



Gläserne Meierei

Hofbote

Ausgabe 8 / Dezember 2007

Bio auf dem Prüfstand

Der Markt für Bio-Produkte boomt. Von der Nische der Naturkostläden sind sie in die großen Handelsketten und Discounter eingezogen. Doch ist immer Bio drin, wo Bio drauf steht? Vor über fünf Jahren war Plus der erste Discounter und danach lange der einzige, der unter der Eigenmarke BioBio Öko-Produkte im Sortiment hatte. Mittlerweile haben Aldi, Lidl und Co. nachgezogen: Ein Grund, warum innerhalb nur eines Jahres, von 2005 auf 2006, der Umsatz mit Öko-Lebensmitteln um 18 % gestiegen ist. Auch Supermärkte wie Edeka, REWE oder Tengelmann haben schon lange Bio-Marken im Angebot. Mit der Größe des Marktes wächst allerdings auch die Gefahr, dass die Grundideen der Bio-Branche, naturbelassen, regional, sozialverträglich und rückstandsfrei zu produzieren, leiden könnten. Viele fragen sich, ob man dem „Billig-Bio“, das häufig nach dem Mindeststandard der EG-Öko-Verordnung produziert wird, trauen kann. Öko-Test hat nun Bio-Produkte aus Discountern und Supermärkten

auf Schadstoffe und Geschmack prüfen lassen (Öko-Test 09/2007). Das Ergebnis: Die Bio-Ware zum kleinen Preis hält überwiegend, was sie verspricht. Bio-Milchprodukte schnitten in den Kategorien Inhaltsstoffe, Schadstoffe und Hygiene fast ausnahmslos sehr gut ab. Trichlormethan und Weichmacher in Butter konnten nur in unbedenklichen Spuren nachgewiesen werden, auch geschmacklich gab es nur vereinzelt kleine Abzüge. In der Produktgruppe Weichkäse belegte der Bio-Wertkost Camembert der Gläsernen Meierei mit dem Testergebnis „sehr gut“ in der Kategorie Geschmack den ersten Platz. Fazit: Lebensmittel aus dem Supermarkt oder vom Discounter werden zwar vielfach „nur“ nach EG-Öko-Verordnung hergestellt, sind aber in der Regel einwandfrei. Wieso hört man jedoch immer häufiger „Bio ist nicht gleich Bio“? Die gestiegene Aufmerksamkeit der Medien in den letzten Wochen zeigt die Brisanz dieser Thematik.

Fortsetzung auf Seite 6

„Goldgräberstimmung“ – das war nur einer der vielen Begriffe, die man in den letzten Monaten über die Entwicklung des Bio-Marktes 2007 in Deutschland hören konnte. Der Markt für Bio-Produkte wächst rasant (bis zu 18 %), jede Woche wird in Deutschland ein neuer Bio-Supermarkt eröffnet. Der Verbraucher ist bereit, immer mehr für Bio-Lebensmittel zu zahlen, und auch die Preise für Bio-Rohstoffe, darunter die Auszahlungspreise für Bio-Milch, steigen. Auf der anderen Seite kann die Landwirtschaft in Deutschland dieser Entwicklung bisher nicht folgen, die Anbauflächen im ökologischen Landbau wachsen nicht in gleichem Maße wie die Nachfrage. Mit einer solchen Entwicklung hatte noch vor einem Jahr niemand gerechnet.

Was erwartet uns 2008? Man kann wohl nicht davon ausgehen, dass das derzeitige Wachstum unverändert anhält. Es gibt sicher ein Preisniveau, bei dem die Verbraucher nicht mehr gewillt sind, Bio-Produkte zu kaufen oder bei dem sie auf Substitute zurückgreifen, wie vielleicht auf Margarine statt Butter. Bei aller Freude über die Marktentwicklung der letzten Zeit sollten alle Beteiligten einkalkulieren, dass die Preise auf Erzeuger- und Verbraucherseite in Bewegung bleiben, einpendeln dürften sich die Preise jedoch auf einem insgesamt höheren Niveau. Angesichts des momentanen Preisniveaus für Bio-Milch, auch ohne Hinzurechnung besonderer Zuschläge wie NOP oder Heumilch, wäre dies wohl eine gute Basis – besser ein gesunder und langfristig steigender Markt als der Ritt auf einer kurzfristigen Welle.“

INHALT DIESER AUSGABE

- Blick in die Gläserne Meierei**
 - Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ auf Bio-Milchprodukten
 - Wir stellen vor: Anna Klein
 - Neu: Frischmilch aus Münchehofe jetzt mit Naturland-ZeichenS. 2
- Die Landwirte der Gläsernen Meierei / Landwirtschaft**
 - Portrait: Agrar GmbH Berlinchen – Investition in die Zukunft
 - Portrait: Agrargenossenschaft Münchehofe e.G.
 - Milchquote: Quotenausnutzung höher als im Vorjahr
 - Aus der Wissenschaft: Der Beitrag des ökologischen Landbaus zum KlimaschutzS. 3-5
- Blick aus der Gläsernen Meierei**
 - Fortsetzung von Seite 1: Bio auf dem Prüfstand
 - Bio auf dem Prüfstand II – schmeckt „Bio“ besser?S. 6
- Der Bio-Milchmarkt**
 - Aktuelle Milchpreisentwicklung in Deutschland
 - Tendenzen am WeltmilchmarktS. 7
- Service**
 - Tipps & Termine
 - Die Hofboten-BerichterstatterS. 8



Hubert Böhmman



Michael Müller
Geschäftsführer



Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ auf Bio-Milchprodukten

Bei Bio-Produkten ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen (GVO) gesetzlich verboten. Für eine Auslobung „ohne Gentechnik“ direkt auf dem Etikett oder der Verpackung müssen jedoch weitere Voraussetzungen erfüllt sein, die seit 1998 in der Verordnung für neuartige Lebensmittel (NLV) gesetzlich geregelt sind.

