

Einblicke



Die veganen Bauern

Über ein Sechstel der Schweizer Bevölkerung hat eine Laktoseintoleranz. Daher gibt es unterdessen auch enzymatisch veränderte Kuhmilch für die Leidtragenden. In den Supermärkten finden sich aber auch ganze Regale voll mit Milchalternativen. Diese stellen nicht nur Laktoseintolerante und Veganer vor die Wahl, auch andere Interessierte mögen die nachhaltigeren Getränke. Für die meisten ist Sojamilch im Müsli jedoch eher gewöhnungsbedürftig, weshalb sie das Regal mit den Milchalternativen weiterhin meiden. Dabei gibt es weitaus schmackhaftere Möglichkeiten – eine davon wird auf dem Biohof Hübeli in Kallnach hergestellt.

Früher wurde auf dem Hof Milchwirtschaft betrieben. Als Urs Marti und Leandra Brusa den Hof von Martis Eltern übernahmen, begann die Umstellung auf Bio und vegan. Die übrig gebliebenen Rinder dürfen nun einen ruhigen Lebensabend ge-

niessen. Ohne die Kühe jedes Jahr zwangsbefruchten zu müssen, nach der Geburt der Kuh das Kalb wegzunehmen und die Milch, die für das Kalb gedacht wäre, mit einer Maschine abzupapfen, entsteht hier nun ein Hafergetränk.

Der hofeigene Hafer wurde im Sommer mit einem alten Mähdrösch geerntet. Leandra Brusa mahlt mit einer Mühle die Haferkörner und vermengt sie mit gefiltertem Wasser. Die Flüssigkeit wird pasteurisiert und durch ein feinmaschiges Gewebe gefiltert. Die fertige Hafermilch füllt Brusa in Flaschen ab und über einen Vertriebspartner werden diese in verschiedene Läden geliefert oder ab Hof verkauft. Damit die Nachfrage gesteuert werden kann, muss man für die Abholung – sei es im Laden oder ab Hof – ein Milchabo abschliessen. So wird nun der alte Milchraum wieder für die Getränkeherstellung verwendet, jedoch ohne Nutznießung der Tiere.