

SCROLL



kurier.at

CHRONIK | OBERÖSTERREICH

25.02.2018

Zwei Bauern produzieren nun Urmilch



Fritz Wallner © Bild: Greil Michaela

Ernährung – Die Familien Reingruber und Wallner setzen auf ursprüngliche Rinderrassen.

Seit Freitag gibt es in den Kühlregalen von Merkur, Billa und Adeg die sogenannte A-2 Milch, auch Urmilch genannt. Sie kostet mit 1,99 Euro pro Liter einiges mehr als die herkömmliche Kuhmilch. Was ist der Unterschied? Sie ist wesentlich verträglicher, denn herkömmliche Kuhmilch enthält in der Regel zwei Beta-Kasein-Varianten: A1 und A2. Die leicht verträgliche Mutter-, Schaf- und Ziegenmilch hingegen enthält immer nur die A2 Beta-Kasein Variante. So wie die neue Urmilch.

Die Familienbetriebe **Reingruber** aus Inzersdorf im Kremstal und **Wallner** aus Scharnstein im Almtal haben sich auf die Produktion dieser Urmilch spezialisiert. "Wir haben rund 40 Milchkühe und bewirtschaften rund 55 Hektar", erzählt Fritz Wallner (32). Die ursprünglichen Rinderrassen hätten überwiegend A2 Beta-Kasein gegeben, also Milch mit 100 Prozent A2 Protein. Durch die Züchtungen sei das reinerbige A2 Beta-Kasein verschwunden.

In einem Prozeß von eineinhalb Jahren hat er seinen Kuhstall umgestellt. Die Rasse sei heimisches Fleckvieh, das reine Beta-Kasein produziere. Die Stallungen entsprächen dem höchsten Standard. In der Molkerei **Leeb** in Wartberg an der Krems wird die Milch verarbeitet. Zwei- bis dreimal wöchentlich wird sie angeliefert.

"Die Milch zeichnet sich durch den natürlichen Fettgehalt von 4,1 oder 4,2 Prozent aus", sagt Wallner. "Sie ist nicht standardisiert. Sie ist so naturbelassen wie möglich, pasteurisiert und homogenisiert, sodass sie frisch und 21 Tage haltbar ist."

Es gebe eine nicht unbeträchtliche Anzahl von Menschen, die nach dem Milchkonsum unter einem Unwohlsein leiden, sagte Wallner. Viele glauben, dass sie unter Laktose-Intoleranz leiden. Das sei aber nur bei 20 Prozent der Fall. "Bei vier von fünf ist es das Beta-Kasein, das den Menschen Unwohlsein bereitet. Viele stellen deswegen den Milchkonsum ein. Sie greifen dann zu Schaf- und Ziegenmilch, die sie interessanterweise vertragen. Genau für diese Menschen ist die Urmilch ganz perfekt."

Der Grund, den Betrieb umzustellen, sei der schwankende Milchmarkt gewesen. "Wir wollen ein bisschen selbstbestimmter produzieren. Wir haben ein Produkt gesucht, das passt. In Neuseseland gibt es die A2-Milk-Company, die bereits einen Marktanteil von zehn Prozent hält. Es gibt ihre Milch auch in England und in Amerika."

(kurier.at) | 25.02.2018 | Autor:



JOSEF ERTL