

Die Schweizer Bergmilch und ihre Besonderheiten

Milchprodukte-Vermarkter wie Emmi und diverse Käseorganisationen verwenden in der Werbung Bilder einer idyllischen Bergwelt. Würden bei den in der Werbung verwendeten Bildern dieselben strengen Kriterien über die Nachweisbarkeit der Aussage angewandt wie bei Gesundheitsaussagen bei Lebensmitteln, dann müsste die Schweiz noch viel mehr Bergwiesen haben.

Walter Bisig, Dr. Lm.-Ing. ETH, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux
ALP-Haras, 3003 Bern

Von den 58'000 Landwirtschaftsbetrieben liegen 55% im Hügel- und Berggebiet. Knapp ein Drittel der Schweizer Milch wird im Berggebiet produziert. Mit 47'000 ha liegen 70% der Biodiversitätsflächen hoher Qualität im Berggebiet. Im Berggebiet wird den Kühen nachweislich anteilmässig mehr Gras, Grassilage und Heu und weniger Maissilage und Kraftfutter verfüttert als im Flachland. Diese Zahlen zeigen, dass die Berglandwirtschaft eine an den Standort angepasste Milchproduktion aufweist. Gras und durch Trocknung oder Fermentation haltbar gemachtes Gras in Form von Heu und Grassilage ist ideales Futter für das Rindvieh. Dank des ausgeklügelten Magensystems mit vier Mägen können die Wiederkäuer die für den Menschen nicht verdaubare Zellulose und die weiteren wertvollen Nährstoffe im Gras in Form von Milch und Fleisch der menschlichen Ernährung zuführen. In den Berggebieten ist aus Gründen des Klimas und der Topographie kein rationeller Ackerbau in nennenswertem Umfang möglich.

Regionalentwicklung und Bergmilchprodukte

Aus Bergmilch, welche in den vom Bund festgelegten Bergzonen produziert wurde, werden diverse Milchprodukte hergestellt. Die umfangreichen Produktesortimente Heidi von Migros und ProMontagna von Coop basieren darauf. Diverse Dorfkäsereien nutzen die Herkunft

Berggebiet für die Vermarktung, so z.B. die Käserei Stofel in Unterwasser, Toggenburg mit der Internet-Adresse www.bergmilch.ch oder die Entlebucher Spezialitäten-Käserei, Schüpfheim. Der Bund fördert mit Investitionsbeiträgen im Rahmen von Regionalentwicklungsprojekten die Herstellung von Milchprodukten im Berggebiet. Diverse Projekte sind so realisiert worden oder noch in Realisierung wie z.B. die Urnäsher Milchspezialitäten AG, die Eigermilch Grindelwald AG oder die Milchmanufaktur Einsiedeln AG. Der Bund verfolgt damit mehrere Ziele der Landwirtschafts- und Regionalpolitik wie die dezentrale Besiedlung des Landes, die Pflege der Kulturlandschaft und die Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen. Feriengäste sind eine geschätzte und für die Produkte der Berggebiete empfängliche Kundschaft. Der Feriengast kann ein Stück seines Feriengebietes in Form eines kulinarischen Produktes mit nach Hause nehmen oder es auch im Geschäft in der Stadt zuhause kaufen. Für die Betriebe in Urnäsch, Einsiedeln oder Grindelwald sind die Feriengäste eine wichtige Kundengruppe. Im Bergmilchprojekt 2003-2007 der Hochschule HAFL, Zollikofen wurden in Zusammenarbeit mit Agroscope und diversen Kantonen, mitfinanziert von der KTI und Wirtschaftspartnern, Strategien erarbeitet, damit die Milchproduktion und -Verarbeitung in den Berggebieten effizient erfolgen kann. Eine Empfeh-

lung aus dem Projekt ist, dass Milch mit einem Zusatznutzen produziert und regional daraus Milchprodukte hergestellt werden sollen. In diversen vorangehend genannten Projekten wurde diese Strategie umgesetzt.

