

BERN UND WESTSCHWEIZ

**Erfolgreiches Geschäft.**

Das Konzept, Gebackenes vom Vortag an den Kunden zu bringen, funktioniert. Seit März wurden 3323 Kisten, gefüllt mit Backwaren der 11 Partnerbäckereien, in das Kellerlokal an der Marktgasse 19, Bern, getragen. Insgesamt gingen rund 10 Tonnen Brot und Patisserie erster Qualität über den Ladentisch. **SEITE 10**

NORDWEST- UND ZENTRALSCHWEIZ

**Mehr Öffentlichkeitsarbeit.**

Eigentlich hätte die Waldwirtschaft eine einzigartige Lobbygemeinschaft: die Bevölkerung. Denn sie schätzt ihre Multifunktionalität sehr, aber sie ist sich des wirtschaftlichen Drucks nicht bewusst, der auf den Waldbesitzern lastet. An der Jahresversammlung in Rheinfelden AG war dies ein Thema. **SEITE 11**

NORDOST- UND SÜDOSTSCHWEIZ

**Jährliche Wechselausstellung.**

Vor zehn Jahren wurde das Heimatmuseum Gattersagi in Buchberg SH eröffnet. Jährlich findet seither eine Wechselausstellung statt. Zurzeit wird das Handwerk des Schmieds vorgestellt. Anlässlich der Eröffnung hat der Schmied Walter Bühler einen Einblick in das alte Handwerk gegeben. **SEITE 12**

REGIO-FOKUS: Die Stutenmilch wird gefriergetrocknet und zu Pulver verarbeitet

Stutenmilch soll Hautkrankheiten lindern

Michèle Helfenstein aus Belp BE setzt auf Stutenmilch. Täglich milkt sie ihre fünf Stuten. Pro Melkgang gibt es pro Tier bis zu zwei Liter Milch. Der Preis liegt in der Schweiz zwischen 30 und 40 Franken pro Liter.

TAMARA WÜLSER

Einmal täglich milkt Michèle Helfenstein ihre fünf Highlandpony-Stuten in Schüpfen BE. Damit eine Stute Milch gibt, muss sie logischerweise ein Fohlen haben. Im Unterschied zur Kuh muss aber das Fohlen bei der Stute sein, damit diese Milch gibt. Wird ihr das Fohlen weggenommen, sinkt die Milchleistung innert weniger Tage auf null. «Ich trenne die Stuten jeweils drei Stunden vor dem Melken von ihren Fohlen. In dieser Zeit sind sie mit ihrem Vater zusammen, der sehr geduldig mit seinem Nachwuchs umgeht», erklärt Michèle Helfenstein. So könne sich das Euter füllen, damit beim Melkgang auch etwas komme.

Die Stuten werden zum Melken angebunden, gemolken wird mit einem Standeimer für Milchschafe. «Ich melke jeweils bei einem Melkgang zweimal.» Zuerst wird jede Stute gemolken, ist die fünfte gemolken, wird nochmals bei der ersten begonnen. So könne sie die Euter besser ausmelken, erklärt Helfenstein. Gemolken wird jeweils am Vormittag. Direkt nach dem Melken können die Fohlen wieder zur Mutter. Milch bleibt den Kleinen so immer noch genug.

Verkauf als Jährlinge

Doch was passiert danach mit den Fohlen? Sie werden als Jährlinge verkauft, meist als Freizeitpferde. «Am wirtschaftlichsten wäre es, die Fohlen als Halbjährlinge zu schlachten und das Fleisch direkt zu vermarkten. Ich verkaufe sie lieber lebend», erklärt die Pferdzüchterin. Zudem störe es viele Stutenmilchkonsumenten in der Schweiz, wenn die Fohlen ge-



Michèle Helfenstein ist sich das Melken gewohnt. Das Ansetzen der Melkmaschine bereitet ihr keine Mühe. (Bild: Tamara Wülser)

schlachtet würden, erklärt sie. In Frankreich beispielsweise werden die Fohlen von Milchstuten fast ausschliesslich zur Fleischproduktion verwendet.

