

INNOVATIV

Scharnsteiner setzen auf „A2-Kuhmilch“

SCHARNSTEIN. Der Hof von Maria und Fritz Wallner ist bisher vor allem für seine Brände und Liköre bekannt. Nun entsteht dort auch ein österreichweit neuartiges Produkt: Kuhmilch, die Menschen mit Milcheiweißallergie eine Alternative bietet.

Die Besonderheit der „A2-Milch“ liegt in der DNA der Kühe: Bei rund 30 Prozent der Rasse Fleckvieh weist die Milch beim Beta-Kasein die Variante A2A2 auf. Auch wenn dies noch nicht als wissenschaftlich gesichert gilt, berichten viele Betroffene, dass sie diese Milch trotz Milcheiweißallergie besser vertragen würden. In anderen Ländern, etwa in Neuseeland, werden derartige Produkte bereits erfolgreich vermarktet.

Gemeinsam mit Roswitha und Gerhard Reingruber, die einen Milchviehbetrieb in Inzersdorf betreiben, fassten Maria und Fritz Wallner daher den Entschluss, ganz auf diese besondere Milch zu setzen – als erste in Ös-



Familie Wallner will Menschen mit Milcheiweißallergie eine Alternative zu Schaf- und Ziegenmilchprodukten bieten.

Foto: PG Studio KG

terreich. Um Milcheiweißallergikern eine Alternative zu bieten, aber auch, um künftig den Großteil der erzeugten Milch (rund 350.000 Liter pro Jahr) direkt vermarkten zu können, wie die Vollerwerbsbauern erklären.

Start zum Jahreswechsel

Wallner ließ seine 40 Kühe genetisch testen und stellt seine Herde seit einiger Zeit konsequent auf Trägerinnen der A2A2-Variante um – „die größte Investition im Rahmen des Projektes“. Voraussichtlich mit Jahresbeginn soll das neue Produkt, das auch im Rahmen von LEADER gefördert wird, auf dem Markt erhältlich sein. ■