

Die Revolution beginnt in einem Oberländer Stall

Dientigen/Wimmis Die Naturpark-Käserei hat in diesen Tagen ihren Betrieb aufgenommen. Das erste Produkt ist gleich eine Schweizwelle Premiere: A2-Urmilch, eine Urform der Kuhmilch, die bekömmlicher sein soll. Doch die Herstellung ist kompliziert.

Claudius Jezella

Der Stall am Fusse des Niesen sieht im Grunde aus wie jeder andere. Und auch die 85 Kühe haben keine für Niesentige weisse erkennbaren Besonderheiten: Holstein- und Red-Holstein-Rinder, schwarz und braun gefleckt. Auf die grünen Ohrmarken weist Oskar Schmid hin. Rund ein Drittel der Kühe hier sei so gekennzeichnet. Wie der Wimmiser Landwirt berichtet, handelt es sich dabei um sogenannte A2-Kühe, die sich von ihren A1-Artgenossen nebst nur durch die Milch unterscheiden, die sie geben. Die weist nämlich eine andere Zusammensetzung der Milchweisse auf (siehe Kasten) und soll dadurch für die Menschen bekömmlicher sein, die die herkömmliche Milch nicht so gut vertragen, so die kurze Erklärung von Reto Sopranetti, Leiter der Direktion Supertmarkt, bei der Genossenschaft Migros Aare, die die A2-Urmilch neu in ihr Sortiment aufgenommen und gesamt im Stall von Oskar Schmid einfliegen Medienvertretern vorgestellt hat.

Schweizer Pionierbetrieb

In Deutschland, Grossbritannien oder in den USA gebe es die A2-Milch bereits seit einiger Zeit auf dem Markt, so Sopranetti. In Neuseeland liege der Marktanteil mittlerweile sogar bei 11 Prozent und damit höher als der von Biomilch. In der Schweiz hingegen ist das Produkt bislang weitgehend unbekannt. Er sei durch Gespräche mit Kollegen auf die Idee gebracht worden, die Urmilch auch in der Schweiz zu lancieren, erzählt Bauer Schmid. Und so ist der Hof der Betriebsgemeinschaft Niesen zu einem der drei Schweizer Pionierbetriebe geworden, auch die anderen beiden liegen im Berner Oberland, in Spezz und Wimmis. Unterstützung fanden sie in der Aaremtlich AG und schliesslich auch in der Migros Aare, die die A2-Urmilch in diesen Tagen in die Kühlregale von 99 liter 125 Ffillien bringt.

Abgefüllt wird die Milch in der Naturpark-Käserei einhagens des Dientigen, die damit nun ihren Betrieb aufgenommen hat. «Es ist natürlich umso schöner, dass es sich bei dem ersten Pro-



Der Wimmiser Landwirt Oskar Schmid setzt ganz auf die neue A2-Urmilch, die in der Naturpark-Käserei im Dientigen für die Migros Aare abgefüllt wird. Foto: Claudius Jezella

«Will man ein Tier dazukaufen, muss zunächst Blut entnommen und die Probe anschlüssend für einen Genest nach Deutschland geschickt werden.»

Oskar Schmid, Landwirt aus Wimmis, über die komplizierte Umstellung auf A2-Kühe.

vatives handelt», sagt Ernst Arn, Geschäftsführer der Stimmental am Rande des Industriegebietes Burgholz bereith. 5000 Liter A2-Urmilch wurden zum Betriebsanfang abgefüllt. Zum Vergleich: Bei der Wiesemilch, die die Migros Aare ebenfalls ab Januar im Dientigen abfüllen lässt, ist die Rede von 8,5 Millionen Litern im Jahr. In den Bau der Milchabfüllanlage investierte das Unternehmen rund 5 Millionen Franken.

Die Gesamtkosten für die Naturpark-Käserei belaufen sich auf 38 Millionen. «Wir nehmen den Betrieb nun nach und nach auf», sagt Arn. Die Käseproduktion

nen Kilogramm Milch zu Käse für den Export verarbeitet werden.

Der Liter für 2,50 Franken

Von diesen Zahlen ist man bei der neuen Urmilch natürlich weit entfernt, auch wenn zehn weitere Landwirtschaftsbetriebe das Ziel verfolgen, bis zum Jahr 2020 auf A2 umzustellen. Das ist jedoch nicht ganz einfach, wie Oskar Schmid aus eigener Erfahrung weiss. Mit einem Drittel A2-Kühen sei die Quote in seinem Stall schon relativ hoch. Um den Bestand der Tiere zu erhöhen, bleibe fast nur die Zucht. Dem wolle man ein Tier dazukaufen, müsse zunächst Blut entnom-

men. «Das dauert zwei Wochen, dann sind die Tiere normalerweise länger verkauft.» Und auch die Abhaltung ist nicht unproblematisch. «Wir müssen die Anlage erst reinigen, damit sich die A2-Milch nicht mit der herkömmlichen Milch mischt.» Ziel sei es, irgendwann einmal komplett auf A2 umzustellen, denn der Mehraufwand wird von der Migros mit 15 Rappen pro Liter vergütet. Im Laden kostet die A2-Milch 2,50 Franken, die Wiesemilch 1,60 Franken. Aber: «Im Moment werden wir nichts daran», sagt Schmid, ist jedoch zuversichtlich: «Wir glauben daran, dass

Was genau ist A2-Urmilch?

A2-Urmilch ist Milch, die keine A1b-Kasein, sondern nur A2b-Kasein enthält und damit der ursprünglichen Milch entsprechen soll. Die Zusammensetzung der Milchweisse in der Milch ist abhängig von der Genetik der Kuh. Damit eine Kuh reine A2-Urmilch produziert, muss sie eine reine A2A2-Genetik aufweisen. Ursprünglich hatten alle Kühe den Genotypen A2A2, weshalb A2-Milch auch als Urmilch bezeichnet wird. Im Laufe der Jahre entstanden in der Milchviehzucht mischblütige Herden, die sowohl die