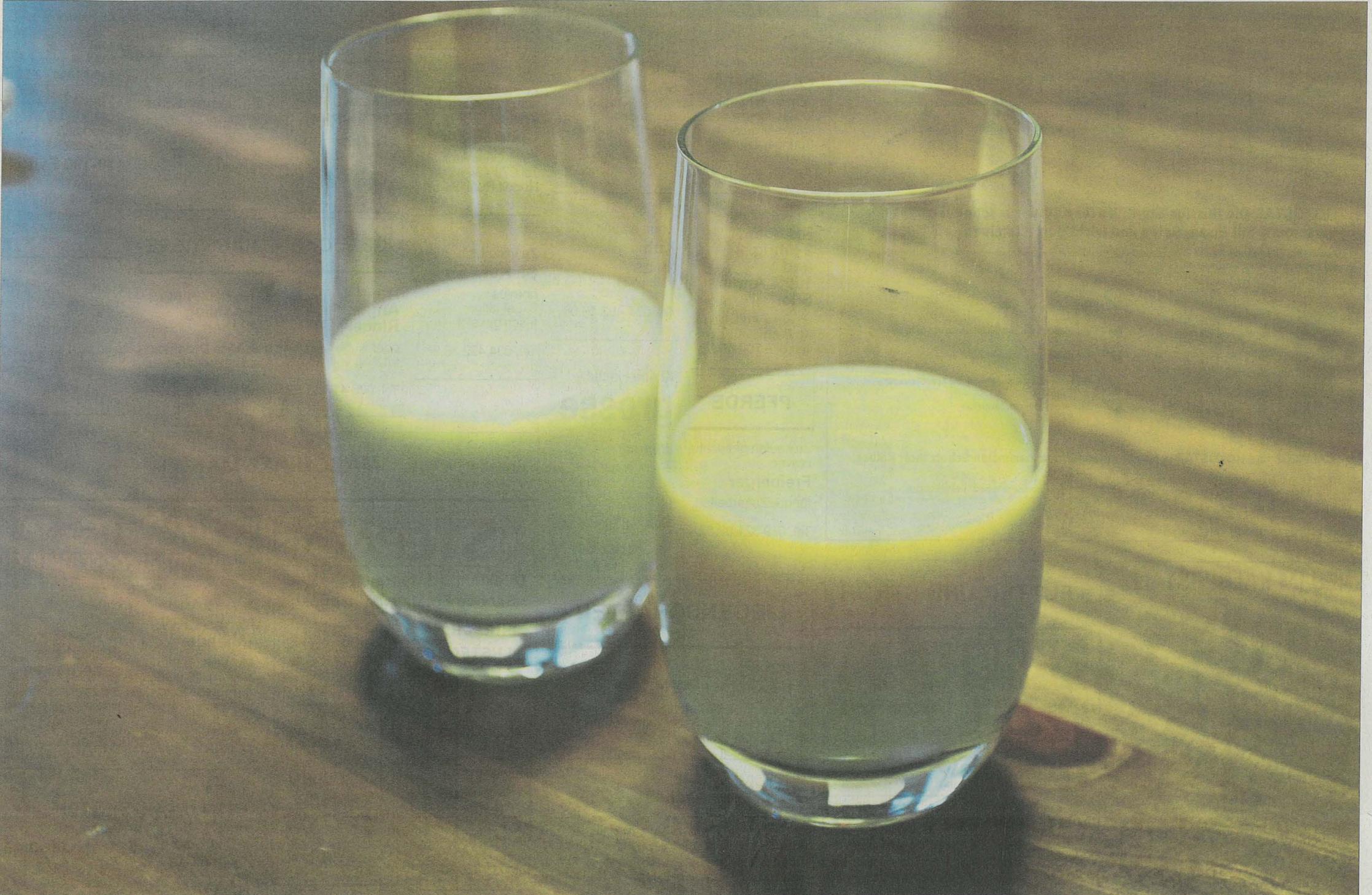


BIESTMILCH



Farblicher Vergleich: Links weisse Milch von einer späteren Melkung, rechts die Biestmilch von der vierten Melkung. (Bild: Rahel Wyss)

Biestmilch – oder flüssiges Gold

Biestmilch, auch Erstmilch, Kolostralmilch oder Kolostrum genannt, enthält vielerlei wertvolle Inhaltsstoffe. Diese machen die gelbliche Milch gesund, bieten Abwehrstoffe, und die Milch ist sehr nahrhaft. Weil diese meist nur einmal im Jahr und nur kurz nach der Geburt sowie in geringer Menge austritt, ist sie etwas Besonderes.