In einem Nachfolgeprojekt wurde der Heidi-Blütenkäse entwickelt, wo mit einer innovativen Technologie die Schnittfläche der Käseportionen mit essbaren farblich attraktiven Ringel- und Kornblumen verziert wird. Auch Emmi hat vor einiger Zeit mit dem Käse Swiss Alp ein spezifisches Bergmilchprodukt auf den Markt gebracht, von Cremo gibt es die Bergmilch express.

Ernährungswert von Bergmilch

Bergmilch hat einen höheren Ernährungswert. Da in den Berggebieten gemäss Bergmilchprojekt der Anteil von Gras im Futter der Kühe signifikant höher ist als im Tal, weist Bergmilch nachweislich tiefere Werte an gesättigten Fettsäuren und höhere Gehalte an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und insbesondere an Omega-3 Fettsäuren auf. Die α -Linolensäure ist die hauptsächlich vorkommende Omega-3-Fettsäure in Milch. Die gesättigten mittelkettigen Fettsäuren C12, C14 und C16 sind weniger erwünscht. Gegenüber einem Graslandfutteranteil von 75% konnte mit 100% Graslandfutter der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren um 59% erhöht werden. In Schweizer Hochleistungs-Milchbetrieben mit hohen Kraffuttergaben beträgt der

Graslandfutteranteil weniger als 50%. Würde mit solcher Milch verglichen, wäre die Erhöhung der Omega-3-Fettsäuren-Konzentration noch bedeutend höher. Von der gewichtsmässigen Konzentration her könnte Bergkäse gemäss der europäischen Lebensmittelbehörde EFSA als «reich an Omega-3 Fettsäuren» bezeichnet werden. Pro 100 kcal erreicht Schweizer Bergkäse ca. die Hälfte des erforderlichen Wertes um als «Quelle von Omega-3 Fettsäuren» bezeichnet zu werden. Schweizer Bergmilch ist gemäss diesen Ausführungen standortangepasst, sie erfüllt Werbeversprechungen und sie weist in der Tendenz einen gesünderen Ernährungswert auf.

Wichtige Quellen:

Bisig W., Collomb M., Bütikofer U., Sieber R., Bregy M., Etter L., 2008. Saisonale Fettsäurezusammensetzung von Schweizer Bergmilch. Agrarforschung 15, 38-43.
Thomet P., Cutullic E., Bisig W., Wuest C., Elsaesser M., Steinberger S., and Steinwider A., 2011. Merits of full grazing systems as a sustainable

and efficient milk production strategy. Grassland Science in Europe 16, 273-285.

RÉSUMÉ

Le lait de montagne et ses particularités

Les régions de montagne, qui possèdent de nombreux pâturages, sont particulièrement bien adaptées à la production laitière. D'ailleurs, un tiers du lait suisse provient de ces espaces. Dans ces zones, les vaches sont avant tout nourries avec de l'herbe et du foin et reçoivent généralement peu de fourrages concentrés. Cette adéquation entre régions de montagne et production laitière est d'ailleurs souvent utilisée comme argument de vente, tant par les grandes chaînes de distribution que par de nombreuses fromageries de montagne. De plus, le lait de montagne a des qualités alimentaires particulières. En moyenne, il contient davantage d'acides linoléiques conjugués et d'acides gras Omega-3. Ces derniers ont un effet sur plusieurs fonctions physiques.

RIASSUNTO

Il latte di montagna e le sue particolarità

Le regioni di montagna, che posseggono numerosi pascoli, sono particolarmente adatte alla produzione lattiera. D'altronde, un terzo del latte svizzero proviene da questi luoghi. In queste zone, le vacche sono nutrite prima di tutto con dell'erba e del fieno e ricevono generalmente poco foraggio concentrato. Questa relazione tra regioni di montagna e produzione lattiera è d'altronde spesso utilizzata come argomento di vendita, sia dalle grandi catene di distribuzione che da numerosi caseifici di montagna. Inoltre, il latte di montagna ha delle qualità alimentari particolari. In media, contiene una maggiore quantità di acidi linoleici coniugati e degli acidi grassi Omega-3. Questi ultimi hanno degli effetti su numerose funzioni psichiche.

Bergmilch und Bergmilchprodukte haben tendenziell einen höheren Ernährungswert. (Luzi Etter)

