

Thema: A2 Milch

Autor: Mark Perry

Fotos: Photo fashion/A-zwei Milch, agrarfoto.com



☺ Idylle – Papa Fritz Wallner, Mama Maria und Töchter.

Die Familie Reingruber aus Inzersdorf im Kremstal. ☺



Foto: agrarfoto.com

# Die Urmilch

Zwei Bauernfamilien aus Oberösterreich bringen jetzt eine „Urmilch“ vom Stall in die Regale von 1000 Rewe-Filialen.



MARK PERRY

Österreichs Ökopioniere

Unsere A-2-Milch ist besonders bekömmlich und damit eine echte Alternative für alle jene, die die normale Milch aus dem Kuheuter nicht vertragen“, versichern Fritz und Rosi Reingruber sowie das befreundete Bauern-Ehepaar Wallner aus Scharnstein im idyllischen Almtal. Der Hintergrund für die bessere Verträglichkeit liegt in der Genetik, und zwar im Hinblick auf das Eiweiß. Alle Produkte aber enthal-

ten mindestens vier Prozent Fett und erinnern damit irgendwie an „Milch von früher“, wie sie dereinst abends direkt gleich nach dem Melken aus dem Stall geholt wurde. Vor der Umstellung auf A2-Vieh der reinerbigen lokalen Fleckvieh-Rasse wurden Tiere zum DNA-Test geschickt, um zu prüfen, welche Variante des sogenannten wertvollen Beta-Kaseins sie produzieren. Alsdann, wohl bekomme die „Urmilch“!