

<http://www.liferadio.at/news/news-aus-oberoesterreich/view/article/jungbauern-starten-mit-urmilch-durch-36466766/>

JUNGBAUERN STARTEN MIT URMILCH DURCH

22.02.2018, 09:55 |



Viele Oberösterreicher kennen das: Sie trinken Milch oder essen Joghurt und prompt zwickt der Bauch. Jeder vierte Oberösterreicher verträgt Milchzucker, Laktose, schlecht - ist nicht allergisch, fühlt sich damit aber nicht wohl. Zwei Jungbauernfamilien aus Inzersdorf und Scharnstein bringen für diese Menschen jetzt ein neues Produkt auf den Markt: Eine Urmilch - von Urkühen, mit der sie den Milchmarkt revolutionieren wollen.

Die Jungbauernfamilien Maria und Fritz Wallner in Scharnstein und Roswitha und Gerhard Reingruber in Inzersdorf haben dazu alle ihre Kühe zum DNA-Test geschickt und die Urkühe herausgefiltert. Fritz Wallner sagt: "Das sind Kühe, deren Milch ein besonders Milcheiweiß hat, das leicht verträglich ist: Wie bei den Urkühen früher. Wir haben unsere Herden durchgetestet und mittlerweile nur mehr Kühe im Stall stehen, die diese verträgliche Milch geben. Viele Leute glauben, dass sie mit Laktose ein Problem haben und trinken deswegen Schaf- oder Ziegenmilch, weil sie diese Milch vertragen. Dabei hat Schaf- oder Ziegenmilch genausoviel Laktose, wie Kuhmilch. Für diese Leute ist unsere Milch perfekt. Damit können wir sicher vier von fünf Menschen helfen, die glauben, dass sie laktoseintolerant sind.", sagt Wallner.

Die Urmilch ist mit etwa 1 Euro 99 teurer, als normale Kuhmilch, aber günstiger als Schaf- oder Ziegenmilch. Sie schmeckt voller, denn sie ist fetter, mit einem natürlichen Fettgehalt von rund vier Prozent. Und sie ist naturbelassen, weder ultrahocherhitzt, noch standardisiert, sagt Wallner.

Ab Freitag gibt es die Urmilch und Joghurt aus Urmilch in 1.000 Supermärkten in OÖ, NÖ, Wien und dem Burgenland. Sie ist bisher einzigartig in Österreich. Die Jungbauern wagen sich damit als Pioniere vor.

Jeder vierte Oberösterreicher hat genetisch die Anlage für eine Laktoseunverträglichkeit. Aber nicht jeder muss deswegen Beschwerden haben, sagt Dietmar Enko vom Landeskrankenhaus Steyr auf Anfrage von Life Radio. "Manche Patienten trinken trotzdem ohne Probleme eineinhalb Liter Milch am Tag, andere wiederum vertragen Milch schlecht und verweigern Milchprodukte schon von Kind auf intuitiv."

Häufig ist auch nicht die Milch schuld am Bauchweh, sondern der oder die Übertäter sind andere Zucker: Elf Prozent der Bevölkerung vertragen den Fruchtzucker, Fruktose nicht. 18 Prozent reagieren mit Bauchschmerzen und Blähungen auf Sorbit, einen Süßstoff, der in vielen Fertiggerichten enthalten ist. Oft sind es auch verschiedene Zucker in Kombination, die dem Bauch nicht gut tun, sagt Enko.

Oder die Ursache ist eine ganz andere, sagt der Experte vom LKH Steyr im Interview mit Life Radio. Manche Patienten, die glauben, laktoseintolerant zu sein, haben in Wirklichkeit "falsche Bakterien" im Dünndarm. Das lässt sich mit einem Atemtest feststellen. Bei 85 Prozent dieser Patienten reicht eine Behandlung mit Antibiotika und die Verdauungsbeschwerden sind weg.

<https://www.a2milch.at>