

Vom Hersteller des Rohstoffs Coloversum[®]

Der Weg von Neuseeland bis in die Schweiz



In den frühen 90er-Jahren begann sich internationales Interesse an einem vorher wenig beachteten Rohstoff zu entwickeln. Als federführendes Unternehmen waren wir von Anfang an mit dabei, die verborgenen Eigenschaften aufzudecken und wissenschaftlich zu untermauern. Die dabei erlangten Einsichten ließen uns bald erkennen, dass es sich bei dem Rohstoff um vielleicht das für die Menschheit bedeutendste Ergänzungs-/Naturheilmittel handelt. Die Rede ist von Colostrum, einem äußerst komplexen Rohstoff mit einer Fülle an biologisch aktiven Inhaltsstoffen. Vor diesem Hintergrund entwickelten wir ein Herstellungsverfahren, welches die wertgebenden Inhaltsstoffe weitestgehend schont sowie Darreichungsformen, welche die konservierten Vitalstoffe für den Menschen und das Tier verfügbar machen.

Als Hersteller gingen wir damals mit der folgenden Grundhaltung an die Arbeit: „Unsere Rohstoffe müssen so nah wie möglich in ihrer ursprünglichen, natürlichen Form erhalten bleiben“. Dieser Grundhaltung, naturnahe Rohstoffe zu erzeugen, sind wir bis zum heutigen Tage treu geblieben. Wir haben uns bewusst Bewegungen abgewandt, welche versuchten, einzelne Immunfaktoren aus dem Colostrum zu extrahieren beziehungsweise Stoffe abzusondern, um gewünschte Immunfaktoren anzureichern. Diese Haltung hat Bestätigung gefunden. Es konnte mittlerweile gezeigt werden, dass der Stoffverbund innerhalb des Colostrums mindestens so wichtig ist, wie der Immunfaktor selbst.

Unsere Wertschätzung und Leidenschaft für dieses Produkt veranlasst uns Tag für Tag höchstmögliche Sorgfalt bei der landwirtschaftlichen Erzeugung, der Rohstoffgewinnung, dem Transport, der Aufbereitung und der Lagerung walten zu lassen. Zusätzlich unterliegt jede Herstellungsstufe strengsten Hygiene- und Qualitätsstandards, um die biologische Aktivität der natürlichen Wirkstoffe zu schützen.

Qualitätssicherung

Alle Aspekte des Erzeugungs- und Aufbereitungsprozesses unterliegen dem international anerkannten Qualitätssicherungssystem unseres Ministeriums für Lebensmittelsicherheit (NZFSA). Die NZFSA hat die internationalen Standards wie das HACCP, den Codex Alimentarius und GMP übernommen und entwickelt diese seit Jahren weiter. Das Ergebnis ist der sogenannte Risk Management Plan (RMP), der weltweit als führendes Qualitätsmanagementsystem geachtet wird und die Messlatte für andere internationale Systeme darstellt. Das RMP wird vom neuseeländischen Ministerium für Nahrungsmittelsicherheit (NZFSA) regelmäßig überprüft und gegebenenfalls bei Nichteinhaltung abgemahnt. In ernstesten Fällen werden Sanktionen und empfindliche Geldbußen verhängt.

Vor jedem Export muss ein Gesundheitszertifikat von der NZFSA ausgestellt werden

Andere Qualitätssicherungssysteme erlegen wir uns selbst auf, wie zum Beispiel ISO 9001:2000, das QS-Qualitätssicherungssystem und das GVO-Freiheitsregime. (GVO-Freiheitsregime = frei von gentechnisch veränderten Organismen)

Alle Rohstoffe werden regelmäßig von unabhängigen staatlich geprüften Laboratorien rigoros auf gesundheitliche, inhaltstoffliche und physikalische Eigenschaften getestet. Nur einwandfreie und hochwertigste Chargen werden für die Herstellung der Coloversum® Produktpalette von unserem Qualitätsmanagement freigegeben. Schließlich muss vor jedem Export ein Gesundheitszerti-

fikat von der NZFSA ausgestellt werden. Hier wird die Ware nochmals genau kontrolliert und gegebenenfalls die EU-Konformität bescheinigt. Ohne dieses Zertifikat ist ein Export in die EU bzw. die Schweiz nicht erlaubt. Diverse dubiose neuseeländische Anbieter haben leider Wege gefunden, diesen Schritt zu umgehen.

Charakter der Landwirtschaft in Neuseeland

In Neuseeland wird die sogenannte extensive Landwirtschaft betrieben. Sie charakterisiert sich durch einen verhältnismäßig geringen Produktionsmittelaufwand pro landwirtschaftlich genutzter Fläche. Produktionsmittel sind u.a. Düngemittel, Pflanzenschutzmittel (Pestizide), Arzneimittel etc.. Im Vergleich zu vielen Ländern Europas geht es in Neuseeland also nicht darum auf geringster Fläche einen möglichst hohen Ertrag bzw. hohe Ausbeute zu erzielen. Ganz einfach deswegen, weil „Fläche“ kein knappes Gut ist. Daher ist der Einsatz aller Produktionsmittel bezogen auf die landwirtschaftlich genutzte Fläche (und damit pro Kuh) grundsätzlich deutlich geringer. Dies zeigt sich unter anderem in der niedrigen durchschnittlichen Jahresmilchleistung neuseeländischer Kühe von ca. 4.000 Litern in der 2007/08 Saison (Quelle: LIC Dairy Statistics 09/10) verglichen mit europäischem Milchvieh aus konventioneller Landwirtschaft ca. 6.700 Liter, in 2007 (Quelle: Wikipedia) bzw. der Bio-Landwirtschaft: ca. 5.700 Liter (Quelle: www.oekolandbau.de).

