

kappa-Casein: Sammelmilch-Test

Sobald der Test vorliegt, gilt es eine gerechte Bezahlung zu erreichen

Die Bedeutung der kappa-(κ -)Caseine bei der Käseherzeugung ist in der Fachwelt unumstritten. Der kappa-Casein-Typ eines Tieres ist genetisch verankert, also vererblich, und lässt sich durch Fütterungs- und Managementmaßnahmen nicht beeinflussen. Bei Rindern gibt es die kappa-Casein-Varianten AA, AB und BB.

Für die Käseherstellung ist ein möglichst hoher κ -Casein-B-Anteil günstig, denn ein hoher Anteil an κ -Casein B bringt einen insgesamt höheren

Kasein-Gehalt, kleinere Mizellen und deshalb bessere Koagulationseigenschaften sowie eine bessere Käseausbeute und Käsequalität mit sich. Dies belegen verschiedene Untersuchungen mit mehreren Käsesorten. So ist bei der Mozzarella-Herstellung aus 1000 kg κ -Casein-BB-Milch mit 8,2 kg mehr Käse zu rechnen im Vergleich zu κ -Casein-AA-Milch. Bei der Herstellung von Parmigiano-Reggiano beträgt die Mehrmenge 6,0 kg.

Bei den verschiedenen Rassen ist der Anteil des κ -Casein B unterschiedlich hoch ausgeprägt. Dabei schneidet die Braunviehrasse mit 63 % κ -Casein-B und 37 % κ -Casein-A am besten ab, im Vergleich dazu hat die Holsteinrasse 18 % κ -Casein-B und 82 % κ -Casein-A.

Ein einzelner Holsteinbetrieb in Parma, der seit Jahren auf κ -Casein B züchtet, erreichte aber selbst mit dieser Rasse 58 % κ -Casein-B. Die mit Abstand beste Ausgangslage hat heute allerdings Braunvieh!

κ -Casein-B-Milch besser bezahlen

Es stellt sich die Frage: Wird die Milch tatsächlich wertgerecht bezahlt? Braunviehzüchter müssen feststellen, dass bei Sennereien mit Käseherzeugung dem höheren κ -Casein-Gehalt und -Typ bisher nicht Rechnung getragen wurde, und die Milch der Braunviehkühe daher nicht wertgerecht bezahlt wird.

Allerdings muss man auch die Frage stellen: Kann die von der Molkerei eingesammelte Milch überhaupt nach κ -Casein-B-Gehalt bezahlt werden?

Bisher nicht, da es keinen Test für die Sammelmilch gab. Aus diesem Grund beauftragten der italienische und der Schweizer Nationalverband die Universität Parma mit Prof. Andrea Summer, einen für die breite Praxis geeigneten Test zu entwickeln, der für die Sammelmilch geeignet ist. Dieser Test für die tägliche Praxis muss rasch



Mehr, schneller, besser: Käseproduktion mit Braunviehmilch lohnt sich besonders. Foto: Berchtold

durchführbar und preiswert sein und sich für die Untersuchung der Milch von verschiedenen Rassen eignen.

Nach fast zwei Jahren Entwicklung kam nun der Durchbruch: Es gelang, einen monoklonalen Antikörper herzustellen, der mit κ -Casein B reagiert, nicht aber mit κ -Casein A.

Im November 2007 wurde von den beiden Nationalverbänden dann die Herstellung eines Elisa-Tests in Auftrag gegeben, mit dessen Fertigstellung im Frühjahr 2008 zu rechnen ist: Ab diesem Zeitpunkt

kappa-Casein: Die Welle rollt weiter

76 Prozent κ -Casein-B-Anteil bei aktuellen Besamungstieren

Beim Südtiroler Braunvieh-Zuchtverband sind derzeit 19 Stiere in der Empfehlung. Zehn davon weisen κ -Casein BB und neun κ -Casein AB aus, kein einziger Stier hat κ -Casein AA. Das entspricht 76 % κ -Casein B und 24 % κ -Casein A.

Diese Überlegenheit des Braunviehs wird sich auch in der nächsten Generation fortsetzen. Von den in Südtirol, Österreich und Süddeutschland bedeutenden Rassen liegt Fleckvieh hinsichtlich des κ -Casein-B-Anteils an zweiter Stelle.

Wie werden die Käsereien auf den neuen Mischmilchtest für κ -Casein

Einfach wertvoll

Milch mit viel κ -Casein B ist für Käsereien wertvoller als mit κ -Casein-A-Milch. Milch vom Typ κ -Casein BB hat eine um 50 % festere Gallerte als κ -Casein-AA-Milch und gerinnt um 25 % schneller. Außerdem ist BB-Milch ergiebiger: Aus 100 kg Braunviehmilch lassen sich bis zu 10 % mehr Käse herstellen als aus Milch mit viel κ -Casein A. Schneller, besser und mehr – diese Vorzüge gelten bei Käse aus Braunviehmilch.

Mit der bereits üblichen Bezahlung der Eiweißprozentage allein wird dieser deutliche Qualitätsunterschied nicht ausreichend honoriert, da die oben beschriebenen Vorteile zusätzlich zu den Vorzügen hoher Eiweißwerte bestehen. κ -Casein-B-reiche Milch mit z.B. 3,5 % Eiweiß ist für die Käseherstellung wertvoller als κ -Casein-A-Milch mit ebenfalls 3,5 % Eiweiß. Ganz zu schweigen von – Braunvieh lässt grüßen! – den Vorteilen von Milch mit z.B. 3,6 oder 3,8 % Eiweiß und viel κ -Casein BB.

wird eine Bezahlung der Milch auch nach dem κ -Casein-Typ möglich sein.

Es liegt dann an den Braunviehzüchtern und ihren Vertretern in den Milchhöfen, für die Bezahlung des κ -Casein-B-Gehaltes und somit für einen gerechten Milchpreis zu kämpfen.

Peter Zischg/Südtiroler BVZV, Bozen

reagieren, wenn dieser voraussichtlich im Laufe des Jahres auf den Markt kommen wird? Zumindest die Oberkärntner Molkerei hat die Qualitätsbezahlung nach κ -Casein bereits angekündigt, sie will sich die gute Qualität auch für die Zukunft sichern.

Andere Molkereien werden zögern und ablehnend reagieren. Einige erfassen Braunviehmilch zwar getrennt zur Käseproduktion, bezahlen den κ -Casein-Vorteil aber nicht. Derzeit bekommen sie das wertvolle κ -Casein B quasi zum Nulltarif. Wie lange noch?

JB