

21. Februar 2018 - 00:04 Uhr · Josef Lehner · Wirtschaftsraum OÖ

Jetzt gibt's Milch für Eiweiß-Allergiker - Sollen alle Kühe zum Gen-Test?



Bauer Gerhard Reingruber bringt seine A2-Milch diese Woche erstmals in einer großen Lebensmittelkette. Bild: Delacon

INZERSDORF/SCHARNSTEIN. Zwei Bauern liefern geprüfte Allergiker-Milch – Das könnte die Rinderzucht umkrempeln.

Ab kommendem Freitag wird es in Billa-, Merkur- und Adeg-Märkten eine Milch zu kaufen geben, die die Milchwirtschaft umkrempeln könnte. Sie heißt A2. Erzeugt wird sie von zwei Bergbauern im oberösterreichischen Alpenvorland.

Die Höfe von Gerhard Reingruber (37) aus Inzersdorf und Fritz Wallner (32) in Scharnstein sind zwar politisch durch die Bezirksgrenze Kirchdorf – Gmunden getrennt. Eigentlich liegt aber nur der Ziehberg zwischen ihnen. Vereint werden sie mit der A2-Milchproduktionsgemeinschaft, die sie zur Vermarktung ihrer speziellen Milch gegründet haben.

A2-Milch hat ein Beta-Kasein, die auch Menschen mit Milcheiweiß-Unverträglichkeit bekommt (siehe Info-Box). "Wir haben viele Rückmeldungen von Konsumenten. Leute, die mit Kuhmilch schon abgeschlossen hatten, sind begeistert", sagt Reingruber.

Nische mit vorerst 85 Kühen

Er hat sich mit seinem Freund Fritz vor einem guten Jahr in die Materie vertieft, weil das Thema Allergien immer bedeutender wird. In Neuseeland und Australien hat die Milchwirtschaft mit der Umstellung auf Kühe mit A2-DNA reagiert und am Markt einen riesigen Erfolg erzielt. Auch Reingruber und Wallner verkauften in den vergangenen Monaten nach DNA-Tests ihre A1-Kühe und ersetzen sie durch solche mit A2-Genom, die sie nach Tests im ganzen Land fanden. Reingruber hat im Stall nur A2-Kühe (50 Stück), Wallner wird die Umstellung (35 Stück) in den nächsten Tagen abschließen.

Nur ein gutes Viertel des Altbestandes in den beiden Ställen hatte die richtige Gen-Struktur. Bislang vermarkteten sie ihre A2-Milch ab Hof und über einige regionale Kaufleute. Noch diese Woche erfolgt der Sprung in die Regale von Billa, Merkur und Adeg, mit Vollmilch und Naturjoghurt; der Preis wird noch nicht bekannt gegeben.

Die Regionalmolkerei Leeb ermöglicht die Lohnabfüllung der Milch in Tetrapak. Das Joghurt wird am Hof erzeugt. Die Produkte sind völlig naturbelassen, betonen die A2-Pioniere. Ganz anders sei das bei manchen Ersatzprodukten aus Soja, Reis oder Mandeln, auf die Allergiker gerne ausweichen.

Kein wissenschaftlicher Beleg

A2-Milch ist in Österreich vorerst eine winzige Nische. Sie könnte jedoch die Rinderzucht umkrempeln. In Internet-Foren ist bereits zu lesen, dass Rinderbauern künftig nur noch geprüfte A2-Tiere kaufen sollten. Alle