

Editorial

Alpmilchprodukte und Ernährung



Danielle Gagnaux,
Direktorin von
Agroscope Liebefeld-
Posieux, der
Eidgenössischen
Forschungsanstalt
für Nutztiere und
Milchwirtschaft (ALP)
CH-1725 Posieux

Ohne bewirtschaftete Alpen wäre die Schweizer Bergwelt und damit auch der Tourismus, einer unserer wichtigsten Wirtschaftszweige, um Einiges ärmer. Die vielfältige Landschaft lockt zusammen mit der touristischen Infrastruktur Reisende aus aller Welt an. Damit dies weiterhin so bleibt, ist eine Bewirtschaftung der alpinen Weiden unabdingbar.

Den wesentlichsten Beitrag leistet die Bestossung mit Nutztieren. Bei einem Verzicht würde die Landschaft innert Kürze viel von ihrem besonderen Reiz und für Wanderer, Wintersportler und Touristen an Attraktivität verlieren.

Die marktwirtschaftliche Ausrichtung der Landwirtschaft, der Abbau von Beiträgen, der Zwang zu rationelleren Betrieben und der steigende Preisdruck auf Agrarerzeugnisse haben auch für viele Alpbetriebe wirtschaftliche Konsequenzen. Eine Möglichkeit zur Sicherung der Existenz von Alpbetrieben bietet die konsequente Förderung der Vermarktung von Alpmilchprodukten. Ein grosser Teil der Alpmilch wird in Form von traditionell hergestelltem Alpkäse abgesetzt. Die dezentrale Produktion von Spezialitäten aus Alpmilch trägt wesentlich dazu bei, dass auch in abgelegenen Gebieten eine Wertschöpfung erzielt werden kann. Um in dieser Marktnische Gewinn bringend agieren zu können, sind nicht nur Produktinnovationen gefragt. Auch das ge-

zielte Aufzeigen der gesundheitlichen Vorzüge und der natürlichen Herkunft dieser Lebensmittel ist zu forcieren. Die landwirtschaftliche Forschung und Beratung leistet wertvolle Unterstützung zur Vermarktung von Produkten aus Alpmilch. Forschungsarbeiten von Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) zeigen beispielsweise, dass Alpmilch auf Grund der einzigartigen Zusammensetzung zurecht auch als gesundes «Functional Food» vermarktet werden kann. Neue Resultate von ALP ermöglichen es auch, die Echtheit von Alpmilchprodukten durch den Nachweis spezifischer Inhaltsstoffe einwandfrei zu überprüfen.

Besonderheiten der Alpmilchprodukte

Alpweiden mit ihrer Vielfalt an verschiedenen Pflanzen erfreuen nicht nur das Auge. Die Alpenflora enthält auch verschiedene aromawirksame Substanzen, vor allem Terpene. Diese Verbindungen sind auch in Alpmilch und Alpkäse nachweisbar und verleihen den Produkten ein typisches Aroma.

Weiter zeigen neuere Untersuchungen von ALP, dass Alpmilch auch in der Zusammensetzung des Milchfettes einige Besonderheiten aufweist. Alpmilch enthält im Vergleich zu Milch aus der Talzone etwa dreimal mehr konjugierte Linolsäuren (CLA). Gemäss neueren Studien haben diese Fettsäuren vielfältige physiologische Wirkungen im menschlichen Organismus. So sollen CLA vor Krebs und Atherosklerose schützen und das Muskel- und Knochenwachstum fördern.

Alpines Paradox

Das Fett der Alpmilch zeichnet sich durch einen signifikant höheren Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren aus. Mit dem von Schweizer Forschern lancierten Begriff «Alpines Paradox» wird in Wissenschaftskreisen eine reduzierte Mortalitätsrate durch koronare Herzkrankheiten bezeichnet, die auf einem hohen Konsum an Alpkäse beruht. Das «Paradox» wird mit der günstigen Fettsäurezusammensetzung von Alpkäse erklärt: Alpkäse hat einen deutlich höheren Gehalt an ω -3-Fettsäuren als Käse, der mit Milch aus tieferen Lagen hergestellt wird. Die ω -3-Fettsäuren sind im Stoffwechsel des Menschen Vorläufer für Substanzen mit entzündungshemmender und Blutdruck senkender Wirkung. Da ω -3 und ω -6-Fettsäuren im menschlichen Organismus um die gleichen Enzymsysteme konkurrieren, ist aus Sicht der Ernährung ein ausgewogenes Verhältnis der beiden Fettsäurefamilien besonders wichtig. Für eine gesunde Ernährung wird ein Verhältnis von 1:5 empfohlen. Die heutige Ernährungsweise bevorzugt linolensäurereiche Öle wie Sonnenblumen- und Sojaöl und ist damit stark auf die ω -6-Fettsäuren ausgerichtet. Der Verzehr von Alpkäse und -butter ist daher im Hinblick auf eine ausgewogene Ernährung besonders empfehlenswert.

Lebensmittel aus Alpmilch haben deutliche gesundheitliche Vorteile, auf die mit Nachdruck hingewiesen werden kann. So erlauben es die ALP-Forschungsarbeiten, die Alpwirtschaft bei der Vermarktung ihrer Produkte zu unterstützen.