geliefert wird hauptsächlich an Schulen und Kindergärten im Kremstal. Doch voraussichtlich ab Anfang November wird die Milch der Reingrubers „besonders“ sein.

A2 Milch kommt auf den Markt

Gemeinsam mit dem Partnerbetrieb von Maria und Fritz Wallner aus Scharnstein bringen Gerhard und Roswitha Reingruber eine sogenannte A2 Milch auf den Markt. Damit sind sie derzeit der einzige Betrieb in Österreich. „Als wir vor circa 15 Monaten einen Artikel über diese Milch gelesen haben, konnten wir kaum glauben, was sie kann. Personen, die eine Milcheiweißunverträglichkeit haben, können diese Milch ohne Probleme trinken. Eigenschaften, die bisher nur der Mutter-, Schaf- und Ziegenmilch vorbehalten waren“, so Gerhard Reingruber, der seine Milch nicht chemisch oder technisch verändert. Denn die Besonderheit liegt in der DNA der Kühe.

Unterschied im Beta-Kasein

Vor langer Zeit gab es bei Rindern europäischer Herkunft eine Punktmutation beim Beta-Kasein, die sogenannte A1 Variante.



Gerhard und Roswitha Reingruber mit ihren Söhnen Julian und Valentin Foto: PG Studios

Welche Proteinform die Kuh in der Milch gibt, hängt von ihrer genetischen Konstitution ab. In Österreich haben durchschnittlich rund 30 Prozent der Kühe A2A2 Status.

Gerhard Reingruber ließ seine 54 Milchkühe genetisch testen. Lediglich 20 Prozent hatten A2A2 Status. „Die Kühe auszutauschen ist derzeit die größte Investition. Ich kaufe nur von ausgewählten Betrieben und bin in ganz Oberösterreich unterwegs“, so der 37-jährige Landwirt. Ziel ist ein Betrieb mit 100 Prozent A2 Kühen. Das heißt in Zukunft wird auch die Schulmilch eine reine A2 Milch sein. Laut Reingruber schmeckt man jedoch keinen Unterschied.

Wirkung noch umstritten

„Damit die spezielle Wirkung der Milch zur Geltung kommt, muss mindestens 95 Prozent der Milch A2 sein“, zitiert Gerhard Reingruber aus dem Artikel der A2 Milk Company mit Sitz in Neuseeland. Das Unternehmen hat, obwohl die wissenschaftliche Grundlage der A2-Milch-Vorzüge noch umstritten ist, mit dem Produkt Erfolg. „Um von einer besseren Verträglichkeit bei Kuhmilcheiweiß-

allergie oder sogar gesundheitlichen Vorteilen von A2 Milch zu sprechen, ist die wissenschaftliche Studienlage noch nicht aussagekräftig. Bis dahin kann man sich nur auf Erfahrungswerte von Betroffenen stützen“, erklärt Carina Pammer, Diätologin im Landeskrankenhaus Kirchdorf. Derzeit läuft eine Studie in Australien zur Wirkung der A2 Milch. „Zudem haben Maria und Fritz Wallner bereits ihre A2 Milch an Bekannte, die Milch nicht vertragen – die meisten vermuten ein Problem mit der Laktose – verteilt. Alle bis auf eine Person vertragen die Milch sehr gut und sind begeistert davon“, berichtet Gerhard Reingruber: „Laut A2 Milk Company sind 80 Prozent, die glauben eine Laktoseintoleranz zu haben, von einer Kuhmilcheiweißallergie betroffen“, so Reingruber.

Allergie oder Unverträglichkeit

Eine Laktoseintoleranz ist eine Verdauungsstörung, bei welcher der Milchzucker nicht richtig aufgespalten und ins Blut aufgenommen werden kann. „Milchzucker ist auch in der A2 Milch vorhanden“, betont Pammer. Bei der Kuhmilcheiweißallergie produziert der Körper Anti-

körper gegen das Milcheiweiß. „Typische Symptome sind Hautreaktionen, jedoch auch Verdauungs- oder Atembeschwerden. In seltenen Fällen kann es auch zu einem allergischen Schock kommen“, so die Diätologin: „Eine Kuhmilcheiweißallergie tritt vorwiegend im Säuglings- und Kindesalter auf.“

Produkt selbst vermarktet

Der Erfolg der A2 Milk Company hat Familie Reingruber dazu ermuntert, in das neue Produkt zu investieren. „Als wir vor drei Jahren einen neuen Stall gebaut haben, war es unser Ziel, in Zukunft mehr selbst zu vermarkten. Mit so einem Produkt ist es auch möglich, die ganze Milch selbst zu vermarkten“, so Gerhard Reingruber. Seit zwei Monaten ist die Vermarktung der A2 Milch ein Leader-Projekt mit Förderungen für das Marketing.



In Österreich ist circa ein Prozent der Erwachsenen von einer Kuhmilcheiweißallergie betroffen.

„Die Milch lassen wir lohnen abfüllen. Ein solches Spezialprodukt und große Mengen – das Ziel sind 400.000 Liter im Jahr gemeinsam mit unserem Partnerbetrieb – können wir noch nicht selbst abfüllen, denn in eine neue Maschine zu investieren wäre zu risikoreich für den Anfang“, erklärt der zweifache Vater. Verkaufsstart ist mit Ende des Jahres geplant, einige Handelsketten haben bereits Interesse geäußert. Die Schulmilch wird weiterhin am Hof in Inzersdorf abgefüllt und ist als Rohmilch auch dort gegen Voranmeldung ab Hof erhältlich. ■