Erfolgsgeschichten

#schaffenwir

© privat

Qualität

Innovation im Kuhstall

Gerhard und Roswitha Reingruber und Maria und Fritz Wallner, A2 Milch GmbH

Zwei Bauernfamilien produzieren gemeinsam ein Nischenprodukt für Menschen mit Milcheiweißallergie. Wir, Familie Reingruber und Familie Wallner, haben A2 Milch im heimischen Lebensmitteleinzelhandel etabliert, das war echte Pionierarbeit in Österreich. Was A2 Milch ist? Im Laufe der Evolution ist bei Rindern eine Punktmutation aufgetreten, die sogenannte A1 Variante. Der Unterschied zwischen beiden Varianten liegt in einer Abweichung des Beta-Kaseins. Die „Urmilch“ soll besser verträglich sein. Davon wollten wir uns selbst überzeugen! Wir beschlossen, alle Kühe mittels DNA Test untersuchen zu lassen. Die ersten Testpersonen im Freundes- und Bekanntenkreis waren schnell gefunden. Sie litten an verschiedensten Milchunverträglichkeiten. Das Ergebnis war erstaunlich! Fast alle, Kinder und Erwachsene vertrugen A2 Milch besser als jede Konsummilch. Auch der vollmundige Geschmack überzeugte.

> "Wir kommunizieren die Herstellung, die Tierhaltung und die Produktion komplett offen. Transparenz und Ehrlichkeit sind das wichtigste überhaupt, das schätzen unsere Kunden sehr."

Durch unsere innovativen Produkte ist es uns gelungen, am hart umkämpften Milchmarkt erfolgreich mitzuwirken. Unsere ADEG-Kauffrau im Ort stellte einen Regalplatz zur Verfügung. Die Verkaufszahlen waren sehr gut und legten den Grundstein des heutigen Erfolgs. Mittlerweile gibt es unsere Milch auch bei REWE, Spar und im Unimarkt. Für uns ist es essentiell wichtig, unsere Kunden, die Marktleiter und Mitarbeiter persönlich kennenzulernen. Wir kommunizieren die Herstellung, die Tierhaltung und die Produktion komplett offen und ehrlich. Transparenz und Ehrlichkeit sind das wichtigste überhaupt, das schätzen unsere Kunden sehr. www.a2milch.at

Online seit 30.01.2020 (Aktualisiert: 19.02.2020)