

Premiere für die Urmilch

Eine kleine Eifeler Milchmanufaktur bietet dem Handel die neue „Wohlfühl-Milch“ an. Die sogenannte A2-Milch findet zunächst viel Aufmerksamkeit.



Das Interesse des Lebensmittel-Einzelhandels an der neuen Wohlfühlmilch ist geweckt. Hier machen sich Marktleiter und Frischeverantwortliche der beiden Rewe-Filialisten Richrath und Bell ein Bild von der Milchmanufaktur auf dem Taubentaler Hof.

Im Handel kennt man pasteurisierte Milch, ESL-Milch, H-Milch, Bio-, Heu- oder Weidemilch – jeweils in verschiedenen Fettstufen. Aber A1- oder A2-Milch? Den Unterschied machen die Proteine. Denn neben einer Menge Wasser und Fett ist auch Eiweiß in der Milch. Die Urmilch, wie man die A2-Milch auch bezeichnet, unterscheidet sich also in ihrer Eiweißstruktur von der herkömmlichen Milch. Das Kürzel „A2“ steht für das Eiweiß in dieser Urmilch. Der Unterschied zwischen A1- und A2-Milch liegt allein an Position 67 in einer Kette von Aminosäuren. Die Folge: A2-Milch ist besser verträglich.

In Deutschland bieten nur wenige Milchhöfe diese Milch an. In Neuseeland ist sie dagegen

Das neue Wohlfühlmilch Ein-Liter-Gebinde vom Taubentaler Hof: gentechnikfreie A2-Weidemilch, pasteurisiert, aber nicht homogenisiert in einer pfandfreien PET-Flasche.



seit langem sehr verbreitet. A2-Milch setzt die Züchtung von reinrassigen Ur-Rindern voraus. Einer dieser kleinen Milchhöfe in Deutschland, denen die Rückzüchtung ihrer Milchkuhe zu den Ur-Rindern gelungen ist, ist der Taubentaler Hof im Eifelörfchen Keldenich. Hier lebt die Familie von Claudia und Christoph Gerden, die als erste in ihrer Region nachhaltig in die hochwertige Urmilch investiert haben. Auf dem Taubentaler Hof heißt sie „Wohlfühlmilch“. Sie stammt von mittlerweile etwa 100 Ur-Rindern. Diese haben zur Erkennung einen blauen Stecker im Ohr, der sie von den A1-Milchkühen unterscheidet. Rund 700.000 Liter dieser Wohlfühlmilch wurden im letzten Jahr auf dem Taubentaler Hof gemolken. Genug, um jetzt in die Direktvermarktung einzusteigen. Bereits im letzten Jahr hatte der Taubentaler Hof über einen Milchautomaten rund 30.000 Liter direkt an Endverbraucher absetzen können.



Seit diesem Herbst wird nun die neue Wohlfühlmilch in einer hofeigenen Molkerei abgefüllt. Sie wird pasteurisiert, aber nicht homogenisiert und ist gekühlt bis zu zehn Tage lang haltbar. Abgefüllt wird sie in Ein-Liter PET-Gebinde, die pfandfrei an den Lebensmittel-Einzelhandel ausgeliefert werden. Der aktuelle Verkaufspreis im LEH liegt bei knapp unter 1,70 Euro. Sollte sich die Wohlfühlmilch jetzt auch bei den Handelskunden durchsetzen, wäre Familie Gerden nicht abgeneigt, ihre wertvolle Milch auch für Fruchtjoghurts, Quark oder sogar Käse einzusetzen.

Für den Start Ende November konnten die Gerdens sich bereits über den Zuspruch einiger bedeutender Lebensmittel-Einzelhandelsfilialisten aus der Region freuen. Neben Rewe Richrath (Bergheim) und Rewe Bell (Blankenheim) sind auch die beiden Edekaner Interbieten (Euskir-



Ab Hof-Verkauf: An einem auf dem Betrieb installierten Zapfautomaten können sich die Verbraucher ihre Urmilch selbst abfüllen. Immerhin 30.000 Liter wurden im letzten Jahr über diesen Weg verkauft.

Im Handel machen jetzt auffällige Wobblers die Verbraucher auf die neue Wohlfühlmilch neugierig.



Wolfgang Arens erklärte seinen Besuchern nicht nur die Vorteile der A2-Milch, sondern auch, wie auf dem Taubentaler Hof gewirtschaftet wird und wo das Futter für die Milchkuhe herkommt.

chen) und Helfen (Zülpich) mit dabei. Und der Kundenkreis wird weiter wachsen, davon ist Wolfgang Arens, Mitinitiator und für Vertrieb und Marketing der Wohlfühlmilch zuständig, überzeugt. „Aber wir wollen auch in Zukunft regionaler Anbie-

ter bleiben“, bekräftigt Arens. „Unser Einzugsgebiet umfasst den Raum Aachen und Köln im Norden und das Gebiet nördlich der Mosel im Süden. Anfragen und Infos gibt es unter der E-Mailadresse milch@taubentalerhof.de



Old Amsterdam ZIEGE



- Aus 100% holländischer Ziegenmilch
- Mit den typischen Reifekristallen

Lassen Sie sich verführen und probieren Sie das Unbekannte...

Dieser alte Premium Ziegenkäse wird aus 100% holländischer Ziegenmilch hergestellt und passt durch die unverkennbaren, charakteristischen Eigenschaften eines Old Amsterdam-Käses und den überraschend zugänglichen Geschmack eines Ziegenkäses perfekt zur Old Amsterdam-Familie.

Der verführerische, feine, cremige Geschmack mit leichter Karamellnote, verstärkt durch die Reifungskristalle von Old Amsterdam, runden den Old Amsterdam Ziege ab.

www.oldamsterdam.de