Die Biestmilch ist von Natur aus mit allen Inhaltsstoffen ausgestattet, welche Säugetiere und Menschen benötigen, um optimal ins Leben zu starten. Bei Wiederkäuern ist die Biestmilch speziell reich an diversen Immundefaktoren, da sowohl Kälber als auch Gitzi und Lämmer ein passives Immunsystem haben. Diese Jungtiere erhalten also im Mutterleib über die Plazenta – im Gegensatz zum Menschen – keinen Immunschutz. Das heisst, sie kommen ohne Antikörper zur Abwehr von Krankheitserregern zur Welt. Deshalb sollten alle neugeborenen Tiere unmittelbar nach der Geburt mit Biestmilch versorgt werden. Ein neugebo-

renes Kalb beispielsweise sollte in den ersten drei Stunden mindestens 200g Immunglobulin G aufnehmen. Dies entspricht bei guter Kolostrumqualität mindestens 3,5l. Mit der ersten Milch überträgt die Mutter ihr Immunsystem auf das Neugeborene.

Eindrücklich also, wie Mutter Natur dies eingerichtet hat. Biestmilch besteht aus Proteinen, Fett, Enzymen, Vitaminen, Mineralien, Wachstumsfaktoren, Hormonen, Aminosäuren und Antikörpern. Die Zusammensetzung ist spezifisch auf die Bedürfnisse der Neugeborenen abgestimmt. Weil die Milch kurz nach der Geburt sehr gelb ist – sie kann natürlich auch

Blut enthalten – und derart gesund ist, wird sie nicht umsonst als flüssiges Gold bezeichnet.

Milchtechnologin Daniela Weber von der Käseerei Wünnewil FR hat die ersten zehn Melkungen einer frisch abgekalbten Kuh beim Labor in Grangeneuve analysieren lassen, was unten stehend grafisch dargestellt wird. Interessant ist die hohe Zellzahl von 355 000. Bereits bei der zweiten Melkung ist dieser Wert um mehr als 63 Prozent gesunken, bei der dritten Milch jedoch wurde bereits wieder ein hoher Wert erreicht. Es dauert also ein paar Tage, bis sich die Werte einpendeln.

Meist wird nicht die gesamte Milch einer Kuh an ihr Kalb vertränkt. In diesem Fall gibt es wunderbare Möglichkeiten, die Biestmilch ab der vierten Melkung in der Küche zu besonderen Gerichten zu verarbeiten. Dieses Dossier enthält drei leckere Rezepte, welche aufzeigen, dass Biestmilch zum Kochen und Backen geeignet ist. Zudem empfiehlt es sich, ein paar Liter der ersten Melkung einzufrieren. Sollte einmal eine Abkalbung einer anderen Kuh unglücklich verlaufen, kann dem Kalb die eingefrorene Milch erwärmt vertränkt werden.

Rahel Wyss

AUTORINNEN UND AUTOR



Rahel Wyss ist Redaktorin beim «Schweizer Bauer». Sie hat das Dossier geplant und umgesetzt.

