



Der Masernvirus ist sehr ansteckend und verbreitet sich leicht. Foto: iStock

Dramatischer Anstieg von Masern

Wien – Die Zahl der Masern-Erkrankungen ist in der europäischen Region immens gestiegen. Wie die Weltgesundheitsorganisation am Montag mitteilte, haben sich im ersten Halbjahr 2018 mehr als 41.000 Kinder und Erwachsene mit Masern infiziert. Mindestens 37 Todesfälle seien erfasst worden. Im gesamten Jahr 2017 waren in der WHO-Region Europa 23.927 Menschen erkrankt, 2016 waren es 5273. „Nach der niedrigsten Zahl der Fälle im Jahr 2016 erleben wir einen dramatischen Anstieg von Infektionen und ausgedehnten Ausbrüchen“, sagte Zsuzsanna Jakab von der WHO. Sie forderte die 53 Mitgliedstaaten der WHO-Region auf, umfassende Maßnahmen zu ergreifen, um die weitere Ausbreitung der Krankheit zu stoppen. In Österreich waren im ersten Halbjahr 2018 62 Masern-Fälle gemeldet worden. Im ganzen Jahr 2017 waren 95 Masern-Erkrankungen registriert worden. (dpa)



Auf der Gamescom werden so viele Besucher wie nie erwartet. Foto: Reuters

Games-Messe hat Level zehn erreicht

Köln – Fachbesucher mit Kravatten treffen auf Spielefans in den Fansie-Outfits ihrer Lieblingshelden, aber alle haben dasselbe Ziel: die neuesten Computerspiele zu spielen. Von heute bis Samstag findet bereits zum zehnten Mal die Gamescom in Köln statt, sie ist Fachmesse und Event zugleich. 2009 wurden 450 Aussteller und 245.000 Besucher gezählt, heuer wird man die 1000-Aussteller-Marke knacken und hofft auf 500.000 Besucher. Nicht nur die Zahlen haben sich verändert: Erstmals hat das Smartphone den PC als beliebteste Spieleplattform abgelöst. (dpa)

Neue Milch für geplagte Mägen

Zwei Landwirte aus Oberösterreich mischen den Milchmarkt auf. Ihre A2-Milch soll verträglicher sein als herkömmliche.

Von Deborah Darnhofer

Innsbruck – Sie sieht aus wie normale Milch, schmeckt auch so – und doch soll sie ganz anders sein, für empfindliche Mägen nämlich verträglicher. Gerhard und Roswitha Reingruber sowie Maria und Fritz Wallner aus Oberösterreich produzieren seit November letzten Jahres eine andere Art Milch.

Die Landwirtfamilien aus dem Krems- und Almtal vertreiben so genannte „A2-Milch“. Diese sei bekömmlicher als herkömmliche Milchvarianten, werden die vier nicht müde zu betonen. Wissenschaftlich ist das aber derzeit keinesfalls bewiesen. Aussagekräftige und renommierte Studien zu ihrer Milch fehlen. Reingruber reagiert gekonnt: „Wir setzen auf die Praxiserfahrung unserer Kunden. Die berichten, dass sie keine Milch getrunken haben, weil sie sie nicht vertrugen, und jetzt funktioniert es wieder.“

Mit ihrer „A2-Milch“ und Bekömmlichkeit treffen die Oberösterreicher offenbar einen Nerv. Viele Konsumenten glauben mittlerweile, auf Milch allergisch zu reagieren. Dabei gilt aber zu beachten, dass einer echten Laktoseintoleranz der in jeder (nicht laktosefreien) Milch enthaltene Milchzucker zugrunde liegt. Wallner verweist auf Stu-

„Die Kunden berichten, dass sie keine Milch vertrugen, jetzt funktioniert es wieder.“

Gerhard Reingruber
(Landwirt aus Oberösterreich)

dien, wonach nur jeder Fünfte, der sich für laktoseintolerant hält, es auch wirklich ist. Bei den anderen Geplagten könnte das Milcheiweiß Beschwerden wie Durchfall, Blähungen und Bauchschmerzen verursachen.

Eine spezielle Variante des im Milcheiweiß enthaltenen Beta-Kaseins, das A2, sei besser verträglich, sagen Reingruber und Wallner. Anders als urtümliche Kuhrasen, Schafe und Ziegen produzieren heute aber nicht alle Kü-

he das spezielle Beta-Kasein A2. Die Oberösterreicher haben ihr Fleckvieh deshalb DNA-Tests unterzogen. Nur jene Kühe, die reine A2-Milch geben, wurden im Stall behalten. Rund 7000 Liter produzieren ihre zusammengesetzten 91 Kühe jede Woche.

Schnell hat sich ein veritabler Geschäftserfolg eingestellt. Die Produkte gibt es in Tirol nicht zu kaufen. Aber in über 800 ostösterreichischen Supermärkten der großen Ketten sind die Oberösterreicher bereits vertreten. Dort wird der Liter „A2-Milch“ mit einem leicht erhöhten Fettgehalt von 4,2 Prozent um 1,99 Euro verkauft. „Insgesamt bleiben uns davon 55 Cent pro Liter“, erklärt Reingruber bereitwillig. Das ist ziemlich viel im Ver-

„Die A2-Milch ist ein Nischenprodukt. Man muss abwarten, was damit passiert.“

Ewald Grünzweil
(Interessengemeinschaft Milch)

gleich zu den anderen, handelsüblichen Milchpackern, von denen den Bauern aktuell rund 37 Cent bleiben würden. Für Befürworter ist es eine gewinnbringende Innovation, sich auf die A2-Milch zu spezialisieren. Interessenten aus anderen Teilen des Landes, auch aus Tirol, hätten sich bei den beiden Landwirten schon gemeldet.

