

Die Urmilch fürs moderne Leben



A2-Urmilch ist eine Frischmilch, die zurzeit nur als Pastmilch erhältlich ist. Dies in 99 ausgewählten Migros-Supermärkten der Genossenschaft Migros Aare.

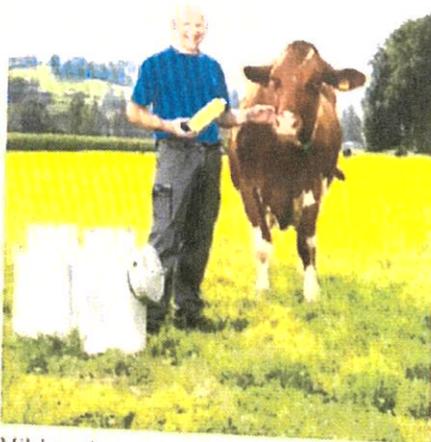
Seit Ende November verkauft die Migros Aare neu A2-Urmilch. Die sehr bekömmliche Milch wird unter anderem von der Betriebsgemeinschaft Niesen in Wimmis produziert. Abgefüllt wird die Urmilch in Diemtigen.

Die ersten sesshaften Menschen führten bestimmt ein härteres Leben als wir heute. Doch sie tranken vermutlich die verträglichere Kuhmilch. Die Milch der damaligen Kühe enthielt nur A2-beta-Kasein als Hauptbestandteil des Milchproteins, statt wie heute A2- und A1-beta-Kasein. Die sogenannte Urmilch gilt deshalb als bekömmlicher und ist für manche Menschen auch leichter verdaulich. Im Ausland nutzt man diesen Vorteil bereits seit einigen Jahren und züchtet gezielt Kühe, die Urmilch produzieren.

Schweizer Urmilch

Die Aaremilch AG hat die Urmilch unter dem Namen A2-Urmilch in der Schweiz lanciert und 2017 einen Pilotversuch mit 13 Milchbetrieben gestartet. Abgefüllt wird die besondere Milch seit November in der neuen Naturparkkäserei Diemtigtal AG in Diemtigen. Die Migros Aare

hat sich beim Bau der Käserei engagiert und dort zusammen mit der Migros-Molkerei Elsa eine Milchabfüllanlage gebaut. Ein Urmilch-Produzent ist Oscar Schmid aus Wimmis: Mit zwei Kollegen betreibt er seit 2011 einen grossen Laufstall mit 85 Kühen. Aktuell liefert die Hälfte dieser Kühe A2-Urmilch. Schmid's langfristiges Ziel ist es, nur noch Urmilch zu produzieren. Bisher hat das Trio die Kühe mit dieser genetischen Disposition gekauft, doch mittelfristig will Oscar Schmid selber Kühe züchten, die A2-Ur-



Milchproduzent Oscar Schmid möchte langfristig nur noch A2-Urmilch produzieren.

milch geben. Denn: Der Kauf der begehrten Tiere ist nicht ganz einfach. «Um sicher zu sein, dass es sich um eine reinerbige A2-Kuh handelt, muss diese mittels einer Blutprobe getestet werden. Da die Auswertung der Blutprobe durch ein spezialisiertes Labor zeitaufwändig ist, kann sie erst beim Käufer erfolgen. So wissen wir oft nicht, ob wir wirklich das richtige Tier erworben haben», erklärt Schmid.

Gut für Mensch und Tier

Der Produzent ist überzeugt: «Da Urmilch als bekömmlicher gilt als herkömmliche Milch, hoffen wir, viele Gesundheitsbewusste dafür zu begeistern.» Ein weiteres Plus sei die regionale Produktion.

Was ist A2-Urmilch?

In den vergangenen Jahren ist die Nachfrage nach Alternativen zu herkömmlicher Milch gestiegen. Innovative Bauernbetriebe haben deshalb mit der Produktion sogenannter A2-Urmilch begonnen. Diese Milch enthält kein A1-beta-Kasein, sondern nur A2-beta-Kasein und soll damit der ursprünglichen Milch entsprechen. Die Zusammensetzung der Milcheiweisse in der Milch ist abhängig von der Genetik der Kuh. Damit eine Kuh A2-Urmilch produziert, muss sie eine reine A2A2-Genetik aufweisen. Ursprünglich hatten alle Kühe den Genotypen A2A2, weshalb A2-Milch auch als «Urmilch» bezeichnet wird. Im Laufe der Jahre entstanden in der Milchviehzucht mischerbige Herden, die sowohl die A1- als auch die A2-Genetik aufweisen. A2-Urmilch ist eine Frischmilch, die zurzeit in 99 ausgewählten Supermärkten zur Pastmilch verarbeitet erhältlich ist.

Weitere Informationen finden Sie unter www.a2urmilch.ch

Text/Bilder:
Genossenschaft Migros Aare