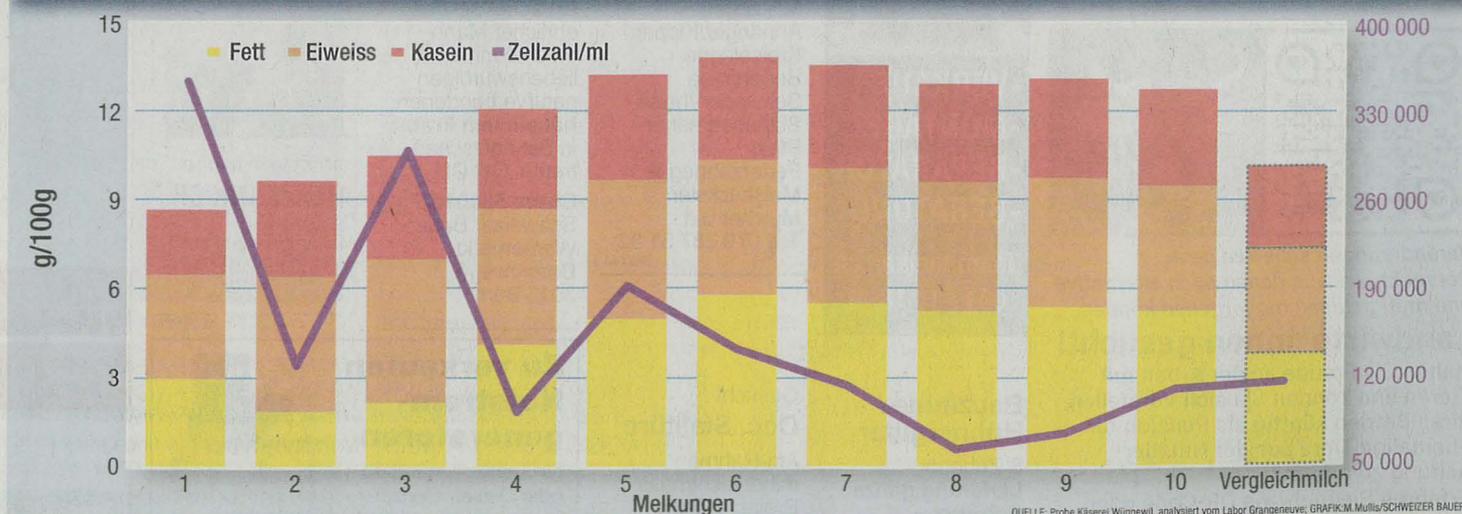
Biestmilch lässt sich super verbucken und -kochen.
rahel.wyss@schweizerbauer.ch



Christian Zufferey ist als freier Mitarbeiter beim «Schweizer Bauer» tätig. Er hat sich für dieses Dossier

mit Kolostrum und Ziegen beschäftigt.
redaktion@schweizerbauer.ch

ANALYSE EINER BIESTMILCHPROBE



Biestbrot – ein fast vergessener Schatz

Aus Biestmilch lassen sich wunderbar schmeckende Gerichte kochen und backen. Das Biestbrot von der vierten Melkung nach dem Abkalben schmeckt besonders gut, etwas süss und ist sehr nahrhaft.

RAHEL WYSS

Die Natur ist perfekt eingerichtet. Kurz nach der Geburt tritt Biestmilch oder auch Kolostalmilch, Kolostrum oder Erstmilch aus, welche mit vielen wichtigen Inhaltsstoffen ausgestattet ist. Etwas derart Gesundes sollte wertgeschätzt werden. Denn jene Menge, welche nicht an die Jungmannschaft im Stall verabreicht wird, kann wunderbar in der Küche verarbeitet werden. Es ist aber nicht einfach, Rezepte im Internet zu finden. Auch ein Besuch auf der sonst so bewährten Plattform swissmilk.ch und deren persönlichen Anfrage war umsonst. In alten Kochbüchern gibt es das eine oder andere. Jedoch sind Rezepte rund ums Verarbeiten von Biestmilch sehr rar. Und so führte letztendlich die altbewährte Methode, nämlich das Führen von Gesprächen, zum Erfolg. Es geht doch nichts über Mütter und Grossmütter. Deren Erfahrung und früh gelernte Wertschätzung im Umgang mit Lebensmitteln sollten weitergegeben werden. Wie beispielsweise das feine Biestbrot.

Dafür werden 1 Kilogramm Weiss- oder Halbweissmehl, 40 Gramm Hefe, 7 dl Biestmilch, ideal von der vierten Melkung –, 200 Gramm Zucker, 40 Gramm Salz, 150 Gramm weiche Butter sowie ein Ei zum Bestreichen benötigt.



