

LANDfreund

DAS SCHWEIZER AGRARMAGAZIN

Nr. 11 · November 2019

Rotorspatenmaschine
Praktiker fällen Urteil

Resistenzen
Eine Bedrohung?

**A2-Milch:
Nische oder mehr?**



Startschuss für A2-Milch

Premiere für A2-Milch in der Schweiz: Die neue «Supermilch» steht ab dem 16. November in 31 Migrosfilialen. Hansueli Jungen, Landwirt aus Wimmis (BE), hat sich auf das Projekt A2A2-Genetik eingelassen.

Hansueli Jungen fällt zusammen mit zwölf Bauernkollegen vor zwei Jahren den Entschluss, in die Produktion von A2-Milch einzusteigen. Jetzt sind drei Betriebsleiter im Endspurt. Ab 11. November wird ihre A2-Urmilch neben der AdR-Wiesmilch im Diemtigtal (BE) abgefüllt. Am 16. November stehen die Tetrapackungen dann zum ersten Mal in 31 ausgewählten Filialen der Migros Aare.

Wie war die Ausgangssituation auf dem Hof von Hansueli Jungen, der seinen Betrieb in Wimmis (BE) in der dritten Generation bewirtschaftet? Nach seinem Entschluss besamte der Landwirt im März 2017 ausnahmslos

seine Kühe mit A2-Stieren. Zuvor beprobte er seine gesamte Herde. Von seinen 40 Kühen und 60 Jungtieren waren 37 Tiere reinrassig, davon zwölf Kühe.

Ziel: Gesamte Herde A2A2

Heute sind fast zwei Drittel seines gesamten Rindviehbestands reinrassig. Die Blutentnahmen schickte sein Hoftierarzt damals und auch heute noch zur Bayern-Genetik. Zu Beginn gab es dafür in der Schweiz keine Möglichkeiten. Die im bayerischen Kumhausen beheimatete Besamungsstation bietet die erforderlichen Genests an. Für eine Untersuchung mit-

samt dem Laborbericht bezahlt der Landwirt 28 CHF pro Tier.

Anfangs sei das Sperma nicht leicht erhältlich gewesen. Doch mittlerweile steigt die Nachfrage nach A2-Vererbern. Bei Unternehmen wie Swissgenetics und Select Star ist mittlerweile zirka ein Drittel der Stiere A2-Vererber. Dennoch hat sich Jungen für die Lagerung der Spermaportionen einen Container für 1000 CHF angeschafft «So stelle ich mir meine eigene Auswahl zusammen, und ich bin flexibel. Zielstrebig verfolgt der Landwirt sein Ziel, denn er wollte einer der Ersten sein.

Alle Tiere, die nicht reinrassig geboren werden, verkauft er. Tiere au-

«Wir glauben an den Erfolg»

Donat Schneider ist Geschäftsführer der Aaremilch AG.



Foto: zVg

Vor rund einem Jahr kündigten Sie an, dass 13 Betriebe A2-Milch produzieren werden. Nun lancieren Sie mit gerade mal drei Betrieben diese Urmilch. Warum der Rückzug von vielen Betrieben?

Donat Schneider: Von den 13 Testbetrieben haben zwei die Selektion auf A2 aufgegeben, denn die konsequente Zucht auf A2 ist ein sehr steiniger Weg und oft auch mit Rückschlägen verbunden. Auch richten wir uns nach den geplanten Absatzmengen von Migros Aare und den Mindestmengen für die Abfüllanlage. Die Milch von den drei Betrieben wird auch nur zum Teil und nicht täglich abgefüllt.

Erhalten die Bauern Zuschüsse für den Aufbau einer A2-Herde?