In vielen Ländern Europas haben die Milchtier im Schnitt max. 5 qm Stellfläche und selten Auslauf zur Verfügung. Die EU Öko-Verordnung schreibt eine Mindeststellfläche von 5 qm und einen Mindestauslauf von 4,5 qm pro Kuh vor, das sind zusammen rund 10 qm ganzjährig. In Neuseeland stehen jeder Kuh ca. 3.600 qm Weidefläche ganzjährig zur Verfügung (Quelle: LIC Dairy Statistics 09/10).

Mit gutem Gewissen kann man daher die neuseeländische Tierhaltung als „artgerecht“ und die neuseeländische Landwirtschaft insgesamt als „nachhaltig“ (im Sinne von „umweltverträglich“) bezeichnen.

Einfluss der artgerechten Tierhaltung auf die Qualität der Immunoglobuline in unserem Colostrum

Unsere Kühe sind das ganze Jahr über auf der Weide und fressen im Sommer vorwiegend Weideaufwuchs. In trockenen Jahren wird Heu und vereinzelt auch Zukaufsfuttermittel eingesetzt. Im Winter bekommen die Weidetiere wirtschaftseigene Futtermittel wie Heu und Silage. Somit sind sie ständig einer großen Bandbreite an Schaderregern (Bakterien, Viren, Pilzen etc.) aber auch wechselnden Witterungsverhältnissen ausgesetzt (-3 °C bis +30 °C, bei durchschnittlich 1.500 mm Niederschlag). Diese Bedingungen führen bei den Tieren zu einer hohen Immunität gegen eine große Anzahl von Schaderregern und somit zu einem verhältnismäßig geringen Einsatz

„In Neuseeland stehen jeder Kuh ca. 3.600 qm Weidefläche ganzjährig zur Verfügung (Quelle: LIC Dairy Statistics 09/10).“

von Medikamenten. Das Colostrum enthält damit ebenfalls eine große Bandbreite von Antikörpern und ist somit auch effektiver im Einsatz als Nahrungsergänzer bei Menschen. Dies steht im Gegensatz zu den Haltungsbedingungen in Europa und den USA, wo die ganzjährige Stallhaltung dominiert. Die Stalltiere sind dort lediglich den stallüblichen Schaderregern ausgesetzt und haben nur untergeordnet mit Temperatur- und Witterungsschwankungen fertig zu werden. Diese Tiere produzieren zwar ebenfalls Colostren mit hohem IgG-Gehalt, jedoch ist die Bandbreite der antimikrobiellen Wirkung eingeschränkt.

Immunoglobulin Aktivität und Breitenwirksamkeit

Ausschlaggebend für die Qualität ist in erster Linie nicht die Konzentration der Immunoglobuline im Rohstoff, sondern deren Aktivität und Breitenwirksamkeit. Als einziger Hersteller in Neuseeland haben wir in 2003 und 2008 unser Colostrum auf biologische Aktivität von einer neuseeländischen Universität untersuchen lassen. Daher können wir guten Gewissens behaupten, dass die Immunfaktoren in unserem Colostrumpulver aktiv sind und eine große Anzahl menschlicher Krankheitserreger bindet und damit unschädlich macht. Erreger, welche von unserem Colostrum unschädlich gemacht wurden waren: *Campylobacter jejuni* (Erreger von Durchfallerkrankungen), *Candida albicans* (Erreger der Candidose, einer Infektionskrankheit des Rachen- und Magen-Darm-Trakts), *Clostridium difficile* (Erreger einer lebensbedrohlichen Durchfallerkrankung), *E. Coli 0111* (Erreger von

Durchfallerkrankungen), *E. Coli 0157* (Erreger von Durchfallerkrankungen), *Helicobacter pylori* (Erreger einer Reihe von Magenerkrankungen einschließlich Magengeschwür), *Klebsiella pneumoniae* (Erreger von Infektionen der Harnwege und der Atemwege), *Salmonella typhimurium* (Erreger von Durchfallerkrankungen) und *Yersinia enterocolitica* (Erreger der Magen-Darm Grippe). Die Versuche zeigten außerdem, dass die Aktivität der Immunoglobuline in unserem Colostrumpulver sogar noch in einer Verdünnung von 1:10.000 messbar war.

Pooling

Die neuseeländische Milchwirtschaft zeichnet sich außerdem durch große Herden und begrenzte Abkalbezeiten aus. Das heißt, dass mehr Kühe an der Erzeugung einer Charge beteiligt sind. Diesen Umstand bezeichnen wir mit dem Begriff „Pooling“.

Vorteile des Poolings sind die größere Homogenität und größere antimikrobielle Breitenwirksamkeit des Colostrums. Des Weiteren ermöglicht das Pooling, dass das frische Colostrum nicht, wie in anderen Ländern üblich, erst eingefroren werden muss, sondern gleich getrocknet werden kann. Es vermehren sich Hinweise, dass der Auftauprozess gefrorener Colostren zu Denaturierung von Eiweißen (Immunoglobuline sind Eiweiße) führen kann. Unser Colostrum wird sofort nach der Gewinnung gekühlt und noch innerhalb von zwei Tagen verarbeitet. Dies führt zu einem weitestgehend naturnahen Rohstoff und damit zu einer höheren Aktivität der darin enthaltenen Immunoglobuline.

Seuchenfreiheit Neuseelands

Neuseeland hatte noch nie einen Fall von Maul- und Klauenseuche oder BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathie). Viele andere in Europa und den USA üblichen Seuchen sind ebenfalls nicht vorhanden. Eine vollständige Liste der Seuchenfreiheit Neuseelands können Sie auf Wunsch von Bestlife3000 erhalten. ✓