



02.01.2010

**ERNÄHRUNG: Fitnessdrink aus der Käserei**

## **Uckermärker Firma bereitet Molke als Zusatz für Fruchtsäfte auf**

*POTSDAM* - Mit einem ungewöhnlichen Rohstoff will Milchbauer Pieter Wolters aus Bandelow (Uckermark) den Markt aufmischen. Es geht um Molke – auch Käsewasser genannt. Die Molke ist ein Rest der Käseherstellung. Sie hat einiges an Eiweiß – Proteine – in sich, aber von Natur aus keinen berauschenden Geschmack, so dass sie meist im Tierfutter oder in der Gülle landet. Damit soll Schluss sein, wenn es nach Wolters geht, dem Chef der gleichnamigen Bauernkäserei.

Mit feinsten Filtertechnik sollen die Proteine künftig aus der Molke herausgelöst und zu neuen Produkten verarbeitet werden. So könnten aus den Molkebestandteilen zusammen mit Fruchtsäften wertvolle Getränke hergestellt werden. Um die Filtrationsanlagen kümmert sich die Ufi-Tec Institut für Membrantechnologie GmbH aus Oranienburg (Oberhavel).

Bei bisher bekannten Molkegetränken liege der Eiweißgehalt bei etwa 0,8 Prozent, erklärt Wolf Wunderlich, Geschäftsführer von Ufi-Tec. Mit dem neuen Verfahren solle dieser Anteil auf acht bis zehn Prozent gesteigert werden. Bei Herstellung und Konservierung der Getränke komme es darauf an, die richtige Temperatur zu wählen, um nicht das Eiweiß zu zerstören. Wunderlich zufolge mache der vergleichsweise hohe Proteingehalt die Getränke für Kraftsportler und Kunden in Fitness-Clubs interessant.

Eiweiße aus tierischen Produkten wie der Molke seien „meist sehr hochwertig“, bestätigt Gisela Olias vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (Dife). Für eine gesunde Ernährung sollte man aber darauf achten, nicht zu viel Eiweiß zu sich zu nehmen, so Olias. Bei Erwachsenen dürften es 0,8 Gramm Eiweiß pro Kilogramm Körpergewicht am Tag sein.

Pieter Wolters will die ersten Produkte in Kürze auf den Markt bringen. Zunächst soll es das Molkekonzentrat in den Geschmacksrichtungen Sanddorn und Schoko geben. Wolters erwartet große Nachfrage bei jungen Kunden.

Gefördert wird das Vorhaben mit 159 000 Euro aus dem Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes (Eler). Das Land gibt 53 000 Euro dazu. 118 000 Euro steuern die beiden Firmen bei.

Wolters hält in Bandelow 550 Milchkühe, die pro Tag bis zu 12 000 Liter Milch geben. Ein Viertel davon wird in der eigenen Käserei weiterverarbeitet. Wenn die neuen Produkte ein Erfolg werden, könnte der Anteil der Eigenproduktion verdoppelt werden. Damit wäre der Betrieb unabhängiger von Schwankungen des Milchpreises, so Wolters. Der Verkauf soll über Q-Regio laufen. Das ist eine Vermarktungsinitiative für regionale Produkte, die Wolters mit entwickelt hat. Zu Q-Regio gehören sieben Verkaufsstellen und ein Online-Shop. (Von Ute Sommer)

Ihre Meinung ist gefragt!