

Erfassung, Verarbeitung und Vermarktung von Bergbauernmilch

Vortrag von Dr. Helmut Pointner,
Milchwerke Berchtesgadner Land

Dr. Helmut Pointner von den Milchwerken Berchtesgadner Land Chiemgau eG referierte im Rahmen der 20. Internationalen Almwirtschaftstagung in Lengries über die Erfassung, Verarbeitung und Vermarktung von Bergbauernmilch aus der Region Berchtesgaden bis in den Isarwinkel. Er betonte vor allem die hohe geschmackliche Qualität und die gesundheitlichen Vorzüge der Milch von Bergbauern, wobei besonders die CLA (konjugierte Linolsäure) in Bergbauernmilch in hohem Maße vorhanden ist. Lesen Sie dazu seine Ausführungen bei der Tagung, die hier verkürzt wiedergegeben werden.



Die Molkerei Berchtesgadener Land ist eine Genossenschaft, die seit 1927 besteht. Sie erfasst die Milch von 1.500 Betrieben, wovon knapp 1.000 Betriebe Bergbauernhöfe aus der Alpenregion von Berchtesgaden bis in den Isarwinkel sind. Insgesamt erhält sie dadurch 60 Mio. kg Bergbauernmilch im Jahr. Bergbauernhöfe werden traditionell in extensiver Landwirtschaft bewirtschaftet. Höhenlage, Hangneigung und Betriebsgröße lassen eine Intensivbewirtschaftung nicht zu. Die Erfassung von Bergbauernmilch ist für eine Molkerei zwei- bis drei mal so aufwendig, als die Erfassung von Flachlandmilch, insbesondere in Regionen mit großer Erzeugerstruktur. Dementsprechend ist es auch schwierig, diese relativ teure Milch kostendeckend zu vermarkten.

Bei der Bergbauernmilch handelt es sich um Milch, die sich in ihrer geschmacklichen Qualität und gesundheitlichen

Wertigkeit positiv von Standardmilch abhebt.

Hohe Milchqualität

Die hohe geschmackliche Qualität der Bergbauernmilch ergibt sich aus der hervorragenden Futtergrundlage im Berggebiet und auf den Almen mit zahlreichen Gräsern und Kräutern. Die gesundheitlichen Vorteile ergeben sich zwangsläufig aus der extensiven Bewirtschaftung. Neue Gutachten belegen, dass die Milch von Kühen mit Weidegang und faserreichem Futter, wie es in der Berg- und Alpenregion der Fall ist, einen deutlich höheren Gehalt an gesundheitsfördernden Linolsäuren aufweist.

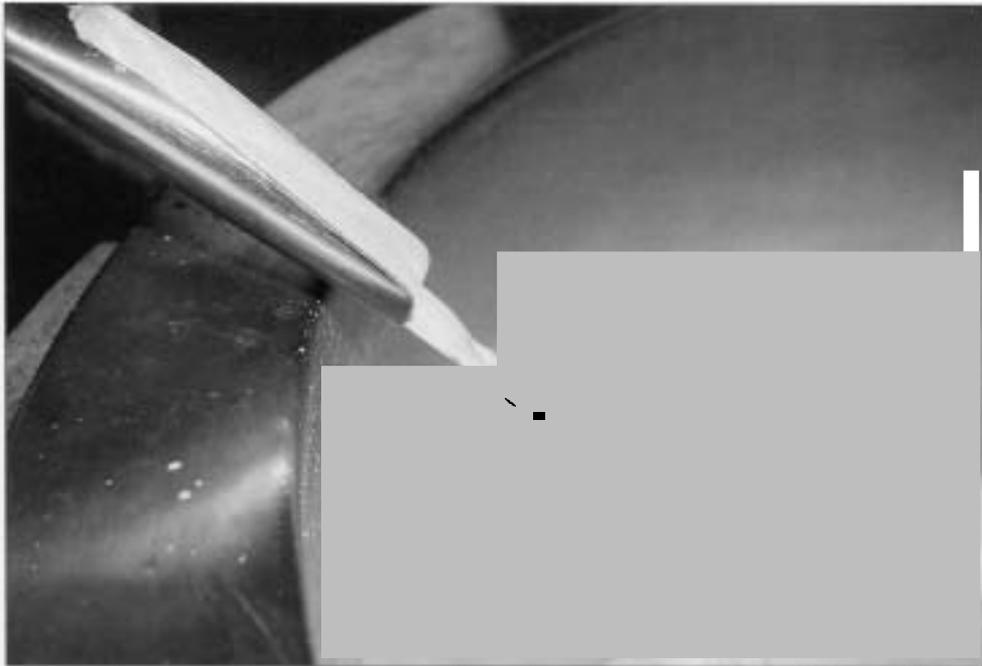
Ein aktuelles Gutachten der Bundesanstalt für Milchwirtschaft Kiel hat beachtenswerte Ergebnisse zur gesundheitlichen Wirkung von CLA (konjugierte Linolsäure) erbracht und bestätigt, dass diese CLA in Bergbauernmilch