Schneider: Den Aufbau der A2-Herde machen die Produzenten auf eigenes Risiko. Hingegen erhalten die A2-Milchproduzenten einen Mehrpreis für jeden abgepackten Liter, der in etwa dem Zuschlag für Biomilch entspricht. Da aber nicht die gesamte produzierte Menge abgesetzt werden kann, ist der Mehrerlös noch deutlich tiefer. Zusammen mit den Produzenten hoffen wir auf eine erfolgreiche Markteinführung, denn mit steigender Verkaufsmenge wächst der Erlös. Migros Aare hat mit A2-Urmilch ihre eigene Vermarktung aufgebaut und somit ein starkes Interesse, dass das Produkt Erfolg haben wird.

Wie läuft die Milchkontrolle ab?

Schneider: Die Produzenten haben klare Vorgaben einzuhalten. Erstens werden sämtliche Tiere mittels Blutuntersuchungen getestet. Auch verfügen die Genetikanbieter von ziemlich allen Stieren über die entsprechenden Angaben. Zweitens wird auch die Milch vor der Abfüllung auf A2-Reinheit untersucht. Diese Untersuchungen machen wir vor Ort in der Naturparkkäserei Diemtigtal.

Wie schätzen Sie das Marktpotenzial ein?

Schneider: Erfahrungen auf unseren Testbetrieben zeigten, dass Leute, die ansonsten Milch schlecht vertragen und über Verdauungsstörungen klagten, ohne Einschränkung A2-Milch trinken konnten. Wir glauben an das Potenzial einer «starken Nische». Noch grösser als im Frischmilchbereich schätzen wir das Potenzial im Babyfood-Bereich ein, weil A2-Milch bezüglich Zusammensetzung der Muttermilch ähnlicher ist.

Die Aaremilch hat vor vier Jahren die «klimaneutrale» Milch lanciert. Gibt es Erfahrungen daraus für die Lancierung der A2-Milch?

Schneider: Klima- und -ressourcenschonende Milchproduktion (KLIR-Projekt) setzen wir zusammen mit Nestlé um. Wir können die Mengen im Jahr 2020 auf erfreuliche 20 Mio. kg Milch steigern. Selbstverständlich ermutigt uns dieser beachtliche Erfolg, weitere Nischen zu erobern.

Interview: Daniela Clemenz



Fremdbeständen sind für ihn keine Option. Die reinrassige A2A2-Herde soll sich aus seinem eigenen Bestand remontieren. Das Risiko des Zuchtstillstands in der Herde sei nicht zu unterschätzen, gibt der Landwirt zu bedenken. «Züchterisch hast du Stillstand.»

Die Einschätzung von Hansueli Jungen teilen Zuchtwertexperten der bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft: «Angesichts der internationalen Konkurrenz in der Rinderzucht im Genomikzeitalter sollten wir uns genau überlegen, welche zusätzlichen Merkmale wir in den Selektionsprozess aufnehmen. Eine radikale Selektion auf A2A2-Stiere würde uns zwei Drittel aller Selektionskandidaten kosten.»

Wer trägt das Risiko?

Das Risiko und die Kosten des Einstiegs in die A2-Milchproduktion trägt der Betriebsleiter selbst. Sollte sich das Produkt am Markt etablieren, würde sich das für die «A2-Milch-Pioniere» auszahlen. Der A2-Milchpreis wird in etwa 20 Rp über dem konventionellen Milchpreis liegen.

Zu Beginn werden alle zwei Tage rund 4500 kg Milch der drei A2-Milchproduzenten am Standort Burgholz im Diemtigtal in der neuen Käseerei abgefüllt. Wie viel Packungen letztlich über das Kassenband gezogen werden, ist noch offen.

Der Produktionsstandard der drei Betriebe ist IP-Suisse-Wiesenmilch. «Finden wir nicht genügend Abnehmer, so erhalten wir zumindest den Preis für die Wiesenmilch». Das heisst, der Mehrpreis von 5 Rp/kg Milch ist gesichert. Das mindert das Risiko.