Die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ ist freiwillig: Ein Hersteller oder Importeur kann seine Produkte damit auszeichnen; eine Verpflichtung dazu besteht nicht. Wer Produkte „ohne Gentechnik“ deklarieren will, muss den Nachweis führen, dass die dazu erforderlichen Bedingungen erfüllt sind: Eine Anwendung der Gentechnik ist auf allen Verarbeitungsstufen ausgeschlossen.

Bei tierischen Produkten dürfen die Tiere weder Futtermittel noch Zusatzstoffe oder Arzneimittel erhalten, die mit Hilfe gentechnischer Verfahren hergestellt wurden. Den Einsatz gentechnisch veränderter Pflanzen oder Mikroorganismen erlauben weder die Richtlinien der Öko-Verbände noch die EU-Öko-Verordnung. Tierarzneimittel einzusetzen, die mit Hilfe gentechnischer Verfahren hergestellt werden, ist jedoch nach diesen Richtlinien nicht verboten.

Um also nach der NLV „ohne Gentechnik“ ausloben zu können, dürfen somit nur Tierarzneimittel eingesetzt werden, die laut Hersteller nicht mit Hilfe gentechnischer Verfahren hergestellt worden sind. Zusammen mit anderen Bio-Molkereien und dem Handel engagiert sich die Gläserne Meierei für eine Kennzeichnung von Bio-Milchprodukten „ohne Gentechnik“. Dazu wurde eine Positivliste von Arzneimitteln erstellt, die nicht mit Hilfe gentechnischer Verfahren hergestellt werden. Ist ein therapeutisch geeignetes Medikament darin enthalten, so ist dieses zu verwenden. Steht ein solches nicht zur Verfügung oder ist kein therapeutisch passendes auf der Liste enthalten, so kann der Tierarzt ein anderes Medikament verwenden. Wir haben entsprechend unsere Landwirte gebeten, ihren Tierarzt auf diese Liste hinzuweisen und die Einhaltung der Liste in einer Verpflichtungserklärung zu bestätigen. Eine Ausfertigung der Verpflichtungserklärung geht an die Molkerei zurück, die zweite verbleibt beim Landwirt und soll zusammen mit der Liste ins Stallbuch geheftet werden, damit diese im Behandlungsfalle entsprechend berücksichtigt wird. Auf diesem Wege können die Landwirte und die Molkerei dokumentieren, dass grundsätzlich nur Arzneimittel verwendet wurden, die nicht mit Hilfe gentechnischer Verfahren hergestellt wurden.

Wir bedanken uns bei unseren Landwirten für die Unterstützung bei diesem Projekt. (ak) ☀

GM-PORTRAIT

Wir stellen vor

Qualitätsmanagement



Anna Klein

Seit April 2007 arbeitet Anna Klein in der Gläsernen Meierei. Die studierte Ernährungswissenschaftlerin und gelernte chemisch-technische Assistentin hatte stets großes persönliches Interesse an ökologischen Produkten und deren Erzeugung. In der Gläsernen Meierei ist sie im Qualitätsmanagement tätig und Ansprechpartnerin für Fragen rund um die Qualität unserer Produkte. In ihrer Freizeit ist sie gerne draußen – auf dem Fahrrad oder beim Laufen.

Tel.: 030 / 789596-19
E-Mail: anna.klein
@glaeserne-meierei.de



NEU: Frischmilch aus Münchehofe jetzt mit Naturland-Zeichen

Die Frischmilch aus der Hofmolkerei Münchehofe ist ab sofort mit dem Naturland-Zeichen (bisher Bioland) versehen. Wir haben uns im Sinne der Vereinheitlichung der Produktlinie der Gläsernen Meierei entschieden, wie bei der Premium-Milch nunmehr auch für die Münchehofer Milch auf das Naturland-Logo als Verbandszeichen zu setzen. Naturland zählt mit 46.000 Partnerbetrieben weltweit zu den

größten Öko-Verbänden. In Deutschland bewirtschaften über 1.800 Naturland-Betriebe eine Fläche von über 140.000 Hektar.

Um unser Engagement als Naturland-Partner weiter zu unterstreichen, sind wir auf der Biofach 2008 in Nürnberg diesmal unter dem Naturland-Dach auf dem Gemeinschaftsstand „Naturland & Partner“ vertreten.

