

Heumilchvorteile aus wissenschaftlicher Sicht

Die Heumilchvorteile hat BUCHGRABER schon beim 9. Alpenländischen Expertenforum 2003 bekanntgegeben. Hier einige **Zitate** aus diesem Bericht:

Silofreie Heumilch hat einen höheren Gehalt an den ernährungsphysiologischen wichtigen Fettsäuren: CLA und Omega-3 Fettsäuren ! Die Omega 3-Fettsäuren schützen besonders vor Herz-Kreislaferkrankungen. Es sollte daher bei allen Lebensmitteln der Gehalt an Omega 3 Fettsäuren erhöht werden. Schon vor über 10 Jahren wurde an der BAM Rotholz den Einfluss von der Fütterung auf das Fettsäurespektrum der Milch untersucht. In den letzten Jahren wurde der Einfluss auch international verstärkt untersucht (Schweiz, Finnland, Deutschland): Alle Berichte zeigen folgende Einflussfaktoren: je mehr Grünfütter, umso höherer Gehalt an Omega 3-Fettsäure (ALA); je mehr Maissilage, umso niedrigerer Gehalt an Omega 3-Fettsäure (ALA); je mehr Krafffutter, umso niedrigerer Gehalt an Omega 3-Fettsäure (ALA).

Konjugierte Linolsäure: CLA : Die konjugierten Linolsäuren kommen in der Hauptsache in Fleisch- und Milchprodukten von Wiederkäuern vor. CLA hat folgende positiven gesundheitlichen Auswirkungen: antioxidativ und antikarzinogen (Schutz vor Krebs und Herz - Kreislaferkrankung); Reduktion des Körperfettanteils bei gleichzeitiger Erhöhung des Muskelanteils; Verbesserung der Cholesterinwerte.

Die Auswirkungen des Futters sind beim CLA-Gehalt ähnlich wie bei den Omega 3-Fettsäuren: je mehr Grünfütter, umso höherer Gehalt an CLA; je mehr Maissilage, umso niedrigerer Gehalt an CLA; je mehr Krafffutter, umso niedrigerer Gehalt an CLA.

Schlussfolgerung für die silofreie Heumilch und Heumilchprodukte: höhere Werte von Omega 3-Fettsäuren und CLA als die Standardmilch mit Maissilage und daraus hergestellte Produkte.

Zitat-ENDE.

In einer Abhandlung über die Heumilch an der Webseite des Österreichischen Lebensministeriums (<http://land.lebensministerium.at/article/articleview/49412/1/4995>) gibt es weitere Hinweise:

*Heumilch enthält nur sehr wenige der unerwünschten Clostridiensporen: Bei der Heugewinnung können sich im Gegensatz zur Silagebereitung die Clostridiensporen nicht vermehren. Dementsprechend ist auch der Gehalt im Futter und in der Milch äußerst niedrig. Clostridiensporen sind im Darmtrakt besonders bei Säuglingen und Kleinkindern unerwünscht. Heumilch ist die Spezialmilch für Käse: Heumilch hat einen sehr geringen Gehalt der in der Käserei gefürchteten Clostridien-Sporen, auch Buttersäurebazillen oder Buttersäurebakterien genannt. Der Gehalt an Clostridiensporen liegt bei Heumilch unter 200/Liter, während in der Silomilch meist zwischen 1.000 und 100.000/Liter zu finden sind. Daher kann Heumilch direkt ohne Behandlung und Zusätze verkäst werden. **Die Clostridien-Sporen überstehen die Pasteurisierung** und müssen bei Schnitt- und Hartkäse aus Standardmilch mit Silagefütterung durch eine Zentrifugalentkeimung und durch Konservierungsmittel – Nitrat oder Lysozym – unterdrückt werden. - Zitat-ENDE*

Heumilch ist also weit gesünder als Silomilch, die als Standardmilch bezeichnet wird. Wer für seine eigene Gesundheit, die Gesundheit seiner Familie und für die Gesundheit der Gesellschaft etwas tun will, produziert oder kauft Heumilch und Heumilchprodukte.

Ein Landwirt in Ebbs / Tirol hat im Jahre 2004 auf reine Heufütterung ohne Krafffutter umgestellt und erreicht einen Stalldurchschnitt von 6.600 Liter Milch je Milchkuh. Er trocknet sein Heu für 30 (35) Kühe seither mit einem RTS-Trocknungsgerät (11 kW Lüfter samt Entfeuchter; Infos unter www.heutrocknung.at) in einem neuen Stall mit sehenswerter Raufenfütterung. Eine derartige Heuqualität kann man auf dem Feld nie erreichen, sondern nur mit einer hocheffizienten Trocknungsanlage. Optimal getrocknetes Heu hat Krafffutterqualität, macht den Krafffuttereinsatz überflüssig und verschafft dem Landwirt ein hohes Einkommen. Optimal getrocknetes Heu sorgt für gesunde Milchkuhe, die dann auch gesunde Milch geben.