Mehrwert mit Potenzial

Am 10. November werden bei Hansueli Jungen 1500 kg A2-Milch erstmalig abgeholt. Damit die Urmilch auch letztlich «rein» beim Konsumenten landet, wird sie in einen gesonder-

**Hansueli
Jungens De-
vise: «Wenn
der Konsu-
ment das
möchte, dann
schauen wir,
dass wir es
anbieten.»**

Drei Fakten zur A2-Milch

Was ist A2-Milch?

- Eine einzelne Aminosäure in dem Milcheiweiss Beta-Kasein macht den Unterschied (siehe Grafik): Bei dem A2-Kasein befindet sich an der Position 67 die Aminosäure Prolin, beim A1-Kasein Histidin.

Die Besonderheiten?

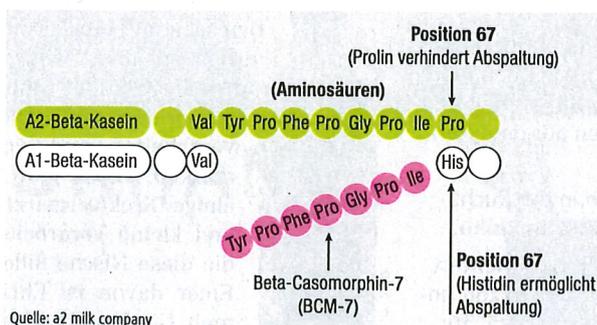
- Bei der Verdauung von A1 wird das sogenannte Opiat Beta-Casomorphin-7 (BCM-7) abgespalten,

bei der A2-Variante nicht. Dieses Stoffwechselprodukt soll die Ursache dafür sein, dass einige Menschen keine Milch vertragen.

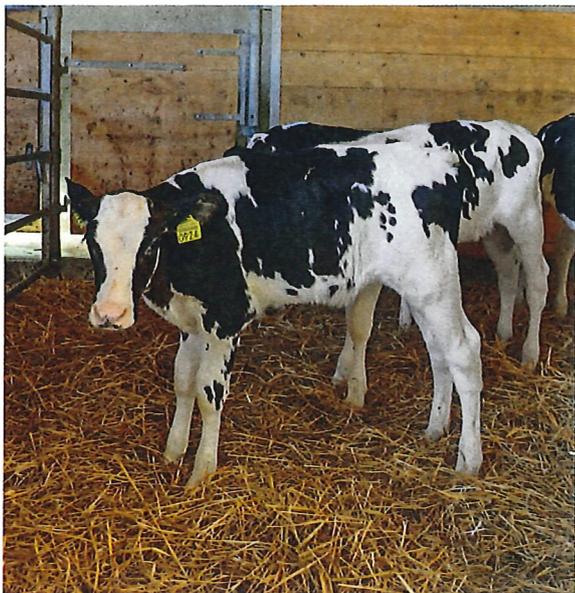
Wer hat es entdeckt?

- Die A2-Milch als Erste für sich entdeckt hat die neuseeländische «a2-Milk Company». Die Firma hat die A2-Milch dort zum Kassenschlager gemacht.

Studien gibt es bisher aus Neuseeland und den USA.



A2 und A1 unterscheiden sich durch eine Aminosäure. Bei der Verdauung von A1 entsteht Beta-Casomorphin-7, das zu Unverträglichkeiten führen soll.



Zwei Drittel des Tierbestandes sind bereits reinrassig A2.

ten Anhänger gepumpt. Hansueli Jungen will bis anfangs November einen zweiten Milchtank mieten, sodass die Milch sauber getrennt ist. Solange seine Herde nicht komplett A2 ist, hält er zwei Gruppen. Gemolken wird im vollautomatischen Tandemmelkstand.

Für den Landwirt aus Wimmis steht fest: Die A2-Milch ist kein Hirngespinnst. Ein Kollege aus dem Bekanntenkreis mit diagnostizierter Laktoseintoleranz konsumiere seit Längerem seine Milch und geniesse den Verzehr ohne Probleme. Er ist sich sicher, auch in der Schweiz gibt es dafür einen Markt. A2-Milch beinhaltet aus seiner Sicht einen Mehrwert und das Potenzial für zusätzlichen Absatz.