Halle 6, Stand 6-151a (kb) ☀



Portrait: Agrar GmbH Berlinchen – Investition in die Zukunft

Die Agrar GmbH Berlinchen liegt etwa 10 km nordöstlich der Stadt Wittstock. Die Familie Funkel ist seit den 1970er Jahren in der damaligen LPG tätig und führte diese bis zur Wende. Danach übernahmen sie, zusammen mit weiteren Geschäftspartnern, die LPG und betreiben den Milchviehbetrieb heute zusammen mit 19 Mitarbeitern nach den Richtlinien des Biopark-Verbandes. Dieter Funkel ist nach wie vor davon überzeugt, dass es die richtige Entscheidung war, den gesamten Betrieb auf ökologische Bewirtschaftung umzustellen. „Eine intensive Landwirtschaft ist standortbedingt einfach nicht rentabel. Außerdem steigt die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Produkten in einem Maße an, mit dem man noch vor kurzer Zeit nicht gerechnet hatte.“ Es sei wichtig, weiter in die Zukunft des Betriebes zu investieren.

Dies hat die Agrar GmbH Berlinchen im vergangenen Jahr mit einem neuen Milchviehstall auch getan. „Die Altsubstanz war für eine moderne Milchviehhaltung einfach nicht mehr geeignet. Wir mussten uns zwischen der Alternative Beendigung oder Neubau entscheiden“, gibt Dieter Funkel als Grund für diese weit reichenden Investitionen an.

Die konkrete Bauplanung begann im Januar 2006, unterstützt von der Firma Baukonzept Neubrandenburg, deren sehr gute Arbeit die Familie ausdrücklich erwähnt. Finanziert wurden die Maßnahmen durch die DKB (Deutsche Kreditbank), Potsdam, und die ILB (Investitionsbank des Landes Brandenburg).

Im Oktober 2006 wurde mit dem Abriss der alten Milchviehanlage begonnen.

Der neue Außenklima-Milchviehstall hat eine Größe von 42 m x 48 m. Für die Tiere stehen 190 Liegeplätze, Tiefliegeboxen mit Stroheinstreu (Bio-Stroh) und 150 Fressplätze zur Verfügung. Die unterschiedlichen Leistungsgruppen werden über entsprechend abgestimmte TMR-Rationen gefüttert. Der Stall wird mobil mit Hilfe eines Stalltraktors entmistet. Auf den Bau eines neuen Melkhauses wurde fürs Erste verzichtet, der Bau soll aber in den nächsten Jahren in Angriff genommen werden. Die Melkanlage wurde als bisher größte Investition der Gesellschaft bereits 1996 erneuert. Die Investitionen belaufen sich für den Neubau des Stalls auf 1.815 € je Stallplatz, bei Einbeziehung der neuen Dungelege, Jauchebehälter und neuer Siloanlage auf 3.700 € je Kuhplatz. Dieter Funkel ist überzeugt, dass es sich hier um ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis handelt.

Die Agrar GmbH Berlinchen hat gleichzeitig mit dem Neubau des Stalles in eine Photovoltaikanlage investiert. Auf einer Fläche von 650 m² hat die Anlage eine installierte Leistung von 100 kW. Das Investitionsvolumen belief sich auf 450.000 €. Dieter Funkel kalkuliert mit einer Jahresleistung von etwa 90.000 kWh. Auf seine Zufriedenheit mit dem neuen Stall angesprochen, meint Dieter Funkel, dass er den ersten Winter im Stall abwarten müsse, um eine abschließende Antwort geben zu können. Allerdings ist er sich sicher, dass es die richtige Entscheidung war.

Familie Funkel ist gerne dazu bereit, interessierten Kollegen für weitere Fragen zur Verfügung zu stehen, mit ihnen den Stall vor Ort zu besichtigen und gemeinsam zu diskutieren (Organisation über Dr. Thomas Kröber, Gläserne Meierei, Tel.: 03822 / 50-504, E-mail: thomas.kroeber@glaeserne-meierei.de). (tk) ☀



Betriebsspiegel Agrar GmbH Berlinchen

Standort:	Nordbrandenburg, Landkreis Ostprignitz-Ruppin, Stadt Wittstock
Fläche:	250 ha Grünland, 625 ha Futterbau, 700 ha Feldfrüchte, 25 ha Forst
Tiere:	215 Milchkühe (Schwarzbunt), 270 Nachzucht, 90 Mutterkühe mit Nachzucht
Milchleistung:	6.200 kg/Tier und Jahr bei 4,2 % Fett und 3,4 % Eiweiß
Futtergrundlage:	Sommer: 100 % Weidegang + Grassilage, Heu und Kraftfutter Winter: Mischration aus Mais, Grassilage, Heu, Wickroggen und Kraftfutter
Ackerzahl:	22 (Ackerland), 32 (Grünland)
Niederschläge:	550 mm/Jahr





Portrait: Agrargenossenschaft Münchehofe e.G.