in besonders hohem Maße vorhanden ist. CLA ist eine einfach ungesättigte Fettsäure, die durch Bakterien im Pansen von Wiederkäuern gebildet wird und sich positiv auf den gesamten Stoffwechsel und auf das gesunde Zellwachstum auswirkt. Das Augenmerk der Wissenschaft richtet sich dabei vor allem auf die antikarzinogenen bzw. krebshemmenden Eigenschaften von CLA. Bei Tierversuchen wurde durch die Verabreichung von CLA das Immunsystem und die Antikörperbildung gestärkt. Diese Informationen über die Wirkung von CLA wird, um den Konsumenten entsprechend zu informieren, auf der Rückseite der Milchpakete aufgedruckt.

Grüne Linie aus Bergbauern-Milch

Zielsetzung für die Milchwerke Berchtesgadener Land war es somit, die auf Grund

Bergbauernmilch hebt sich in ihrer geschmacklichen Qualität und gesundheitlichen Wertigkeit von Standardmilch ab



Die Bergbauernmilch hat einen besonders hohen Anteil an CLA mit krebsthemmenden Eigenschaften

der geografischen Verhältnisse teuer zu erfassende Milch ihrer hohen Wertigkeit entsprechend zu vermarkten. Wir haben somit 1988 begonnen, diese Milch getrennt zu erfassen und zu verarbeiten und in einer eigenständigen „Grünen Linie aus Bergbauern-Milch“ zu vermarkten. Natürlich sind an die

Verarbeitung dieser Milch in der Molkerei besonders hohe Ansprüche zu steilen. Aufgabe ist es dabei, die besondere Milchqualität durch sorgfältige, schonende Behandlung zu erhalten. So setzen wir bei der Herstellung der „Haltbaren Bergbauern-Milch“ das weltweit modernste und schonends-

te Erhitzungsverfahren ein. Es handelt sich dabei um eine Dampfinkjektion, bei der die Wärmebelastung der Milch gegenüber herkömmlichen Verfahren um mehr als 50 % reduziert wird.

Mittlerweile ist unsere Molkerei der größte Hersteller von Bergbauern-Produkten in Bayern. Die „grünen“ Bergbauern-Produkte sind durch eine Reihe von Maßnahmen den Verbrauchern bekannt gemacht worden. Dazu gehören Pressekonferenzen, Rezepthefte, Wanderkarten und Wanderführer, Preisausschreiben, usw.

Sicherung der Bergbauernbetriebe

Die Molkerei hat mit ihrer „Grünen Linie aus Bergbauern-Milch“ eine gewisse Alleinstellung erreicht und ist dadurch in der Lage, den auf Grund höherer Produktionskosten und höherer Qualität notwendigen Mehrpreis für Bergbauernmilch zu erlösen. Unsere Molkerei bezahlt an die Lieferanten den höchsten Milchpreis in Deutschland.

Die Bergbauern haben einen schweren Stand in einer von Flächenprämien und Produktionsprämien geprägten EU-Landwirtschaft. Den Anforderungen eines internationalen Agrarmarktes ist die Berglandwirtschaft nicht gewachsen. Um so mehr freut es uns, dass wir die Existenz dieser Betriebe durch die gute Vermarktung von Bergbauernmilch sichern können. ■

*Ihr Partner
der alles
hat...*

**uellschächte
Druckrohre
Abwasserrohre
Drainagerohre
Armaturen**

TECHNISCHER GROSSHANDEL
KOMMUNAL-BEDARF
INDUSTRIE-BEDARF

A-6060 HALL IN TIROL
SCHLÖGLSTRASSE 36
TELEFON: 0 52 23 141 8 88
TELEFAX: 0 52 23 1435 83

HB-TECHNIK

HUBER & BÜCHELE GES.M.B.H. & CO.KG.