Manchmal braucht es nicht mehr als ein frisch gebackenes Biestbrot mit Butter, Eier, Schinken und Käse. (Bilder: Rahel Wyss)



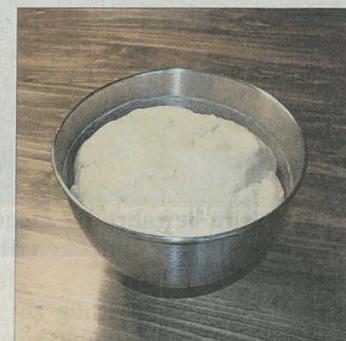
Milch mit Hefe und Butter.



Warme Biestmilch zufügen.



Alles gut kneten.



Teig aufgehen lassen.

Käsesoufflé mit Biestmilch



Frisch aus dem Ofen, zum Geniessen bereit. (Bild: wyyr)

Wer Käse – insbesondere Bergkäse – mag, wird von diesem Soufflé mit Biestmilch begeistert sein. Zu Beginn wird eine **Béchamelsauce** gemacht. Hierfür werden 30 Gramm Butter in einer Pfanne geschmolzen, anschliessend 40 Gramm Mehl zugegeben und bei mittlerer Hitze kurz angebraten. 4 dl Biestmilch von der vierten Melkung dazugossen und unter ständigem Rühren aufkochen, danach Hitze reduzieren. Die Sauce mit einem halben Teelöffel Salz, einer Messerspitze Muskat und einem halben Teelöffel Paprika oder nach Belieben würzen und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Die Béchamelsauce sollte nicht zu dünn sein, damit die Soufflémasse beim Backen schön steigen kann und Halt bekommt. Die Sauce nun leicht auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Boden einer Auflaufform mit Butter einfetten und mit etwas Parmesan bestreuen. Für die **Soufflémasse** werden 150 Gramm geriebener Bergkäse mit einem Teelöffel Maizena vermischt und unter die Béchamelsauce verrührt. Weiter werden 4 Eigelb beigefügt und 6 Eiweiss mit einer Prise Salz und einer Messerspitze Backpulver steif geschlagen. Alles sollte geschmeidig sein. Die Eiweissmasse vorsichtig und gleichmässig mit einem Schneebesen

benötigt.

Und so wirds gemacht: Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln und in einem Teil der Biestmilch zergehen lassen. Den Rest der Biestmilch leicht erwärmen, Butter dazurühren und zum Rest dazugeben. Nach Belieben Rosinen oder Sultaninen daruntermengen. Danach zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ums Doppelte aufgehen lassen. Zwei bis drei Brote formen und nochmals aufgehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 45 bis 60 Minuten backen. «E Guete.»

Milch mit Hefe und Butter.

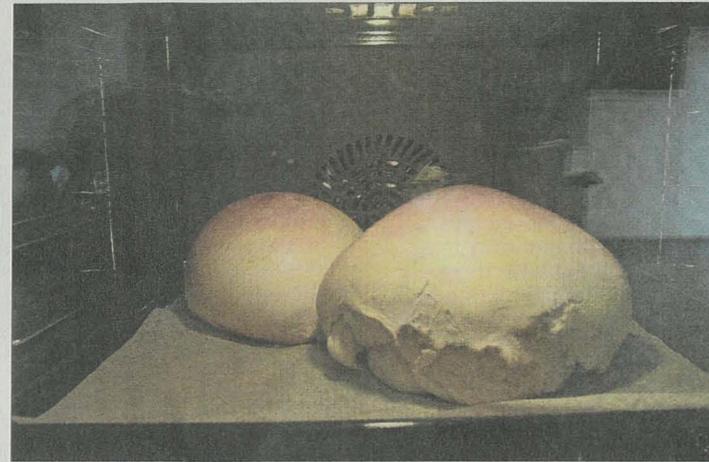
Warme Biestmilch zufügen.

Alles gut kneten.

Teig aufgehen lassen.



Die geformten Brote noch einmal aufgehen lassen.