Kontakt:
kirsten.mueller@landfreund.ch

Schnell gelesen

- A2-Milch enthält die Beta-Kasein-Variante A2 und soll deshalb bekömmlicher sein.
- Migros Aare und die Milchproduzenten versprechen sich einen zusätzlichen Absatz und Mehrwert der Milch.
- Ab 16. November bietet das Detailhandelsunternehmen in 31 Filialen A2-Milch von aktuell drei Milchproduzenten aus dem Kanton Bern an.
- Experten sehen in der Zucht auf A2A2 reinerbig ein Risiko.
- An einem sicheren Schnelltest der A2-Milch arbeitet derzeit unter anderem die Universität für Bodenkultur in Wien.

Nische im Premiumbereich?

Nach Übersee fasst die A2-Milch auch Fuss in Europa. Wir fragten nach, wie Produzenten in den Niederlanden, Deutschland und Österreich A2-Milch vermarkten.

Niederlande: Europas grösste A2-Milch-Molkerei

Die niederländische Molkerei Vecozuivel verarbeitet seit Ende 2016 A2-Milch, die sie zunächst auf dem heimischen Markt absetzte. Aktuell ist das Produkt A2-Biomilch exklusiv beim deutschen Biohandelshaus Dennree gelistet zu einem Preis von 1,99€/kg. Es sei ein vorübergehender strategischer Entscheid, die Milch unter der eigenen Marke vom heimischen Markt zu nehmen, sagt das Unternehmen.

Niederländische konventionelle und Biobetriebe beliefern die Molkerei. Vecozuivel sagt von sich, sie seien der grösste europäische A2-Milch-Verarbeiter. Zur Zahl der Milchlieferanten, Menge und Preis für die Landwirte will sich das Unternehmen nicht äussern. Die Milchbauern haben sich zu kleinen A2-Genossenschaften zusammengeschlossen. Die Molkerei macht keine gesundheitsbezogenen A2-Werbeaussagen, solange keine offizielle A2-Studie in Europa anerkannt ist. Erst dann sei die Werbung mit einem «A2-Health-Claim» erlaubt. Die Molkerei prüfe Anfragen von niederländischen und europäischen Handelsunternehmen, die die A2-Urmilch in ihr Sortiment aufnehmen möchten.

Deutschland: Nur in der Direktvermarktung

A2-Milch wird in Deutschland laut Auskunft des deutschen Milchindustrieverbands nicht über grosse Molkereien verarbeitet und vermarktet. Indes gibt es einige Direktvermarkter und kleine Verarbeiter, die diese Nische füllen. Einer davon ist Christoph Gerden, Landwirt aus Kall in Nordrhein-

Westfalen mit 140 Kühen. Die Pilotphase startete er 2017 und verkauft die frische A2-Milch an seiner Milchautomaten, bevor er sich ein eigene Hofmolkerei aufbaute. Die war der Startschuss für den Direktvertrieb der Marke «Wohlfühl-Milch». Unter diesem Namen steht die Milch zu einem Preis von 1,79€/kg im Regal von zirka 350 Kaufland-, Edeka- und Rewefilialen. Sie weist einen 4%igen Fettgehalt auf, ist pasteurisiert, aber nicht homogenisiert. Sofern die Läden sich im Umkreis des Hofes von einer Stunde Fahrzeit befinden, beliefert er sie direkt.

Seine A2-Produktpalette umfasst Milch, Kakao, Naturjoghurt und acht Fruchtjoghurt-Sorten. Rund die Hälfte setzt er als A2-Milch ab.

