

## A2-Milch in 99 Filialen lanciert

Seit November wird die A2-Urmilch im die Diemtigtal abgefüllt und ist in rund 100 Migros Filialen erhältlich. Zwar ein hochpreisiges Nischenprodukt, aber die A2-Milchproduzenten wollen die Chancen nutzen.

26.11.2019 von Kirsten Müller



*Ein Drittel der Kühe sind reinrassig A2A2 und mit grünen Ohrmarken gekennzeichnet. (Bildquelle: Kir*

### **Betriebsgemeinschaft hat einiges investiert**

Einer der A2 Urmilch-Produzenten ist Oscar Schmid. Gemeinsam mit zwei Kollegen, Daniel Schmid und Adrian Lehnerr, betreibt er seit 2011 einen Laufstall mit 85 Kühen in Wimmis. Aktuell sind gut ein Drittel der Kühe reinrassig A2A2. Sie sind mit einer grünen Ohrmarke gekennzeichnet und entsprechend in den Daten der beiden Melkroboter hinterlegt.

Bisher hat die Betriebsgemeinschaft die Kühe mit dieser genetischen Disposition in der Schweiz erworben, doch mittlerweile züchtet Oscar Schmid selbst A2-Kühe. Er und seine zwei Kollegen sind von der Urmilch überzeugt.

Sie gelte als bekömmlicher als herkömmliche Milch. Und deshalb rechnen er und seine Berufskollegen und die Genossenschaft Migros Aare, dass sich viele gesundheitsbewusste Menschen dafür begeistern. Der Grund liegt im enthaltenen Kasein, dem Hauptbestandteil des Milchproteins: Die Milch der meisten Kühe in der Schweiz enthält A1-Beta-Kaseine und A2-Beta-Kaseine, die Urmilch nur A2-Beta-Kaseine. Diese bereiten manchen Menschen bei der Verdauung weniger Probleme als A1-Beta-Kaseine.

### **Verträgt Urmilch**

Rolf Koller hat Grund zur Freude, denn er kann trotz seiner Krankheit Eosinophile Ösophagitis (EÖ) wieder Milch konsumieren. Es handelt sich um eine chronisch entzündliche Krankheit der Speiseröhre. Er befindet sich in ärztlicher Obhut und es laufen wissenschaftliche Untersuchungen, die von Ärzten betreut werden. „Die Ärzte waren erstaunt, dass ich die Urmilch vertrage und keinerlei physische Reaktionen zeige“. Er wünscht sich eine ganze A2-Produktpalette von Joghurt über Käse und Rahm.

In der Kühltheke kostet der Liter A2-Milch 2,50 CHF für den Konsumenten. Die Bauernfamilien erhalten 15 Rp.mehr pro kg Milch. Noch schreibt das Projekt keine schwarzen Zahlen. Das Risiko und die Investitionen seien beträchtlich. So habe man in die Zucht und in eine gesonderte Milchlagerung investiert. Hinzu kommt der Zeitverlust von bis zu sechs Stunden am Tag, wegen des Spülvorgangs am Melkroboter, da noch nicht die gesamte Herde reinrassig sei. Landet das Produkt nicht im Einkaufskorb der Konsumenten, tragen die Bauernfamilien die Kosten für die Investitionen.

### **Medienkampagne geht jetzt los**

Reto Sopranetti, Migros Aare, kündigte nun eine gross angelegte Medienkampagne für die Urmilch an.

Das Unternehmen Aaremilch AG aus Lyss hat beschlossen, die A2 Urmilch auch in der Schweiz zu produzieren. Seit 2017 läuft dazu ein Pilotversuch mit 13 Milchbetrieben, weitere sollen hinzukommen. Seit November 2019 wird die A2 Urmilch in Diemtigen in der Naturparkkäserei Diemtigtal AG abgefüllt und in nach aktuellem Stand in 99 Supermärkten der Migros Aare verkauft.