

NACHRICHTEN

AUSGABEN

MEDIADATEN

PROST-TV

GRATIS-ABO

GASTRO-EVENTS

GASTRO-JOBS

Aktuelle Seite: [Start](#) ▶ [Nachrichten](#) ▶ [Kulinarik](#) ▶ [Getränke](#) ▶ Die Innovation aus dem Kuhstall: A-zwei Milch, die Ur

Die Innovation aus dem Kuhstall: A-zwei Milch, die Urmilch, als bekömmliche Alternative zu gewöhnlicher Kuhmilch

Details Kategorie: [Getränke](#) Veröffentlicht am Montag, 26. Februar 2018 09:46



Maria und Fritz Wallner, Roswitha und Gerhard Reingruber, die Gründer von A-zwei Milch ©A-zwei Milch / PG Studios

PREV

2 of 3

NEXT

Innovation kann überall stattfinden, auch in Kuhställen. Und diese liegen im Alm- und Kremstal Oberösterreichs, wo sich zwei Milchbauern dem in Österreich neuen Thema „A2-Milch“ verschrieben haben. Aktuell starten die beiden im heimischen Lebensmittelhandel durch und sind mit ihrer „A2-Milch, die Urmilch“ ab sofort bei Rewe in über 1.000 Filialen gelistet (MERKUR, BILLA und ADEG[1] in Oberösterreich, Niederösterreich, Wien und dem Burgenland). Erhältlich ist die „Länger Frisch“-Milch im 1-Liter-Tetrapack sowie ein Naturjoghurt im 250-Gramm-Becher. Beide Produkte enthalten mindestens 4 Prozent MilCHFett, sind besonders wohlschmeckend und erinnern an „Milch wie früher“. Aber nicht nur der Geschmack überzeugt, sondern auch und vor allem die gute Verträglichkeit: A-zwei Milch ist besonders bekömmlich und damit eine echte Alternative für all jene, die „normale“ Kuhmilch nicht gut vertragen.

Nische am Milchmarkt – echter Benefit für Konsumenten

Gründungspartner der heimischen A-zwei Milchproduktionsgemeinschaft sind die beiden Bauernfamilien Wallner und Reingruber, die seit Generationen Milchwirtschaft auf ihren Höfen betreiben. Sie bieten mit A-zwei Milch den Konsumenten einen echten Benefit: „A-zwei Milch ist eine natürliche, aber eben besondere Form von Kuhmilch“, erklärt Gerhard Reingruber aus Inzersdorf im Kremstal und sein Kollege Fritz Wallner, Milchbauer aus Scharnstein im Almtal, ergänzt: „Man kann sagen, bei A-zwei stimmt die Chemie“. A-zwei Milch ist – ähnlich wie Schaf-, Ziegen-, Büffel- und Muttermilch – besser bekömmlich, und das ohne künstliche Verarbeitung oder Zusätze. Der Hintergrund für die bessere Verträglichkeit liegt in Genetik, und zwar im Hinblick auf das Eiweiß, das in der Milch enthalten ist.

Wertschöpfung 100 Prozent in Österreich

Die Wertschöpfung von A-zwei Milch, die Urmilch, findet zu 100 Prozent in der Region statt. Die A-zwei-Betriebe sind technisch und in Bezug auf die Tierhaltung auf dem neuesten Stand, das Joghurt wird vor Ort verarbeitet, die Milch in der Molkerei ums Eck abgefüllt. Vor der Umstellung auf A-zwei Milch wurden alle Kühe zum DNA-Test geschickt, um zu testen, welche Variante des Beta-Kaseins sie produzieren. Insgesamt 60.000 Euro haben die beiden A-zwei Bauern für Proben und die Umstellung des Tierbestandes auf A2-Vieh ausgegeben, derzeit stehen 70 reinerbige A2-Kühe auf ihren Höfen, allerdings keine exotischen Rassen, sondern das hierzulande heimische Fleckvieh. Auch hier zeigt sich der Bezug zur Region: „Andere Kuhrassen produzieren reine A2-Milch. Aber ob die sich bei uns wohlfühlen würden, ist eine andere Geschichte“, so Milchbauer Reingruber.

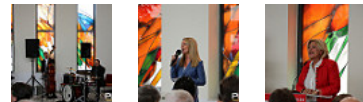
Die Vision: Die Menschen sollen wieder Milch trinken

Das Ziel der beiden Landwirte ist klar: „Wir möchten wieder mehr Konsumenten zur Milch zu bringen, und zwar zur echten Kuhmilch.“ Denn immer mehr Menschen bezeichnen sich als laktoseintolerant und stellen den Konsum von Milch- und Milchprodukten ein, dabei hat laut Studien nur jeder Fünfte der Betroffenen eine echte Laktoseintoleranz. Die meisten Allergien mit Reaktionen wie etwa Verdauungsstörungen entwickeln sich eigentlich gegen die Proteine der Milch; die Umstellung auf laktosefreie Milch würde daran nichts ändern. „Wir bieten eine echte - und dabei naturbelassene – Alternative für diese Konsumenten“, analysiert Reingruber die große Zielgruppe an Menschen, die tatsächlich Milch nicht vertragen oder sich nach dem Konsum von Milch unwohl fühlen. Und weiter: „Wir sind überzeugt, A-zwei Milch wird den gesamten Milchmarkt revolutionieren.“

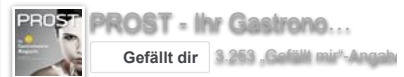
www.a2milch.at



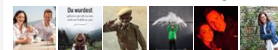
FOTORÜCKBLICK - GAST KLAGENFURT 2018



[alle Fotos ansehen →](#)



Dir und 6 weiteren Freunden gefällt das



TOURISMUSVIDEOS

Blühendes Österreich startet größtes Onli...

[Blühendes Österreich – R...](#) , 14.08.2018

powered by tourismusvideo.at

APA OTS NEWS

GOURMET Event: Kühle Drinks für Ed Sheeran-Fans im Ernst-Happel-Stadion

„matinee“: Doku über Zitronenanbau in Sizilien, musikalisch-kulinarisches Rossini-Porträt und „Die Kulturwoche“

Die Nachhaltige Handelstagung des CGF kommt nach Lissabon

Sommerfeste ohne Chemie

AK Niederösterreich erkämpft im ersten Halbjahr 39 Mio. für Beschäftigte

Grund zum Feiern: 5 Jahre Alpenhaus Management!

Fastfood-Junkies vs. Technik-Geeks - Analyse enthüllt, worauf Fußball-Fans sonst noch stehen (FOTO)

Brenntag berichtet für das zweite Quartal 2018 eine Steigerung des operativen EBITDA auf breiter Basis

Triumph für Tullamore D.E.W. Irish Whiskey bei der International Wine & Spirits Competition

GANZ NEU



[TP-Review: Klimawandel](#)



[Friesenkronen goes metal](#)



[10. Swing the Lake am wunderschönen Wörthersee](#)



[So genial feiern die Wikinger ihren Vienna Major Sieg](#)



[Open Air am Georgberg](#)

PROST APP

Holen Sie sich die mobile Version des PROST-Magazins bequem auf Ihr Smartphone/ Tablet



ÖAK GEPRÜFT



PROST MAGAZIN

[Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [Team](#) | [TVaktuell hotele](#) | [TVaktuell hospital](#) | [Einkaufsführer](#)

[Nach oben](#)