Den herrlichen Duft von backenden Biestbroten geniessen.

mässig mit einem Schneebesen unter die Masse ziehen. Nun wird das Soufflé in die Form gegeben und während 45 bis 50 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens gebacken. Das Biestmilch-Käse-Soufflé schmeckt besonders gut zu Salat oder Kompott. *wyr*

Biestmilch-Waffeln



Frisch gebacken. (Bild: *wyr*)

«Calvicol schützt Kälber vor Krankheiten»

Für einen optimalen Start ins Kälberleben bietet die Firma Hokovit einen Milchezusatz aus Kolostrum an.

INTERVIEW:
RAHEL WYSS

«Schweizer Bauer»: Hokovit bietet ein Produkt aus Biestmilch an, das als Zusatz für die ersten Lebensstage verabreicht wird. Woher beziehen Sie das Kolostrum?

Alexander Hofmann: Da es sehr schwierig ist, die Qualität unseres Kolostrums zu erreichen, ist es ein Betriebsgeheimnis, aus welchen spezifischen Ländern gesammelt wird. Alles aber aus Europa.

Von welchen Tieren stammt die Biestmilch?

Hokovit verarbeitet ausschliess-



CEO und Geschäftsführer von Hokovit, Alexander Hofmann. (Bild: *zvg*)

lich Kolostrum von Kühen.

Welche Anforderungen müssen die liefernden Betriebe erfüllen?

Die Kolostralmilch, die zur Herstellung unseres Kolostrumpulvers verwendet wird, wird von Kühen gesammelt, die zum Zeitpunkt der Sammlung BVD,

IBR-, BTV- und Paratuberkulose-frei sind und keine Symptome einer Erkrankung zeigen. Die Bestände dieser Höfe werden zusätzlich amtlich durch die jeweilig zuständige Behörde überwacht und kontrolliert, da die eben genannten Krankheiten anzeigepflichtig sind. Eine doppelte Absicherung erfolgt durch die standardmässige Bestrahlung des Produkts, wodurch die oben genannten Erreger inaktiviert werden. Jede Charge wird dann abschliessend noch einmal auf Erreger untersucht.

Wie wird Calvicol verarbeitet?

Die Milch wird auf den Betrieben eingesammelt und ins verarbeitende Werk gebracht. Dort gibt es eine Eingangskontrolle, wonach sie anschliessend tiefgefroren wird. Dazu gehören ständige Temperatur- und PH-Kontrollen. Danach wird das Kolostrum erhitzt/pasteurisiert

und in der Folge sprühgetrocknet.

Wie viel Milch braucht es für ein Kilogramm Calvicol?

Rund 5 Liter gepoolte Biestmilch erster Qualität.

An welche Tiere wird Calvicol verfüttert?

Calvicol wird Kälbern verabreicht. Es vermindert die Anfälligkeit auf Krankheitserreger und verbessert den Gesundheitszustand der Tiere.

Weshalb soll Calvicol verfüttert werden, und was bringt es?

1 bis 2 Beutel Calvicol in die erste Biestmilchgabe eingerührt, ist die einfachste Methode, das Kuhkolostrum mit Immunglobulinen und anderen kolostralen Schutzstoffen anzureichern und damit den Schutz der Kälber vor Krankheiten zu erhöhen. ●

Für wahre Gaumenfreude sorgen die Waffeln mit Zugabe von Biestmilch. **Und so wirds gemacht:** 200 Gramm Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, eine Prise Salz, anderthalb Esslöffel Zucker und ein viertel Päckchen Vanillezucker in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Anschliessend 2 dl Biestmilch von der vierten Melkung mit 2 verquirlten Eiern mischen und zusammen in die Mulde giessen. Danach alles zu einem glatten Teig verrühren. Genügend Butter ins Waffeleisen geben, portionsweise Teig hineingeben und goldbraun backen. Wer kein Waffeleisen besitzt, kann den Teig auch wie Pancakes in der Bratpfanne backen. Biestmilch-Waffeln mit Staub- oder Zimtzucker, Früchten, Glace oder Kompott servieren und geniessen. *wyr*