Österreich: 10000 Kilo pro Woche

Die beiden Familien Wallner und Reingruber aus der Alm- und Kremstal in Oberösterreich haben sich zusammengetan und die Produktion auf ihre Höfen komplett auf reine A2-Milch umgestellt. Gemeinsam vermarkten sie über ein eigens gegründetes Handelsunternehmen, die A2-Milch GmbH ihre Urmilch. Insgesamt produzieren sie rund 900 000 kg Milch im Jahr. Pro Woche verkauft das Unternehmen zwischen 8000 und 10000 kg als Vollmilch und zirka 3000 kg als Schulmilchprodukte sowie Naturjoghurt.

Startschuss war im Februar 2018. Seitdem konnten sie den Absatz um 26% steigern. Netto erhalten die Familien 50 ct/kg Milch (für konventionelle Milch zirka 36 ct/kg). Die Vermarktung von A2-Produkten sei eine grosse Herausforderung, denn sie sei erklärungsbedürftig. Sie bedauern, dass man aufgrund fehlender «Health-Claims» keinerlei Werbung mit den Vorteilen der besseren Verträglichkeit machen dürfe. Im Handel kostet der Liter A2-Milch 1,99€. *ki*



Foto: zVg



Foto: zVg



Foto: zVg

Was sagt die Wissenschaft?

Foto: zVg



Ernst Jakob von Agroscope Liebefeld gehört zu den A2-Milch Skeptikern.

Plädoyer für «normale» Milch

Von einem Mehrnutzen der A2-Milch für die Konsumenten könne keine Rede sein, bringt es Ernst Jakob von Agroscope Liebefeld auf den Punkt und sagt: «Es ist blanker Unsinn, dass Leute mit Laktoseunverträglichkeit A2-Milch ohne Bedenken konsumieren können. Auch lässt sich wissenschaftlich nicht bestätigen, dass A2-Milch gegen Verdauungsstörungen hilft.» Sauer stösst ihm auf,

dass mit der A2-Milch im Internet Behauptungen kursieren, die «normale» Milch verunglimpfen. «Behauptet wird, dass der Verzehr von normaler Milch Diabetes Typ 1 auslösen könne oder zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen führe. Das Gegenteil ist der Fall, und das lässt sich wissenschaftlich beweisen: Leute, die viel Milch und Milchprodukte konsumieren, haben kein höheres Risiko, an Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu erkranken als solche, die auf Milch verzichten.»

Da sich keine gesundheitlichen Vorteile der A2-Milch nachweisen liessen und erst recht nicht ausgelobt werden dürften, stelle man marketingmässig den Wohlfühlaspekt ins Zentrum. Das findet Jakob genauso bedenklich, und es schade der Milchbranche als Ganzes. Er verweist darauf, dass die Selektion von Kühen, die nur beta-Casein A2 produzieren, zu einem Rückgang der Häufigkeit

von kappa-Casein B führen könne. Dadurch leide die Labgerinnungsfähigkeit der Milch zum Nachteil der Schweizer Käsewirtschaft.

Differenzieren und Mehrwert holen

Laut Agrarökonom Markus Lips, ehemals Agroscope Tänikon, macht es durchaus Sinn, angesichts der hohen Produktionskosten der Schweizer Landwirtschaft Milch qualitativ zu differenzieren und so den Konsumenten einen Mehrnutzen zu bieten. Das sollte sich aber in einer erhöhten Zahlungsbereitschaft und in höheren Preisen für die ganze Wertschöpfungskette niederschlagen.



Agrarökonom Markus Lips plädiert für höhere Preise in der Nische.

dc

Gülletechnik

- Gülletechnik
- Abwasserpumpsysteme
- Mostereigeräte
- Mechanische Fertigung



Neugierig?



Wälchli Maschinenfabrik AG ■ Brittnau ■ Tel. 062 745 20 40 ■ www.waelchli-ag.ch

STREIFENVORHANG

- 300 mm breit
- 3 mm stark
- Rollen à 25 lfm / 50 lfm



dirim
AKTUELL

**WÄHRUNGS
RABATT**