

## Migros Aare nimmt A2-Urmilch ins Sortiment auf

Migros Aare führt per sofort an 99 Standorten die A2-Urmilch unter dem Label «Die Milch für mich – A2-Urmilch» ein.

Publiziert: 26.11.2019 / 12:09



Die neue Milchsorte ist ab November erhältlich. (Bild pd)

Gemäss einer Medienmitteilung der Migros Aare wird die A2-Urmilch seit November im Diemtigtal abgefüllt. Die Genossenschaft unterstützt Bauern aus der Region bei der Umstellung ihrer Milchproduktion von der herkömmlichen Milch auf die A2-Urmilch.

### Anders als herkömmliche Milch

A2-Urmilch ist Milch, die kein A1- $\beta$ -Kasein, sondern nur A2- $\beta$ -Kasein enthält und damit der ursprünglichen Milch entsprechen soll. A2-Urmilch ist eine Frischmilch, die es nur als Past-Milch gibt. In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach Alternativen zu herkömmlicher Milch gestiegen, auch in Ländern wie Deutschland, USA und Grossbritannien und Singapur sei der Trend spürbar und die Nische wachse stetig. In Neuseeland sei der Marktanteil der Urmilch bereits höher als der von Biomilch.

### Bereits mehr als 10 A2-Milchlieferanten

Reto Sopranetti, Leiter Supermarkt der Migros Aare, freut sich «Die Milch für mich» per sofort im Sortiment zu führen. Mit der lokalen Abfüllung und Produktion stärkt die Migros Aare ihr Label «Aus der Region. Für die Region.» AdR. Bereits mehr als zehn Bauernbetriebe aus dem Wirtschaftsgebiet der Migros Aare sind sogenannte A2-Milchproduzenten.

### Informationen zur A2-Milch

Gemäss der Migros Medienmitteilung ist die Zusammensetzung der Milcheiweisse in der Milch abhängig von der Genetik der Kuh. Damit eine Kuh reine 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. Weitere Informationen finden sich auch hier.

Am Standort Burgholz in Diemtigen investiert die Aaremilch AG 38 Millionen Franken in eine leistungsfähige, topmoderne und nach den neusten Erkenntnissen der Nachhaltigkeit konzipierte Käserei. Die Aaremilch AG verfolgt als unabhängige Organisation im Milchhandel das Ziel, den hochwertigen Rohstoff Milch bestmöglich zu vermarkten. Rund 30 Millionen Kilogramm Milch will die Aaremilch AG in ihrer neuen Käserei verarbeiten. Der Schwerpunkt wird auf dem Export von Käse unter der Marke Simmental-Schweizerland liegen. Die Käseproduktion wird ergänzt durch eine Milchabfüllanlage mit zwei Linien, welche die Migros Aare zusammen mit der Migros-Molkerei ELSA baut. Ab Januar 2020 wird ihre AdR-Wiesenmilch von dort kommen.