



Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'698
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 13
Fläche: 65'163 mm²



350 Milchproduzenten nahmen am vergangenen Mittwoch an der Jubiläumsfeier der Züger Frischkäse AG teil.

Wie gesund ist Rohmilch?

Züger Frischkäse AG / Vergangenen Mittwoch feierte die Züger Frischkäse AG das 20-Jahr-Jubiläum gemeinsam mit ihren Milchlieferanten.

OBERBÜREN ■ Die Züger Frischkäse AG in Oberbüren SG feiert dieses Jahr ihr 20-Jahr-Firmenjubiläum und die Inbetriebnahme des Neubaus (die «Bauernzeitung» berichtete). Dieses und nächstes Wochenende finden die «Tage der offenen Tür» statt. Nach der Einweihung vom 2. November lud das Unternehmen am Mittwoch seine Milchlieferanten zur Jubiläumsfeier ein.

Viel Lob und Anerkennung für die Milchlieferanten

«Es freut uns, geschätzte Milchlieferanten, euch bei uns begrüßen zu dürfen», empfing Markus Züger die 350 Produzenten. Markus und Christof Züger sowie deren Vater Edwin Züger betonten in ihren Ansprachen, wie wichtig die einwandfreie Qualität der Milch für die Käseproduktion sei. «Damit wir auf so hohem Niveau Käse produzieren können, sind wir auf eure Mitarbeit angewiesen. Dafür sind wir euch sehr dankbar, denn nur so können wir die gewünschte Qualität erreichen», lobte Edwin

Züger die Milchlieferanten. Nach einem reichhaltigen Mittagessen hatten die Landwirte die Zeit, sich auf dem Betriebsrundgang einen Einblick in die Mozzarella-Produktion zu verschaffen. Beeindruckt verfolgten sie mit, welche Schritte ihre Milch durchläuft, bis sie lagerfähig zu Käse verarbeitet ist. Nach der Führung referierte Ton Baars, Fachbereich Rohmilchqualität und Lebensmittelsicherheit beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), über den Einfluss der



Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'698
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 13
Fläche: 65'163 mm²

(Roh-)Milch auf die Gesundheit.

Konsum von Rohmilch: Schutz oder Gefahr?

Direktvermarkter, die ihre Milch ab Hof verkaufen, müssen die Kunden auf irgendeine Art darauf hinweisen, dass die Rohmilch vor dem Konsum auf mindestens 70 Grad erhitzt werden muss – so schreibt es das Gesetz vor.

Grund ist, dass die in der Milch vorhandenen Keime nur bei grosser Erhitzung abgetötet werden. Einerseits besteht dann weniger Gefahr, Keime aufzunehmen, andererseits wird die Milch dadurch länger haltbar. Als weiterer Grund wird oft genannt, dass frische Milch wegen der Mikroflora für Säuglinge, Schwangere, Kranke und ältere Menschen gefährlich sein kann.

Auf der anderen Seite werden durch das Erhitzen der Milch wichtige Enzyme, Eiweisse und Fettsäuren zerstört. Dies hat negative Folgen auf den Stoffwechsel und die Gesundheit. Ton

Baars stellte fest: «Der Konsum von Rohmilch hat zwei Seiten. Diese Doppelseitigkeit führt zu Konflikten.» Das Problem sei, dass ein falscher Schluss zwischen Gesundheit und Milchkonsum gezogen werde. Die positiven Auswirkungen des Milchkonsums auf den Menschen seien nicht zu unterschätzen.

Weniger Allergien und Asthma durch Konsum von Rohmilch

In den letzten 40 Jahren haben Allergien und Asthma stark zugenommen. Auffallend ist, dass Kinder, die auf Bauernhöfen aufwachsen, viel weniger an Allergien oder Asthma erkranken. Laut Ton Baars liegt das daran, dass diese Kinder früh in den Kontakt mit Tieren und Keimen kommen und dadurch bessere Abwehrkräfte entwickeln. «Verschiedene unabhängige Studien zeigten, dass Hofkinder, die von klein auf Rohmilch konsumieren, robuster gegen Infekte und Allergien sind.»

Weiter erklärte Baars, es sei er-

wiesen, dass der Konsum von Rohmilch vor und während der Schwangerschaft einen positiven Effekt auf das Immunsystem des Säuglings habe. «Die Muttermilch enthält viel mehr Immunglobuline und essenzielle Fettsäuren», so Baars. Gerade für werdenden Mütter, Kleinkinder und ältere Personen wäre es deshalb vorteilhaft, Rohmilch zu trinken.

«Ein bisschen Dreck schadet nicht»

Laut Ton Baars ist es der Gesundheit zuträglicher, in einer Umwelt zu leben, die nicht steril ist. Keime gehörten zum Leben, ja sie seien sogar notwendig, damit der Körper Abwehrkräfte entwickeln und sich stärken könne. «Rohmilch ist ein Schutz – je früher der Konsum, umso besser. Lassen Sie Ihre Kinder im Dreck spielen, sie tun ihnen und ihrer Gesundheit einen lebenslangen Gefallen.» *Stefanie Vögele*



Ton Baars (linkes Bild) vom FiBL referierte über den Einfluss von Rohmilch auf die Gesundheit. Christof und Markus Züger (rechts im Bild) bedankten sich bei ihren Milchproduzenten für die gute Zusammenarbeit.