Am nördlichen Rande des Spreewaldes, etwa 60 km südöstlich von Berlin, liegt die Agrargenossenschaft Münchehofe. Seit 1991 wird der gesamte Betrieb nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet und gehört zu den größten Bioland-Milchviehbetrieben in der Bundesrepublik. Geleitet wird die Agrargenossenschaft seit 1998 von Thomas Heidenreich, der nach seinem Studium der Agrarwissenschaften in Leipzig einige Jahre in der spezialisierten Agrarberatung tätig war. Die Verantwortung für den Milchviehbereich hat seit 2002 Barbara Müller, die auf eine langjährige Erfahrung im Milchviehbereich zurückblicken kann. Insgesamt beschäftigt die Genossenschaft 24 Mitarbeiter und einen Lehrling. Unter den vorherrschenden Standortverhältnissen sieht Thomas Heidenreich den ökologischen Landbau als die optimale Bewirtschaftungsform an. Von den 400 Milchkühen der Genossenschaft sind derzeit ca. 60 melkende Tiere des Deutschen Schwarzbunten Niederungsrindes (DSN). Die Tiere dieser Rasse werden im Betrieb als Genreserve gehalten. Das Schwarzbunte Niederungsrind ist im Gegensatz zum Holstein-Frisien kleiner. Es hat eine geringere Milchleistung, ist aber fruchtbarer, langlebiger und genügsamer. In der Agrargenossenschaft Münchehofe stehen weit reichende Investitionen an. Er sähe einen großen Bedarf, verstärkt in Kuhkomfort und Arbeitswirtschaftlichkeit der Milchviehanlage zu investieren, meint Thomas Heidenreich auf die Frage nach seinen Zukunftsplänen für die Agrargenossenschaft. Dazu gehören die Modernisierung

der Stallgebäude und der Bau eines neuen Melkhauses. Er verspricht sich hiervon auch einen weiteren positiven Einfluss auf die Gesundheit und Fruchtbarkeit der Tiere. Auch Barbara Müller sieht hier noch Verbesserungspotential. Thomas Heidenreich führt derzeit Gespräche mit der Gläsernen Meierei über ein gemeinsames Konzept im Rahmen des Neubaus der (Schau-) Käserei der Hofmolkerei Münchehofe (s. Hofbote, Ausgabe 5). Es gibt interessante Ansätze, die Milchviehanlage in das Gesamtkonzept für die Besucher mit einzubinden. Alle Beteiligten sind jedenfalls von der Idee überzeugt, an einer gemeinsamen Entwicklung von Agrargenossenschaft, Hofmolkerei und auch der Gemeinde Münchehofe zu arbeiten. (tk) 🌻



Betriebsspiegel Agrargenossenschaft Münchehofe e.G.

Standort:	Nördlicher Spreewald, Landkreis Dahme-Spreewald
Fläche:	700 ha Grünland, 1.100 ha Acker, 40 ha Forst
Tiere:	ca. 400 Milchkühe (340 Schwarzbunt HF und ca. 60 DSN), 350 Nachzucht HF und 80 Nachzucht DSN
Milchleistung:	8.079 kg/Tier und Jahr bei 4,35 % Fett und 3,34 % Eiweiß
Futtergrundlage:	Sommer: Luzernegras, Anwelksilage und Kraftfutter Winter: Anwelksilage, Roggen- GPS, Grassilage, Mais Weidegang für Trockensteher und Jungtiere
Ackerzahl:	23
Niederschläge:	500 - 550 mm/Jahr, ca. 100 ha können beregnet werden

Milchquote: Quotenausnutzung höher als im Vorjahr

Für das laufende Milchwirtschaftsjahr 2007/08 meldet die ZMP in ihrer Marktanalyse eine stärkere Ausnutzung der Milchquote durch die Milcherzeuger in Deutschland. Sie lag von April bis einschließlich August 2007 etwa 0,4 % höher als im Vorjahr, seit Juli liegen die Fettgehalte wieder über dem Vorjahresniveau (Details siehe Tabelle). Allerdings hält sich die ZMP mit ihren Prognosen für das laufende Milchwirtschaftsjahr deutlich zurück.

Ausschöpfung der Milchquote in Deutschland von April bis August 2007 (Quelle: ZMP)

in 1.000 t, vorläufige Bilanz			
	2006/07	2007/08	± % Vorjahr
Anteilige Garantiemenge	12.169	12.229	+ 0,5
Milchanlieferung	11.602	11.688	+ 0,7
Fettkorrektur	331	352	+ 6,4
Fettkorr. Milchanlieferung	11.933	12.040	+ 0,9
Über-/Unterlieferung	- 236	-189	
Quotenausnutzung	98,1 %	98,5 %	

Ob das Jahr eher mit einer Unter- oder Überlieferung zu Ende gehen wird, hängt von vielen Faktoren ab, wie u.a. von den Milchpreisen, Futterkosten oder den Kosten für den Tierzukauf. Das vergangene Milchwirtschaftsjahr hat gezeigt, wie die Quotenausnutzung innerhalb weniger Monate stark aufholen kann.

Die Erzeuger von Bio-Milch heben sich etwas von dem Trend in Deutschland ab. Hochgerechnet für das laufende Milchwirtschaftsjahr erreichen sie eine Auslastung von etwa 93 %. Aber auch hier ist es nicht wirklich möglich, die Entwicklung für die zweite Hälfte des Milchwirtschaftsjahres verlässlich vorherzusagen. (tk) 🌻



EU-Kommission: Quotenerhöhung vorgeschlagen

Die Politik reagiert auf die veränderte Marktsituation. Die EU-Kommission hat kürzlich dem Ministerrat den Vorschlag unterbreitet, die europäische Milchquote ab dem 1. April 2008 um 2 % zu erhöhen. Hintergrund ist der erhöhte Rohstoffbedarf. Der Hofbote wird weiter berichten.



