

MAGERMILCHGETRÄNK*Im Juli kommt Yakult 4.0*

WIEN. Die Geschichte von Yakult beginnt vor mehr als acht Jahrzehnten mit dem japanischen Wissenschaftler Minoru Shirota. Er erforschte verschiedenste Milchsäurebakterien, bis es ihm Anfang der 1930er-Jahre schließlich gelang, ein bestimmtes Bakterium zu selektieren und kultivieren: das *Lactobacillus casei* Shirota (LCS).

Daraus entstand das fermentierte Magermilchgetränk Yakult, das mittlerweile mehr als 35 Mio. Menschen in 38 Märkten trinken.

Nachhaltigkeit

Ab Juli sind auch hierzulande die neuen 6er-Packs (statt zuvor fünf Fläschchen) im Handel erhältlich.

Die kleinen Drinks werden von der neuen Kartonverpackung gut geschützt, die um einiges stabiler als die bisherige Folienverpackung ist. Auch der Nachhaltigkeitsaspekt wird nicht außer Acht gelassen:

Die neue Kartonage ist vollständig recycelbar. (pj)

**Yakult in Österreich**

Markenbekanntheit 80%, Marktanteil (probiotische Drinks) 12,7%. (Quellen: SSI, Nielsen).

Bauern unter Druck

Handels-Forderungen nach höheren Produktionsauflagen sollen „zum Nulltarif realisiert werden“, kritisiert die LK OÖ.



© LK OÖ

Qualitätsmilch braucht Preisabgeltung; zusätzliche Produktionsauflagen setzen die Milchbauern unter Druck.

LINZ. Im vergangenen Jahrzehnt hat sich im Bereich der Differenzierung von Milchsorten sehr viel getan. In Österreich wird die Milch nicht mehr „nur“ in „konventionell“ und „Bio“ unterschieden, sondern es gibt eine Vielzahl verschiedener hochqualitativer Rohstoffsorten mit einer Reihe verschiedenster Auflagen in speziellen Wirtschaftsweisen wie Heumilch, Bio-Heumilch Bio-Wiesensmilch, GVO-freie-Qualitätsmilch und vieles mehr.

„Der Qualitätsweg in der Milchproduktion ist richtig und wichtig“, sagt Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ. „Die verschiedenen Milchsorten tragen über die Zuschläge dazu bei, Strukturen und Betriebe zu erhalten.“

Die Differenzierung und das Einhalten von Auflagen und Regeln müssen laut Grabmayr jedoch eine entsprechende Honorierung über den Produktpreis nach sich ziehen. „Es ist

bedenklich, wenn ein aktuell verstärkter Druck am Markt aufgrund höherer Milchmengen dazu verwendet wird, um Weiterentwicklungen zum Nulltarif durchzusetzen.“

Fakten statt Emotionen

Wenn von Konsumentenseite die Nachfrage nach Produkten besteht, die unter bestimmten Auflagen erzeugt werden, und wenn der Handel als Drehscheibe diese Produkte verkaufen will, kön-

nen die Landwirte gemeinsam mit den Molkereien entsprechende Produkte anbieten.

„Allerdings braucht das entsprechende Zuschläge“, verlangt Grabmayr. „Nicht zielführend sind in diesem Zusammenhang auch Aussagen und Forderungen von NGOs, die oft auf Basis von Emotionen und nicht von Fakten die Konsumenten verunsichern.“

Gleiche Regeln für alle

Die Landwirtschaftskammer OÖ fordert den Handel auf, für alle in den Regalen gelisteten Milchprodukte die gleichen Regeln gelten zu lassen.

„Gerade im Bereich der Eigenmarken wird oftmals importierte Ware angeboten, bei der die von der heimischen Milch- und Landwirtschaft geforderten Auflagen nicht berücksichtigt werden“, kritisiert Grabmayr. „Auch bei der Herkunftskennzeichnung braucht es noch weitere Schritte, um dem Konsumenten die Herkunft des Rohstoffs besser erkennbar zu machen.“ (pj)

”

Mehr Qualität um weniger Geld kann es bei der Milch auf Dauer nicht geben.“

Karl Grabmayr

Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