



Bestes vom Biokreis: A2-Urmilch direkt vom Biohof

Der Biomarkt Stemmerhof in München hat ab sofort eine Biokreis-Frischmilch ganz besonderer Qualität im Angebot

Passau, XX.05.2021. Regionale Vermarktungswege für Bio-Produkte aufzubauen und weiterentwickeln – das ist nicht nur für den Biokreis ein wesentliches Anliegen, sondern auch für viele Bio-Fachhändler*innen ein wichtiger Auftrag. Mit diesem klaren Ziel hatte der Biokreis e.V. im vergangenen Jahr eine Kooperation mit Naturkost Süd e.V. und basic AG geschlossen.

Nun ist das erste gemeinsame Produkt auf den Markt gekommen: Eine A2-Urmilch höchster Bio-Qualität, produziert und verarbeitet vom Biokreis-Hof der Familie Berl.

Biohof Berl: Bio im besten Sinne

Der Biohof Berl ist ein traditioneller Familienbetrieb in Ascha, Niederbayern. Markus Berl und seine Frau Sonja bewirtschaften den Hof seit mehr als 10 Jahren ökologisch und halten ihre 50 Milchkühe entsprechend den Richtlinien des Biokreis e.V. Von Mai bis Oktober stehen die Tiere auf der Weide; im Winter, den sie im dick mit Stroh eingestreuten Laufstall verbringen, erhalten sie Heu. So entsteht Bio-Heumilch höchster Qualität.

Seit fünf Jahren werden die Kälber am Hof zudem mutter- und ammengebunden aufgezogen. Das heißt, die Kälber bleiben bis zum Ende der sechsten Lebenswoche Tag und Nacht bei ihren Müttern oder einer Amme.

Die Verarbeitung der Milch findet keine zehn Meter vom Melkstand entfernt statt, denn zum Hof gehört auch eine eigene Molkerei. Aufgrund der besonders schonenden Verarbeitung gleich vor Ort enthält die Milch einen besonders hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren, wie Markus Berl stolz zu berichten weiß.

A2-Milch: Wiederentdeckung einer ursprünglichen Milchvariante

Neben der hochqualitativen Erzeugung und Verarbeitung bringt die Milch noch eine weitere Besonderheit mit sich: Sie stammt von Kühen, die eine unveränderte Variante der natürlichen Vollmilch geben: die sogenannte A2-Milch. Ursprünglich gaben wohl alle Rinder A2-Milch; erst durch eine Mutation hat sich unter den europäischen Rinderrassen die heute übliche A1-Variante verbreitet.

A2-Urmilch unterscheidet sich von herkömmlicher Milch in der Zusammensetzung der Kaseine im Eiweißanteil der Milch. Das hat vor allem Auswirkungen auf die Verdauung. A2-Milch gilt als besonders bekömmlich und verträglich, zum Beispiel für Menschen mit Laktoseintoleranz.

Markus Berl hat seine Kühe untersuchen lassen und weiß daher genau, welche seiner Tiere A2-Milch geben. Ihre Milch wird separat erfasst und gelagert. Nur diese Milch wird dann zur A2-Urmilch weiterverarbeitet.

Regionale Wertschöpfung auf Augenhöhe

Ab sofort ist die A2-Urmilch vom Biohof Berl im Biomarkt Stemmerhof in München erhältlich. Bald werden auch andere Bio-Fachmärkte vor Ort diese besondere Milch in ihr Sortiment aufnehmen.

Monika Demgen, geschäftsführende Vorständin des Biomarkts Stemmerhof, war als treibende Kraft wesentlich am Projekt beteiligt, denn: „Eine wichtige Aufgabe des Bio-Fachhandels ist es, die Pionierrolle aktiv auszufüllen und sich für eine qualitative Entwicklung der Produkte einzusetzen. Dass dieser Einsatz die gesamte Wertschöpfungskette umfassen muss, ist selbstredend. Im Falle

Biokreis Pressemitteilung



der A2-Milch haben wir das Glück, nicht nur eine gute Idee und einen überzeugten Bauern zu haben, sondern auch engagierte Handelsstrukturen, die die Milch in die Läden nach München bringen. Am Ende steht ein Produkt, das nicht „einfach nur eine Milch“ ist. Diese Milch bietet die Möglichkeit, eines unserer Ur-Produkte in Bayern neu zu entdecken und den Unterschied zu schmecken.“

Die organisatorische Betreuung und Koordination des Projekts übernahm Markus Blenk, Wertschöpfungskettenmanager beim Biokreis e.V. Den Transport aus Niederbayern nach München übernimmt die Ökoring Handels GmbH, ebenfalls Mitglied im Biokreis und als Biokreis regional & fair-Partner prädestiniert für ein Projekt, dessen besonderes Anliegen es ist, regionale Wertschöpfung auf Augenhöhe voranzubringen.

Das Projekt wird über einen Zeitraum von drei Jahren vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) gefördert.



Die A2-Milch vom Biohof Berl gibt es in der Mehrwegflasche.
Foto: Berl



Trafen sich am Bio-Markt Stemmerhof, um die A2-Milch dort zu „begrüßen“: Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer, Sonja und Markus Berl mit Sohn, Monika Demgen – geschäftsführende Vorständin des Biomarkts Stemmerhof und Projektkoordinator Markus Blenk. | Bild: Biokreis

Biokreis Pressemitteilung



Kontakt:

Stephanie Lehmann, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, lehmann@biokreis.de
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 08 51 / 7 56 50-140



Biokreis – aus Liebe zur Natur, zum Tier, zur Region

Der ökologische Anbauverband Biokreis steht seit 1979 für regionale, vertrauensvolle Netzwerke, für Tierwohl und handwerkliche Lebensmittelverarbeitung im Einklang mit der Natur. Unsere Mitglieder sind Akteur*innen aus Landwirtschaft & Imkerei, Verarbeitung & Handel sowie überzeugte Verbraucher*innen. Gemeinsam gestalten wir kreativ und konsequent ökologischen Landbau.