Aus der Wissenschaft: Der Beitrag des ökologischen Landbaus zum Klimaschutz

Nicht erst seit der Verleihung des Friedensnobelpreises an Al Gore und den IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) ist die voranschreitende Klimaveränderung das große Thema in der Öffentlichkeit (s. Hofbote, Ausgabe 6). So wählte auch der BÖLW (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft) den Titel „100 % Bio: Klimaschutz durch Ökolandbau“ für seine alljährliche Herbsttagung, die am 25. Oktober 2007 in Berlin stattfand. In einer Reihe von wissenschaftlichen Beiträgen wurde die Klimaveränderung aus dem Blickwinkel der ökologischen Landwirtschaft betrachtet. Besonders der Beitrag von Prof. Kurt-Jürgen Hülsbergen von der TU München konnte hier die Vorzüge des Ökolandbaus deutlich machen. Hülsbergen hat in mehreren Forschungsprojekten die Auswirkungen der ökologischen mit denen der inte-

grierten Landwirtschaft auf Energieaufwand, Stickstoffeintrag und klimawirksamen Emissionen „auskommt“. Eine wichtige Erklärung hierfür ist, dass der organisch wirtschaftende Betrieb vielseitiger strukturiert ist und die Fruchtfolge stark auf den Anbau von Leguminosen basiert. Weiterhin ist die Tierhaltung der ökologischen Landwirtschaft weitestgehend kreislauforientiert und kommt im Vergleich zur integrierten Landwirtschaft mit deutlich weniger Energie aus. Einen sehr großen Einfluss auf das Treibhauspotential der Landwirtschaft hat die Humusbildung auf den Nutzflächen. Während es bei der integrierten Landwirtschaft zum Humusabbau kommt, wächst im ökologischen Landbau die Humusschicht stetig an. So können deutlich mehr Kohlenstoff (C) und Stickstoff (N) gespeichert werden. Dies führte zu geringeren Emissionen

von Kohlendioxid (CO₂) und Lachgas (N₂O), welches ein etwa 300fach höheres Potential zur Klimaerwärmung als CO₂ besitzt.

Abschließend fasste Hülsbergen zusammen, dass in der Summe auf die Fläche bezogen das Treibhauspotential des ökologischen Landbaus fast um den Faktor 3 geringer ausfällt als im integrierten Landbau. Auf die erzeugten Produkte bezogen ist der Unterschied zwar geringer, aber dennoch deutlich spürbar. Aus diesen Ergebnissen kann man klar schlussfolgern, dass der Ökolandbau ein hohes Potential zur Minderung der Emissionen von Treibhausgasen besitzt, das es noch auszuschöpfen gilt. Dies wurde bei den Tagungsteilnehmern allgemein als weiteres wichtiges Argument für eine Ausweitung des Ökolandbaus gesehen. (tk) ☀

Kennzahlen zum Stoff- und Energiehaushalt im Pflanzenbau der untersuchten Betriebe im Jahr

Untersuchte Parameter		Ökologische Betriebe (Anzahl: 18)	Integrierte Betriebe (Anzahl: 10)
Energieeinsatz	(GJ/ha)	5,4	11,9
Stickstoffeinsatz	(kg N/ha)	149	240
Trockenmasseertrag	(t/ha)	3,6	7,5
Treibhauspotential			
CO ₂ -Emissionen	(kg CO ₂ eq*/ha)	451	1018
C-Speicherung im Humus	(kg CO ₂ eq/ha)	402	202
N ₂ O-Emissionen	(kg CO ₂ eq/ha)	869	1398
Treibhauspotential Fläche	(kg CO ₂ eq/ha)	918	2618
Treibhauspotential Produkt	(kg CO ₂ eq/t)	274	370

* CO₂eq: CO₂-Äquivalent



Bio auf dem Prüfstand – Fortsetzung von Seite 1

Neben Öko- und Stiftung Warentest behandelte auch der Spiegel das Thema auf mehreren Seiten. Klar ist, dass die zunehmende Nachfrage nach Bio-Produkten oft nicht mehr mit Produkten aus dem Inland bzw. über den traditionellen Bio-Großhandel gedeckt werden kann. Der konventionelle Handel hat Bio als Wachstumspotenzial entdeckt und versucht, sein Bio-Angebot auszubauen, zunehmend auch über konventionelle Zulieferer. Die einstige Nischenbranche ist im Wandel, Globalisierung findet auch im Öko-Markt statt: Die Waren werden teilweise industriell und rund um den Globus produziert, um die Nachfrage zu decken. Der grüne Boom bringt die

Ökobewegung in Gewissensnöte. Nie zuvor war sie dem großen Ziel „Bio für alle“ so nah wie heute. Bio ist hip. Auf der anderen Seite warnen Bio-Pioniere vor der gefährlichen Nebenwirkung des Bio-Booms: Die Glaubwürdigkeit leidet. Je größer der Bio-Boom, desto unübersichtlicher der Markt und desto größer die Gefahr skrupelloser Geschäfte auf Kosten einer guten Idee. Eine immer schnellere und zunehmend industrialisierte Öko-Produktion kann langfristig das Konzept „Klasse statt Masse“ gefährden. Kontrollstellen, Behörden und Anbieter müssen wachsam bleiben. Nicht jeder Kunde kann oder möchte sich höhere Bio-Standards zu höheren

Preisen leisten. Wichtig neben der Frage „Premium- oder Billig-Bio“ bleibt die Herkunft der Produkte gemäß der alten Ökoforderung: „Kauft regional und saisonal“. Aus Umweltsicht ist die Verknüpfung von ökologischer Produktion und regionaler Vermarktung optimal. Daher macht es Sinn, neben EU-Bio- und Verbandssiegeln auch auf Regionalitätslogos wie z.B. das Spreewaldlogo zu achten. (ak) ☀



Bio auf dem Prüfstand II – schmeckt „Bio“ besser?

