



Familie Reingruber und Familie Wallner produzieren A2-Milch.

Bild: gewefoto - Gerhard Wenzel

Landwirtschaft Leben

19.11.2017 13:00

Die Milch-Revolution

Familie Reingruber aus Inzersdorf und Familie Wallner aus Scharnstein werden mit ihrer einzigartigen A2-Milch, speziell bei Menschen mit Beta-Kasein-Unverträglichkeit, österreichweit für Furore sorgen. Schon jetzt erleben die wenigen Geschäfte, in denen es angeboten wird, einen Riesen-Adrang um das Produkt.

Vier Leute, zwei Höfe, eine bahnbrechende Idee! Roswitha und Gerhard Reingruber aus Inzersdorf und Maria und Fritz Wallner aus Scharnstein sind aktuell die ersten Landwirte in Österreich, die sogenannte "A2 Milch" verkaufen! "Gemeinsam mit dem Milchhof Wallner haben wir die Marke ‚A-zwei, die Urmilch‘ ins Leben gerufen. In nur 10 Monaten haben wir den gesamten Milchkuhbestand auf reinerbige A2A2 Milchkuhe umgestellt. Österreichweit ist das einzigartig!" so Gerhard Reingruber (37). Doch was ist damit gemeint? A2—Milch ist die seit Urzeiten natürlichste Form der Milch, die sich über eine Mutation in den europäischen Rassen mit der Zeit jedoch zur A1/A2-Milch entwickelt hat.



Gerhard und Roswitha Reingruber haben aktuell 50 A2-Kühe im Stall in Inzersdorf.

Bild: gewefoto - Gerhard Wenzel

Was dabei wie eine chemische Formel klingt, ist aber vollkommen natürlich und schnell erklärt: "Mutter-, Schaf- und Ziegenmilch fallen unter A2-Milch und sind für den Menschen gut verträglich," erklärt Fritz Wallner (31). Deshalb der Clou an der A2-Kuhmilch: "Wie bei zahlreichen Testpersonen festgestellt, sind unsere A2 Milchprodukte für Personen mit einer Beta-Kasein-Milcheiweißunverträglichkeit gut verträglich," freut sich Roswitha Reingruber (33).

Was so simpel klingt ist aber tatsächlich eine große Milch-Revolution, denn vielen Menschen ist damit der Genuss von Milch und Milchprodukten wieder möglich. "Vollmilch, Naturjoghurt, Trinkjoghurt, Kakao und Eiskaffee können wir bereits ab Hof anbieten. Ziel ist, ab 2018 "A2-Vollmilch" u "A2-Naturjoghurt" österreichweit zu verkaufen," ist auch Maria Wallner voll motiviert, ihre besondere Milch unter die Leute zu bringen. Die österreichweite Markteinführung soll Anfang nächsten Jahres passieren.

Maria und Fritz Wallner in ihrem Stall in Scharnstein.

Bild: gewefoto - Gerhard
Wenzel

Aktuell gibt's die A2-Milch bereits bei ADEG in Scharnstein, Steinbach am Ziehberg, Schlierbach und bei Nah und Frisch in Inzersdorf, wo man mit dem Liefern der hohen Kunden-Nachfrage kaum nachkommt.

Sabine Kronberger, Kronen Zeitung