

LACTOBEEF – auf der Alp von Molke zu Rindsfilet



Dieter Hess, Agroscope, Leiter Forschungsbereich Wiederkäuer und Schweine

Liebe Leserin, lieber Leser

Auf der Alp melken, aus der Milch Alpkäse herstellen, die Molke an Mastrinder verfüttern, daraus Rindfleisch produzieren und gleichzeitig die Wettbewerbsfähigkeit der Alpwirtschaft verbessern sowie die Verwaldung und den Biodiversitätsverlust im Sömmerungsgebiet bremsen und die Gewässer schützen – diese Thematik stand im Forschungsprojekt LACTOBEEF im Mittelpunkt. Unter der Federführung des Instituts für Nutztierwissenschaften von Agroscope prüfte eine Forschergruppe in den Alpsommern 2012 und 2013 die arbeitstechnische und betriebswirtschaftliche Realisierbarkeit der Rindfleischproduktion mit Molke auf der Alp unter Praxisbedingungen.

Wie gut verwerten Mastrinder Molke in der Endmast? Welche zusätzlichen Installationen und welchen zeitlichen Mehraufwand braucht es, um «Lactobeeff» herzustellen? Wie passen Fleischrinder mit Milchkühen auf einer Alp zusammen? Wie rentabel ist die Lactobeeff-Fleischproduktion? Wie hoch sind die Methanemissionen? Und wie steht es mit der Fleischqualität? – Das Projekt LACTOBEEF zielte darauf ab, ein Maximum an wissenschaftlichen, technischen und wirtschaftlichen Informationen über eine auf Molke basierende Rindfleischproduktion im Sömmerungsgebiet zu sammeln. Ein weiteres Ziel war es, Biomarker für Fleisch im Allgemeinen und für «Lactobeeff» im Speziellen zu finden, um das Fleisch auf dem analytischen Weg bezüglich Produktionsart und -gebiet identifizieren zu können. Dieser Herkunftsnachweis mit Hilfe von Fettsäuren als Biomarker könnte in Zukunft Labelfleisch vor Fälschungen schützen.

Die Entsorgung der Molke stellt für die Alpen mit Käseherstellung eine grosse ökologische und wirtschaftliche Herausforderung dar. Dass die Verfütterung von warmer Molke an Mastrinder technisch machbar ist, zeigten erste Untersuchungen 2012. Auch die Erfahrungen des Alppersonals mit der neuen Produktionsweise waren positiv: Die Produktion von «Lactobeeff» bedeutet für den Alpbewirtschafter nur wenig Mehraufwand und zusätzliche Einrichtungen – wie etwa einen Futtertrog für die Molke.

In der vorliegenden Ausgabe von «Agrarforschung Schweiz» startet eine Artikelserie zum Thema LACTOBEEF. Der erste Beitrag – in diesem Heft zu finden – beinhaltet die allgemeine Einleitung in die Problematik der Verfütterung von Molke an Wiederkäuer. Im Fokus steht dabei die Molke, die bei der Alpkäseproduktion als Nebenprodukt anfällt und durch die Verfütterung an Mastrinder und Produktion von würzigem Alprindfleisch zur wertvollen Proteinquelle wird. Fünf weitere Artikel werden im 2016 in der Agrarforschung Schweiz publiziert: Die wissenschaftlichen und die technisch-wirtschaftlichen Aspekte stehen dann im Mittelpunkt. Zudem wird die Möglichkeit erläutert, ein eigenständiges Label für die Produktion von Alprindfleisch zu schaffen.

Landwirtschaftliche Qualitätsproduktion vereint mit Umwelt- und Gewässerschutz – das Forschungsprojekt LACTOBEEF ist einmal mehr ein Beweis dafür, dass Agroscope auf hochkomplexe Fragen praxistaugliche Lösungen findet.