Sind Bio-Lebensmittel wirklich besser als herkömmliche? Bio-Lebensmittel genießen einen guten Ruf, weil sie wesentlich weniger Schadstoffe als konventionell hergestellte Lebensmittel enthalten. Wenn es allerdings um den Geschmack geht, unterscheiden sich Bio-Produkte kaum von konventionellen Lebensmitteln. Zu diesem Fazit kommt die Stiftung Warentest in Ausgabe 10/2007 ihrer Zeitschrift "Test". Die Prüfer werteten dazu nach eigenen Angaben alle Lebensmitteltests der letzten fünf Jahre aus, bei denen auch Bio-Produkte untersucht wurden. Stiftung Warentest bewertet Lebensmittel im Regelfall allerdings nur mit Hilfe von analytischen und sensorischen Kriterien. Dabei ignoriert sie, dass für Bio-Produkte andere gesetzliche Vorgaben für Zusatz- und Hilfsstoffe sowie Produktionsverfahren gelten, die auch Auswirkungen auf Qualität und Geschmack haben. Der Verzicht auf künstliche Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker müsste daher im Testverfahren honoriert werden und dürfte nicht zu einer Abwertung führen. Um Geruch, Geschmack und Aussehen von Bio-Produkten objektiv bewerten zu können, müssen Tester die spezifischen Merkmale von Bio-Lebensmitteln kennen, sonst werden gewollte Eigenschaften als „sensorische Fehler“ interpretiert. Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) hat dieses Problem bereits erkannt und schult ihre Tester inzwischen auch auf die sensorischen Unterschiede.

Neben den sinnlich wahrnehmbaren Eigenschaften wie Frische und Geschmack stehen für Bio-Konsumenten vor allem Sicherheit und Gesundheit im Vordergrund. Besonders schätzen die Käufer den Verzicht auf Antibiotika-Prävention, synthetische Hormone, Pflanzenschutzmittel, Bestrahlung und gentechnisch veränderte Organismen. Weitere Gründe sind umwelt- und tiergerechte Produktion und Nachhaltigkeit im Öko-Landbau. Aspekte, die im Standardtestprogramm der Stiftung Warentest nicht vorkommen.

Mit der Gegenüberstellung bio-konventionell zeigen die durchgeführten Tests auch, dass es bei Bio-Produkten wie bei konventionellen Qualitätsunterschiede gibt. Einige Qualitätsmängel werden zu Recht beanstandet und müssen abgestellt werden. Hier zeigen sich die Schwierigkeiten der Verarbeitung von Bio-Erzeugnissen, vor allem wenn konventionelle Produkte kopiert werden. Komplexe Lebensmittel ohne die üblichen konventionellen Zusätze und Hilfsstoffe herzustellen, erfordert ein hohes handwerkliches Können. So „scheitert“ Bio in den Tests eher bei Fertigprodukten, punktet aber bei naturnaher Produktion.

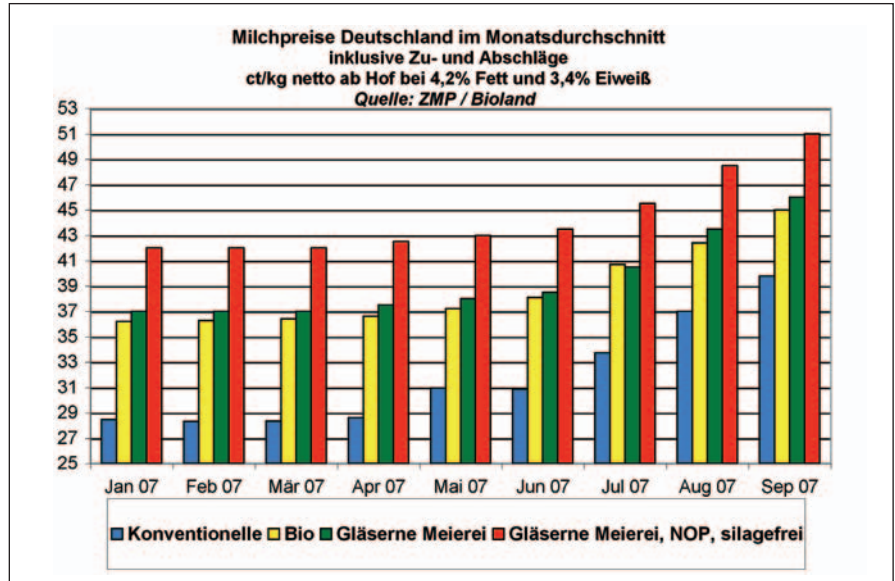
Dies bestätigt die Stiftung Warentest in einer weiteren Ausgabe von "Test" (11/2007): Die Untersuchung von frischer Voll- und H-Milch mit dem Ergebnis „Bio ist am besten“ zeigt, dass die Öko-Milch in Sachen Qualität klar vorn lag. Die Produkte rochen und schmeckten rein, waren fast immer vollmundig. Auch chemisch und mikrobiologisch waren sie in Ordnung. Mehr als die Hälfte der konventionellen Produkte wiesen dagegen Mängel auf, die zur Abwertung des Qualitätsurteils bis hin zur Note „mangelhaft“ führten. Sie schmeckten leicht alt, waren zu hoch erhitzt oder hielten den gesetzlich vorgeschriebenen Fettgehalt von 3,5% nicht ein. Unsere in der Gläsernen Molkerei für Füllhorn abgefüllte Vollmilch erreichte mit der Note 1.8 das zweitbeste Ergebnis und überzeugte als sensorisch sehr gutes Produkt mit hohem Fettgehalt und einer schonenden Wärmebehandlung.

