

Organisation

Dr. Johann Gasteiner
Leitung Forschung und Innovation

PD Dr. Andreas Steinwider
Institut für Biologische Landwirtschaft und Biodiversität
der Nutztiere

HBLFA Raumberg-Gumpenstein,
Raumberg 38, A-8952 Irdning-Donnersbachtal
Tel.: +43 3682 22451-401
Fax: +43 3682 22451 410
veronika.winner@raumberg-gumpenstein.at

Anmeldungen nehmen Sie bitte verbindlich bis
spätestens **23. Februar 2020** online unter
www.raumberg-gumpenstein.at vor.

Tagungsbeitrag: € 20,00
Mittagessen: € 10,00

Einzahlung mittels Vorab-Überweisung auf das Konto
ÖAG ARGE GUV Institut 4
IBAN: AT28 3811 3004 0313 7486
BIC: RZSTAT2G113 (bis spätestens 23. Februar 2020)

Zimmerreservierungen

ersuchen wir Sie direkt beim Beherbergungsbetrieb
oder beim Tourismusverband Bergregion Grimming-
Donnersbachtal
(+43 (0)3682 23999) durchzuführen.

office@grimming-donnersbachtal.at
www.grimming-donnersbachtal.at



 HBLFA
Raumberg-Gumpenstein
Landwirtschaft

A2-Milch - Mythos, Chance, Herausforderung?

*Entwicklungen/Studien/
Tierzucht/Vermarktung*

Freitag, 28. Februar 2020

Grimmingsaal
HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:
HBLFA Raumberg-Gumpenstein
Landwirtschaft
Raumberg 38, 8952 Irdning-Donnersbachtal

Alle Rechte vorbehalten
A-8952 Irdning-Donnersbachtal 2020

raumberg-gumpenstein.at



Eine Einrichtung des Bundesministeriums
für Nachhaltigkeit und Tourismus

Freitag, 28. Februar 2020

09:00 Eintreffen und Registrierung

09:30 Begrüßung

Direktor Dr. Anton Hausleitner
HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Block I:

Vorsitz: Dr. Johann Gasteiner
Leitung Forschung und Innovation,
HBLFA Raumberg-Gumpenstein

10:00 Internationale Entwicklungen sowie aktueller wissenschaftlicher Status Quo zur A1/A2-Milch

Christine Röger
Leitung Wissenschaft am Kompetenzzentrum für Ernährung - KErn an der bayrischen Landesanstalt für Landwirtschaft

11:00 A2-Milch - eine Zukunftsfrage für die Tierzucht

Prof. Dr. Kay-Uwe Götz
Institut für Tierzucht, Bayrische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

11:45 Kaffee und Kuchen

Block II:

Vorsitz: PD Dr. Andreas Steinwider,
Institut für Biologische Landwirtschaft und Biodiversität der Nutztiere,
HBLFA Raumberg-Gumpenstein

12:15 Pioniere in der bäuerlichen A zwei Milcherzeugung und Vermarktung stellen sich vor: A zwei-Vollmilch, -Schulmilch, -Joghurt, -Schokolade

A2 Milch GmbH der Familien Fritz Wallner und Gerhard Reingruber
Scharnstein bzw. Inzersdorf im Kremstal

12:45 A2 Milch im Lebensmittelhandel - Potenziale und Herausforderungen

Mag. Eduard Vonier, Leiter Abteilung Einkauf Molkereiprodukte
DI Mathias Hoffmann, Sortimentsmanager Molkereiprodukte
SPAR Österreichische Warenhandels-AG, Salzburg

Freitag, 28. Februar 2020

13:15 A2-Milch Chancen und Herausforderungen für die Molkereiwirtschaft

Dir. Harald Steinlechner
Ennstal Milch KG, Stainach-Pürgg

13:45 Zusammenfassung und Ausblick

Dr. Johann Gasteiner
Leitung Forschung und Innovation, HBLFA Raumberg-Gumpenstein

14:00 Möglichkeit zum Mittagessen an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein



Was ist A2 Milch?

Milch besteht zum Großteil aus Wasser, Kohlenhydraten (Laktose), Eiweiß, Vitaminen, Mengen- und Spurenelementen und Fett. Das Milcheiweiß setzt sich zu etwa 80 % aus Kasein und 20 % Molkeneiweiß zusammen. Kasein lässt sich auf Grund seines Aufbaus in Alpha-, Beta-, Gamma- und Kappa-Kasein einteilen. Das Beta-Kasein besteht aus 209 Aminosäuren, wobei in A1 Milch - wahrscheinlich auf Grund einer Punktmutation an einer Position der Eiweißkette (Position 67) eine andere Aminosäure (Histidin statt Prolin) eingebaut ist.

Verschiedene Studien sehen einen Zusammenhang zwischen dem Verzehr von A1-Milch und erhöhtem Risiko für einige nichtübertragbare Krankheiten, andere Studien weisen auf positive Verdauungswirkungen bei A2-Milchprodukten hin. Einschränkung muss jedoch diesbezüglich hinzugefügt werden, dass häufig wissenschaftliche Untersuchungen an Zellkulturen und an Tieren bzw. nur in geringerem Umfang an Menschen durchgeführt wurden, weshalb ein intensiver Diskurs in der Wissenschaft besteht. Ob reine A2-Milch aus gesundheitlicher Sicht besser ist, wurde jetzt am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Rahmen einer aktuellen wissenschaftlichen Übersichtsarbeit untersucht.

In den Rinderpopulationen unterscheidet sich der Anteil an Tieren mit dem Erbgut A1/A1, A2/A2 bzw. A2/A1. Die Häufigkeit der als günstiger eingestuften A2/A2-Vererber ist in den Rassen unterschiedlich, derzeit ist dieser z.B. bei Braunvieh höher als bei Fleckvieh und in der Holstein Population. Durch züchterische Maßnahmen (Stierauswahl und Anpaarungsplanung, Kuhtypisierung u. Merzung, etc.) können reine A2-Herden aufgebaut werden. Besamungsstationen weisen dazu A2 Stiere aus. Eine vollständige Umstellung auf reinerbige A2-Tiere und Zuchtstrategien hätte jedoch auf nationaler Ebene beachtliche Auswirkungen auf die Tierzucht. Daneben kann auf Betriebsebene aber auch durch getrennte Milcherfassung (Kuhgruppenbildung bei Melkung etc.) reine A2 Milch bereitgestellt werden. Diese Maßnahmen verursachen jedoch deutlich Kosten, welche über einen höheren Milcherlös abgegolten werden müssen.

In Neuseeland, Australien, Großbritannien und USA werden bereits A2 Milchprodukte über spezielle Vermarktungswege in beachtenswerten Mengen angeboten. In Österreich setzen derzeit vor allem bäuerliche Pioniere auf A2 Milch Erzeugung und Vermarktung, wobei hier Kooperationen mit dem Handel bestehen.

Ziel der A2-Milchtagung an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein ist es, aktuelle Ergebnisse und Erfahrungen zum Thema A1- und A2-Milch zusammenzufassen, Herausforderungen für die Rinderhaltung und Milchvermarktung darzustellen und Möglichkeiten und Potenziale zu diskutieren.