Für Ewald Grünzweil, Obmann der österreichweiten Interessengemeinschaft Milch, ist das Produkt eine

„einzelbetriebliche Lösung“ und ein „Nischenprodukt“. „Man muss abwarten, was damit passiert“, meint der Milchexperte nüchtern.

Ihm wäre lieber, alle Bauern würden „zusammenhalten“, „nicht noch mehr Milch produzieren“ und so am Preis statt an neuen Produkten arbeiten, sagt Grünzweil. Andere Kritiker sprechen von einer „reinen Marketing-Geschichte“. Der österreichische Rinderzuchtverband sieht durch die A2-Selektion gar die genetische Vielfalt der Kühe in Gefahr. Nichtsdestotrotz gibt es erste Züchter, die im Raum Österreich/Süddeutschland A2-Rinder anbieten.

Die Oberösterreicher reagieren auf Kritik jedenfalls gelassen. Sie haben über den Tellerrand geschaut – und zwar nach Neuseeland und Australien. Dort ist die A2-Milch schon seit einigen Jahren etabliert und ein Millionengeschäft. Das börsennotierte Unternehmen „A2 Milk Company“ habe seinen Wert in den letzten zwei Jahren verfünffacht, weiß Wallner. „Der Anteil am dortigen Milchmarkt beträgt zehn Prozent und die Milch ist ständig ausverkauft. Wenn wir so weit kommen, wäre das super.“ Noch müssen die Milchbauern aber viel Pionier- und Aufklärungsarbeit leisten. Sie sehen ihre Milch als Ergänzung zu gängigen Sorten.



Gerhard und Roswitha Reingruber, Maria und Fritz Wallner (v.l.) stellen die A2-Milch her.

Foto: Reingruber

Tirol setzt bei Getreide auf alte Sorten aus der Genbank

Zirl – Die Getreideernte ist in Tirol nun weitgehend abgeschlossen. Obwohl die Qualität in Ordnung ist, liegt die Ernte aufgrund der Trockenheit in diesem Jahr deutlich unter dem Durchschnitt. Ein Grund für das Land, auf bewährte Landsorten aus der Genbank zurückzugreifen.

„Die Vielfalt der Eigenschaften alter Landsorten kann durch klassische Züchtungsmethoden nutzbar gemacht werden“, betont Christian Partl vom Fachbereich Versuchswesen und Genbank des Landes bei einem Lokalausgang in Zirl. „Einige Landsorten trotzten zum Beispiel der Trockenheit, andere sind resistent gegen gewisse Pflanzenkrankheiten.“

Wer bei dem Begriff „Genbank“ an genetische Manipulation denkt, muss eines

Besseren belehrt werden: Denn in Tirol ist durch das 2005 eingeführte Gentechnik-Vorsorgegesetz der Anbau von gentechnisch veränderten Organismen verboten.



Die alte Sorte „Tiroler Sommergen“ wird abgeerntet. Foto: Rudy De Moor

„Wir greifen stattdessen auf alte Landsorten zurück, die vor 50 bis 70 Jahren angebaut wurden. Durch das Saatgut aus der Genbank werden alte Schätze aus Tirol und der Umgebung (Vorarlberg, Salzburg, Bayern und Trentino) hervorgeholt“, erklärt LHStv. Josef Geisler. In der Genbank lagere derzeit keimfähiges Material von rund 1000 verschiedenen Landsorten, 700 davon seien Getreidesorten.

„Es ist nicht die Aufgabe des Landes, dieses Getreide anzubauen. Aber wir leisten mit unserer Erhaltungszüchtung Hilfe“, sagt Klaus Wallnöfer, Vorstand der Abteilung landwirtschaftliches Schulwesen, Jagd und Fischerei. In Tirol wurden 2017 sechs alte Getreidesorten auf 700 Hektar angebaut. Fünf davon waren Tiroler Sorten. (win)

Gutes im Glas

Ohne Groll ist zu sagen: Riesling zum Gernehaben

Von Markus Schramek

Als Weinfreund ist man ja immer auf der Suche – nach Riesling, der seinem edlen Namen gerecht wird und dabei auch noch bezahlbar bleibt. Denn Kreationen aus dieser feinen weißen Traube haben mitunter ihren stolzen Preis (etwa in der Wachau, schau, schau). Der **Riesling „Vom Berg“ 2017** aus dem Hause Sylvia und Wolfgang Groll in Langenlois, in der Weinregion Kamptal, ist ein Fundstück, das wir sehr gerne weiterempfehlen. Herrlich dieser Duft in der Nase, reifes Steinobst in Reinkultur.



Am Gaumen dann ein feines Zusammenspiel aus Weinbergpfirsich und Marille. Und bei 7 Euro pro Flasche (Ab-Hof-Preis) sind wir auch preislich überaus zufrieden. Aller Ehren wert sind auch die Grünen Veltliner aus dem Groll'schen Keller. Der **Grüne Veltliner „Vom Stein“ 2017** (um 5,80 Euro) ist ein etwas leichter Sortenvertreter, ideal für den Sommer.

Der **Grüne Veltliner „Kogelberg“ 2017** (8 Euro) ist schön mineralisch und cremig, leicht pfeffrig, wie geschaffen zu Speisen mit hellem Fleisch oder Gemüse. Infos: www.weingut-groll.at