Fazit: Bio-Produkte können sich wohl definieren durch Aussehen und Geschmack des Endprodukts, aber in besonderem Maße durch die Art und Weise, wie diese Produkte hergestellt und behandelt werden: die umwelt- und tiergerechte Produktion und eine möglichst natürliche und schonende Verarbeitung. (ak) ☀

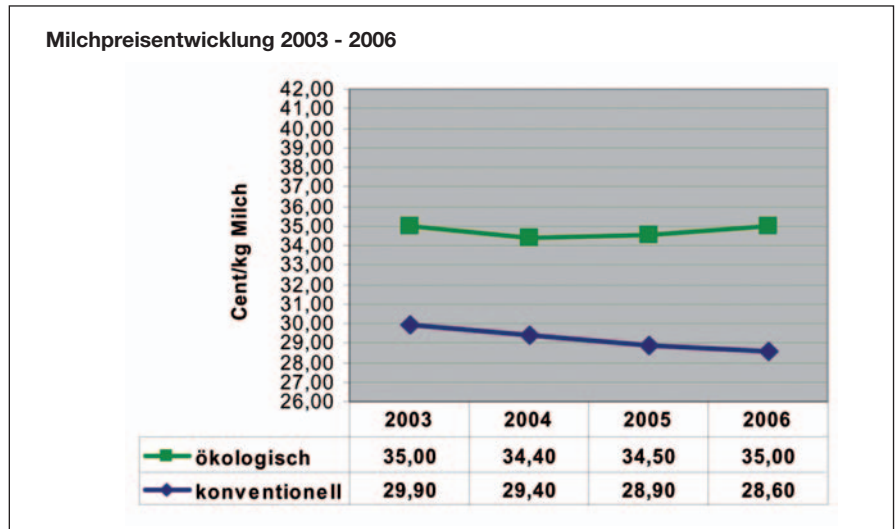


Aktuelle Milchpreisentwicklung in Deutschland

Das Milchpreisniveau in Deutschland zeigte im 3. Quartal 2007 einen deutlichen Aufwärtstrend. Auch die Preise für konventionell erzeugte Milch sind in dieser Zeit von einem verhältnismäßig niedrigen Niveau stark gestiegen. Allerdings ist die Preisdifferenz zwischen Bio- und konventioneller Milch nach wie vor beträchtlich und hat sich im vergangenen Jahr noch weiter vergrößert. (bö) ☀



Quelle: ZMP / Bioland

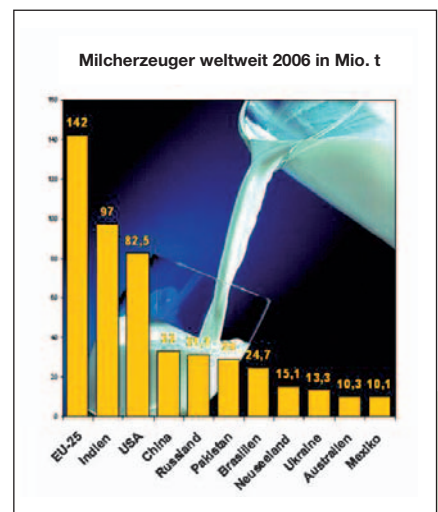


Quelle: Naturland Fachberatung

Tendenzen am Weltmilchmarkt

Ist die Preisspitze bei der Milch erreicht? Dies bejahte jüngst die Rabobank, eine der führenden Banken in der Agrarfinanzierung. Sie erwartet in den nächsten Monaten sinkende Preise, allerdings nicht bis auf das alte Niveau. Für die kommenden 18 Monate geht die Rabobank von einer weiter steigenden Nachfrage in China aus. Langfristig würden jedoch die Preiserhöhungen wieder zu einer sinkenden Nachfrage führen. Auch laut ZMP (Zentrale Markt- und Preisstelle) sind die Märkte für Milchprodukte recht ausgeglichen. Die Preisspitze scheint in den meisten Bereichen vorerst erreicht. Bei den Preisen auf dem Spotmarkt sieht die ZMP sogar eine sinkende Tendenz. So

haben die Preise für Magermilch- und Molkenpulver deutlich nachgegeben. Bereits heute ist erkennbar, dass sich in den europäischen Märkten der Bio-Milchpreis weiter von den konventionellen Preisen abkoppelt. Die im konventionellen Segment zu erwartenden starken Marktschwankungen wird der Bio-Markt nicht durchlaufen. Diese Einschätzung beruht vor allem darauf, dass der Bio-Milchmarkt immer noch ein Nischenmarkt ist (4 % am deutschen Markt), der viel weniger den Tendenzen am Weltmarkt ausgesetzt ist wie der konventionelle Markt. Hinzu kommt, dass Deutschland inzwischen mit den westlichen Anrainerstaaen ein nahezu einheitliches Preisniveau erreicht hat. Der Verbraucher



zahlt in Deutschland und auch in Dänemark, Österreich, Frankreich und der Schweiz zwischenzeitlich € 1,00 - 1,10 für einen Liter frische Bio-Milch 3,5 % - 3,8 % Fett. (bö) ☀



