

Die Innovation aus dem Kuhstall

"A2-Milch" als bekömmliche Alternative zu gewöhnlicher Kuhmilch

Innovation kann überall stattfinden, auch in Kuhställen. Und zwar liegen diese in Oberösterreich in der sanft-hügeligen Gegend des Alm- und Kremstals, wo sich zwei Milchbauern dem in Österreich neuen Thema A2-Milch verschrieben haben.

vorzurück





Aktuell starten die beiden erfolgreich im heimischen Lebensmittelhandel durch und sind mit ihrer A2-Milch seit Februar bei Rewe in 1.000 Filialen gelistet. Aufgrund der besseren Verträglichkeit ist A2-Milch eine echte Alternative für all jene, die herkömmliche Milch nicht gut vertragen. Dabei ist die A2-Milch natürlich und unverändert.

Die beiden Bauernfamilien Wallner und Reingruber betreiben seit Generationen Milchwirtschaft auf ihren Höfen. Entstanden ist die Idee, weil sich die beiden Milchbauern unabhängig vom Weltmilchpreis machen wollten. Daher wurde nach einem Benefit gesucht und in der A2-Milch auch gefunden. Dass die Wertschöpfung dabei zu 100 Prozent in der Region stattfindet, versteht sich. "Die Erzeugung unserer A2-Milch ist von der Milchgewinnung über die Verarbeitung bis hin ins Kühlregal zu 100% nachvollziehbar", sind sie stolz. Tierwohl ist ein Kernwert der beiden Familien, denn "geht's den Tieren

gut, geht's uns allen gut."

Das Beta-Kasein macht den Unterschied

Was steckt hinter A2-Milch? Einfach erklärt geht es um eine Milch, die besser bekömmlich ist und zwar ohne künstliche Verarbeitung oder Zusätze. Der etwas kompliziertere Hintergrund dazu liegt in chemischen Formeln und der Genetik. "A2-Milch ist eine natürliche, aber eben besondere Form von Kuhmilch", erklärt Gerhard Reingruber, Milchbauer aus Inzersdorf im Kremstal und einer der beiden Gründungspartner der heimischen A2-Milchproduktionsgemeinschaft. Sein Kollege Fritz Wallner, Milchbauer aus Scharnstein im Almtal, ergänzt: "Man könnte eigentlich sagen, bei A2 stimmt die Chemie". Die Formel auf den Punkt gebracht lautet in etwa so: Milch besteht aus Wasser, Milchzucker, Eiweiß und Fett. Das Eiweiß enthält etwa 80 Prozent Kasein (und 20 Prozent Molkeneiweiß), das sich wiederum auf Grund seines Aufbaus in Alpha-, Beta-, Gamma- und Kappa-Kasein einteilen lässt. Beta-Kasein besteht aus Ketten von 209 Aminosäuren – und welche Aminosäure an Position 67 eingebaut ist, macht genau den Unterschied.

A2-Milch ist die ursprüngliche Form der (Kuh-)Milch

A2 steht für den Genotyp der β -Kaseinvariante A2A2 und wird von Kühen gegeben, die eine entsprechende genetische Konstitution aufweisen. Interessant dabei: Die Milch von Schafen, Ziegen und Büffeln und sogar Muttermilch enthält immer die A2A2-Form beim β -Kasein. Daher ist diese auch von all jenen Menschen gut verträglich, die Probleme mit Kuhmilch haben. Bei den Rindern europäischer Herkunft hat es vor tausenden von Jahren eine so genannte Punktmutation gegeben, die sogenannte A1 Variante. Heute ist die Milch in unseren Kühlregalen in der Regel eine Mischung aus A1 und A2 β -Kasein. Mittlerweile zeigt sich aber, dass die reine, "ursprüngliche" A2-Milch wesentlich besser verträglich und verdaulich ist.

Nicht jede Kuhmilch-Unverträglichkeit ist eine Laktoseintoleranz

"Immer mehr Menschen bezeichnen sich als laktoseintolerant und stellen den Konsum von Milch- und Milchprodukten ein. Dabei zeigen Studien, dass nur jeder Fünfte der Betroffenen eine echte Laktoseintoleranz hat", so Wallner. Die meisten Allergien entwickeln sich eigentlich gegen die Proteine der Milch. Durchfall, Blähungen, Bauchschmerzen können die möglichen Reaktionen sein. "Wir bieten eine echte Alternative zur herkömmlichen Milch", analysiert Reingruber die große Zielgruppe an Menschen, die tatsächlich Milch nicht vertragen oder sich nach dem Konsum von Milch unwohl fühlen.

Ab Februar sind sie mit A2-Milch und Naturjoghurt in Oberösterreich, Niederösterreich, Wien und dem Burgenland bei Merkur, Billa und Adeg gelistet. Bis dato wurden die Produkte in der Region um die Bauernhöfe verkauft – und erfreuen sich großer Beliebtheit. "Es hat sich herumgesprochen, dass

unsere Milch besonders ist. Leute kommen von weit her, um sich mit A2-Milch einzudecken", so die Gründer stolz.

Lokale Verarbeitung, kurze Transportwege

Punkten wollen Reingruber und Wallner aber nicht nur mit der besseren Bekömmlichkeit, sondern auch mit dem auffallend guten Geschmack der Milch – die natürlicherweise einen höheren Fettgehalt hat – und der transparenten und lokalen Produktion. "Das Joghurt wird gleich bei uns selbst am Hof verarbeitet und abgefüllt, die Milch kommt in die Molkerei ums Eck und wird dort nur abgefüllt", so Reingruber.

DNA-Test für die Kühe

Wer sich aber besondere Kühe erwartet, wird enttäuscht sein. Zu sehen ist dort das hierzulande übliche Fleckvieh, das allerdings genetisch die Besonderheit aufweist, ausschließlich A2 Milch zu produzieren. "Wir haben alle unsere Kühe zum DNA-Test geschickt, von außen sieht man ja nicht, welche Variante des Beta-Kaseins sie produzieren", so die beiden Landwirte.

Weitere Informationen: www.a2milch.at

Links:

» [Familienurlaub am Bauernhof im Almtal gewinnen](#)



PDF erstellen

[Beitrag drucken](#)