Schwieriger Start

Anfangs sei es nicht einfach gewesen, erzählt Michèle Helfenstein. Einige Stutenmilchproduzenten in Deutschland wollten ihre Geheimnisse zur Produktion nicht bekannt geben, andere hätten sie ohne Weiteres empfangen, da sie als Schweizerin keine Konkurrenz war. Manche Produktionsschritte waren unklar, und so musste sie viel ausprobieren. «Am Anfang liessen aber einige Stuten die Milch nicht gehen, vor allem, wenn andere Personen anwesend waren», erklärt

sie. Mit der Zeit sei es immer besser gegangen, zumal die Stuten belohnt würden: Die Tiere erhalten eine Handvoll Kraftfutter zu Beginn und wenn die Milch kommt. «Ich weiss nicht, ob sie die Milch zurückhalten können, aber ich glaube, sie können», erzählt die Stutenmilchproduzentin schmunzelnd.

Bis 2 Liter pro Mal

Das Phänomen, dass Stuten die Milch nicht gehen lassen, wenn beispielsweise ein fremdes Fohlen saugen will, wird auch in der Literatur beschrieben. Probleme, dass die Stuten geschlagen hätten beim Anfasen des Euters oder beim Ansetzen der Melkmaschinen, seien nicht aufgetreten, erklärt Helfenstein. Die Milchmenge sei

aber nicht mit der von Kühen zu vergleichen. «Meine Stuten geben pro Melkgang 1,5 bis 2 Liter Milch.»

Direkt nach der Geburt des Fohlens wird nicht gemolken, die Milch steht voll und ganz dem Fohlen zur Verfügung. Nach einem Monat wird mit Melken begonnen, danach wird bis in den 6. Monat gemolken. Michèle Helfenstein vakuumiert die Milch nach jedem Melkgang in einem Beutel und friert sie ein. «Wenn ich 60 Liter zusammen habe, bringe ich sie nach Niederwil im Kanton Zug. Dort wird die gesamte Menge gefriergetrocknet und zu Pulver verarbeitet.»

Ein Teil des Pulvers wird für die Herstellung von Kosmetikprodukten verwendet, der Rest wird zu Nahrungsergänzungs-

kapseln. Diese vermarktet Helfenstein direkt. Der Milchpreis in der Schweiz liegt zwischen 30 und 40 Franken. Die Milch kann frisch nicht lange gelagert werden, daher bietet sich eine Pulverproduktion an. Da es sich um Rohmilch handelt, wird jede Charge Pulver in einem Labor untersucht und bekommt ein Analysenzertifikat.

4 Stuten und ein Hengst

Ihre fünf Stuten leben zusammen mit einem Hengst und den Fohlen in einem Gruppenlaufstall mit permanentem Weidezugang. «Zwei Stuten lassen sich meist in der Fohlenrosse decken, die anderen drei erst einen Monat später.» Fruchtbarkeitsprobleme kennt Michèle Helfenstein bei ihren Pferden nicht.

VERWENDUNG

Stutenmilch unterscheidet sich stark von Kuhmilch. Der Zuckergehalt ist höher, der Fettgehalt tiefer, zudem ist das Eiweissverhältnis anders. Stutenmilch hat nachweislich eine lindernde Wirkung bei Hautkrankheiten wie beispielsweise Neurodermitis oder Schuppenflechte. Auch bei Magen-Darm-Leiden wird Stutenmilch eine positive Wirkung nachgesagt. Meist wird Stutenmilch als Kur über mehrere Monate konsumiert. Auch als Säuglingsernährung kann Stutenmilch gebraucht werden, da sie der Muttermilch sehr ähnlich ist. *tw*

REKLAME



Volg. Im Dorf Daheim. In Dallenwil zuhause.

Käse vom Dorf – rundum gut!
Käsermeister Patrick Odermatt ist einer von vielen lokalen Produzenten, die für Volg «Feins vom Dorf»-Produkte herstellen. Sein Käse ist im Volg Dallenwil (NW) erhältlich. Entdecken Sie in jedem Volg andere «Feins vom Dorf»-Spezialitäten.


