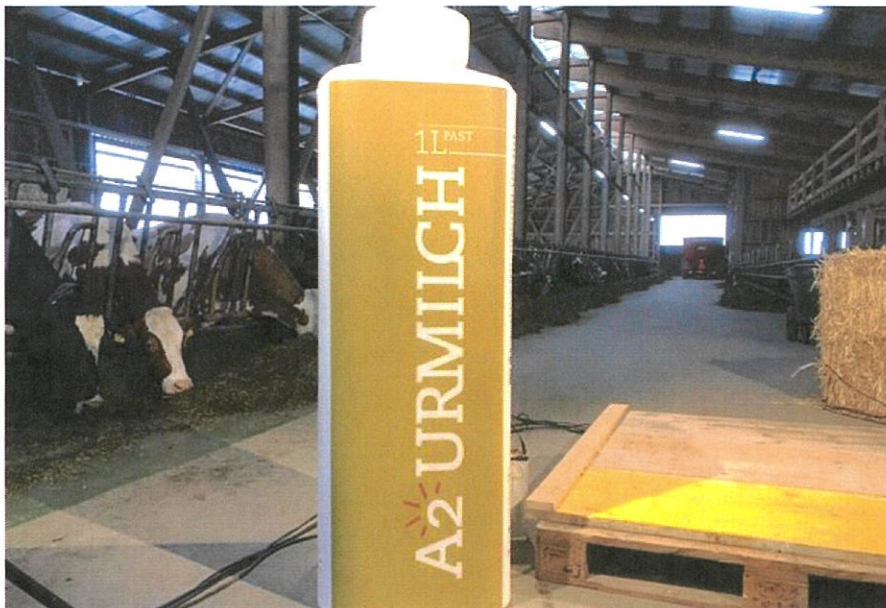


Lebensmittel

A2-Urmilch: 15 Rp. mehr für Bauer



1 / 1

Seit November 2019 wird die A2-Urmilch im Dientigtal abgefüllt. Dadurch stärkt die Migros Aare ihr Label «Aus der Region. Für die Region» und unterstützt die regionale Wirtschaft wie auch innovative Bauern aus der Region bei der Umstellung ihrer Milchproduktion von der herkömmlichen Milch auf die A2-Urmilch.
(Bildquelle: zvg)

Die Genossenschaft Migros Aare führt per sofort an 99 ausgewählten Standorten die A2-Urmilch unter dem Label «Die Milch für mich – A2-Urmilch» ein. Ab November 2019 wird die A2-Urmilch im Dientigtal abgefüllt. Dadurch stärkt die Migros Aare ihr Label «Aus der Region. Für die Region».

In den letzten Jahren sei die Nachfrage nach Alternativen zu herkömmlicher Milch spürbar angestiegen, schreibt die Migros in einer Medienmitteilung. Innovative Bauernbetriebe haben deshalb mit der Produktion sogenannter A2-Urmilch begonnen.

Auch in anderen Ländern wie Deutschland, USA und Grossbritannien und Singapur ist der Trend spürbar und die Nische wächst stetig. So ist der Marktanteil der Urmilch in Neuseeland bereits höher als der von Biomilch. Die als Past-Milch angebotene A2-Urmilch wird ab sofort an 97 Standorten angeboten – zu einem stattlichen Preis von Franken 2.50 pro Liter.

Ab November erhältlich

«Wir freuen uns die A2-Urmilch unter dem Label «Die Milch für mich» per sofort in unserem Sortiment zu führen. Durch die lokale Abfüllung unterstützt die Migros Aare nicht nur die Wertschöpfung in der Region, sie bietet damit auch eine wertvolle Alternative zu den herkömmlichen Milchsorten», sagt Reto Sopranetti, Leiter Supermarkt der Migros Aare. Bereits mehr als zehn Bauernbetriebe aus dem Wirtschaftsgebiet der Migros Aare sind sogenannte A2-Milchproduzenten.

Mehr zu Lebensmittel:

Familien geben mehr für Fleisch aus

636 Franken für Nahrungsmittel

Genügend Eier zu Weihnachten

«Suisse-Plus» soll Bauern Mehrwerte bringen

Missbrauch bekämpfen

[» mehr](#)

Mehr in Marktmeldungen:

Rindfleisch für Chinesen

Emmentaler kann sich steigern

Hochdorf: Neuer Finanzchef

Mehr Mangos und Trauben geerntet

Schorle mit Apfel und Zwetschge

[» mehr](#)

A2-Urmilch ist Milch, die kein A1- β -Kasein, sondern nur A2- β -Kasein enthält und damit der ursprünglichen Milch entsprechen soll. A2-Urmilch ist eine Frischmilch, die es nur als Past-Milch gibt.

Für den Produzenten liege der Mehrwert für A2-Urmilch bei einem dreifachen IP-Suisse-Zuschlag, sagte Reto Sopranetti auf Nachfrage. Damit erhält der Produzent rund 15 Rappen mehr, als wenn er konventionelle Milch an die Milchhandelsorganisation Aaremilch verkauft. Die Aaremilch startete bereits vor rund drei Jahren das A2-Milch-Projekt und holte 13 Milchbetriebe für einen Versuch ins Boot. Vor einem Jahr blitzte die Aaremilch bei Nestlé ab, die vorerst die geplante A2-Milch auf Eis legte.

Die Zusammensetzung der Milcheiweisse in der Milch ist abhängig von der Genetik der Kuh. Damit eine Kuh reine A2-Urnmilch 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-Schweiz 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.