Weihnachtsgedicht

Es treibt der Wind

Es treibt der Wind im Winterwalde
die Flockenherde wie ein Hirt,
und manche Tanne ahnt, wie balde
sie fromm und lichterheilig wird,
und lauscht hinaus,
den weißen Wegen
streckt sie die Zweige hin – bereit,
und wehrt dem Wind
und wächst entgegen
der einen Nacht der Heiligkeit.

Rainer-Maria Rilke
(1875 - 1926)

Die Hofboten-Redaktion der Gläsernen Meierei wünscht Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Mitarbeitern ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr!



Die Hofboten-Berichterstatter der Gläsernen Meierei

Das Redaktionsteam der Gläsernen Meierei besteht aus Dr. Thomas Kröber (tk), Undine Kühle (ud), beide zuständig für die Betreuung der Landwirte, Christina Grotelüschen (ehemals Schierding) (cg) und Anna Klein (ak), beide Qualitätsmanagement, und Dr. Kirsten Böhmman (kb), Öffentlichkeitsarbeit. Aus den jeweiligen Fachgebieten schrieb in dieser Ausgabe Hubert Böhmman (bö).



Dr. Thomas Kröber
Gläserne Meierei

Undine Kühle
Küstenland Milchunion
M-V



Christina Grotelüschen
Gläserne Meierei

Dr. Kirsten Böhmman
Gläserne Meierei



Gibt es Schwerpunkte, Themen oder Fragen, die Sie besonders interessieren? Interessieren Sie sich für bestimmte Themen? Wenn Sie Tipps und Anregungen haben, schreiben Sie uns bitte, gern auch per E-Mail, an info@glaeserne-meierei.de. Wir freuen uns über jede Nachricht!

Tipps & Termine

Ab sofort: Bitte EU-Bio-Kontrollstellen- und Verbandsbiozertifikate 2008 einschicken!

Wir bitten alle unsere Landwirte, uns so bald wie möglich, spätestens bis zum 31.12.2007 Kopien ihrer aktuellen EU-Bio-Kontrollstellen- und Verbandsbiozertifikate für 2008 zu schicken. Benötigt werden wie immer beide Zertifikate. Vielen Dank!
Gläserne Meierei GmbH, z. Hd. Christina Grotelüschen / Anna Klein, Meiereiweg 1, 23936 Uphal, Fax: 038822 / 50501.

15./16. & 22./23.12.2007:
Berliner Umwelt- und Weihnachtsmarkt

Sinnvolle und schöne Geschenke in angenehmer Atmosphäre in Berlins ältester erhaltenen Straße
Sophienstraße, 10317 Berlin-Mitte

18. - 27.1.2008:
Internationale Grüne Woche, Berlin

Ausstellung für Ernährungswirtschaft, Landwirtschaft und Gartenbau
Messegelände Berlin
Öffnungszeiten: täglich 10.00 - 19.00 Uhr
„Lange Nacht“ (Fr., 25.1.) 10.00 - 21.00 Uhr
www.gruenewoche.de

In Halle 6.2a befindet sich der BioMarkt mit Produkten aus kontrolliertem Anbau. Wir werden mit der Hofmolkerei Münchehofe und ihren Produkten, v.a. mit dem Münchehofer Landkäse, im Bereich des Spreewaldvereins in der Brandenburg-Halle vertreten sein und freuen uns auf Ihren Besuch!

21.2. - 24.2.2008:
BioFach 2008, Nürnberg

Weltleitmesse für Bio-Produkte, nur für Fachbesucher
Messezentrum Nürnberg
Öffnungszeiten: täglich 9.00 - 18.00 Uhr
„BioNacht“ (Fr.) 18.00 - 21.00 Uhr
So. 9.00 - 17.00 Uhr
www.biofach.de

Zur BioFach in Nürnberg kommen rund 2.600 Aussteller - zwei Drittel davon aus dem Ausland - und über 45.000 Fachbesucher aus mehr als 112 Ländern zusammen.

Der Stand der Gläsernen Meierei befindet sich in Halle 6, Stand 6-151a, auf dem Gemeinschaftsstand Naturland & Partner. Wir laden alle unsere Landwirte, Kunden und Geschäftsfreunde herzlich ein, uns auf der BioFach 2008 zu besuchen. Für Eintrittskarten wenden Sie sich bitte an Nicole Schleiden, Tel. 030 / 789596-16, nicole.schleiden@glaeserne-meierei.de.

21.2. - 24.2.2008: Vivaness, Nürnberg
Fachmesse für Naturkosmetik und Wellness
- als Teil der BioFach 2008 -

