



# Gläserne Meierei

# Hofbote

Ausgabe 14 / Juni 2009

## "Heumilch" – Die Erzeugung von silagefreier Milch

Die Gläserne Meierei hat sich zusammen mit ihren Lieferanten zum Ziel gesetzt, dem Bio-Markt qualitativ hochwertige Produkte anzubieten. Neben Milch von Kühen, die garantiert nicht mit Antibiotika behandelt wurden (NOP-Standard), und dem Heumilchkäse in demeter-Qualität beliefert die Gläserne Meierei seit dem 1. Mai 2009 auch einen Kunden mit silagefreier Trinkmilch in demeter-Qualität. Viele Praktiker sind davon überzeugt, dass eine Fütterung von Milchkühen ohne den Einsatz von Silage nicht möglich oder zumindest außergewöhnlich schwierig ist. Natürlich stellt die Fütte-

rung der Milchkühe besonders hohe Ansprüche an die Ration. Entsprechend hoch sind die Anforderungen an die Qualität des Grundfutters (*siehe Hofbote Ausgabe 9, März 2008*).

Im Süden Deutschlands, in Österreich und in der Schweiz, aber auch in vielen Regionen Frankreichs ist diese Produktionsweise jedoch weitverbreitet und eine wichtige Voraussetzung für die Herstellung von hochwertigem Hartkäse. Die Bedingungen in den genannten Regionen sind nur schwer vergleichbar mit denen, die sich den Lieferanten der Gläsernen Meierei oft bieten. Anlass für zwei Studentinnen der Fachhochschule Eberswalde, ihre Forschungsarbeiten für den Bachelor-Abschluss zum Thema Heumilch durchzuführen. „Anschauungsobjekt“ für ihre Arbeiten ist der Bio-Betrieb von Henning Lorenzen, der mit zurzeit 170 Milchkühen schon in der dritten Saison komplett auf die Fütterung von Silage verzichtet.

*Fortsetzung auf S. 5*



### Inhalt dieser Ausgabe

#### Blick in die Gläserne Meierei S. 2 - 3

- Münchehofe – Bautagebuch III
- Produktvorstellung: Frische Heumilch in demeter-Qualität
- Verpackungsentwicklung
- Wir stellen vor: Christiane Loth

#### Die Landwirte der Gläsernen Meierei / Landwirtschaft S. 4 - 5

- Portrait: Hof Seewalde, Hans Schubert
- Für Sie gelesen
- Fortsetzung von S. 1: "Heumilch" – Die Erzeugung von silagefreier Milch
- Das Quotenjahr 2008/2009 schließt mit Unterlieferung

#### Blick aus der Gläsernen Meierei S. 6

- Bertsch Foodtec – Molkereitechnik für Münchehofe
- Aus der Wissenschaft – Kühe mit Namen geben mehr Milch

#### Der Bio-Milchmarkt S. 7

- Marktentwicklung
- Milchmädchenrechnung

#### Service S. 8

- Eröffnung des Gläserne Molkerei Hofladens in Münchehofe im August 2009
- Tipps & Termine
- Die Hofboten-Berichterstatter

### Milchbauern in aller Munde!

Der Milchboykott der deutschen Bauern liegt ein Jahr zurück und es ist wieder soweit. Die Milchbauern versammeln sich und ziehen vor Regierungssitze, um auf die dramatische Lage aufmerksam zu machen. Mal wird an die Politik appelliert, mal an den Einzelhandel oder auch an den Verbraucher. Die Forderung ist immer ein „fairer Milchpreis“. Doch die Politik macht keine Preise, auch Aktionen von Politikern werden daran nichts ändern. Sie sollen wohl auch nur den Anschein erwecken, man tue etwas. Der Einzelhandel bekommt von den Molkereien täglich das Überangebot von Frischmilch und H-Milch und sonstigen Milchprodukten auf den Tisch. Wettbewerbsnachteile wird der Einzelhandel bei seinen Einkaufsentscheidungen nicht hinnehmen, somit ist auch hier bei diesen Rahmenbedingungen nichts zu erwarten. Der Verbraucher wird auch zukünftig bei Produkten gleicher Qualität seine Kaufentscheidung rational treffen, das heißt, er greift zur Milch, die am billigsten ist.

Dramatischer kann sich der Strukturwandel nicht offenbaren. Es bleibt zu hoffen, dass die am Geschehen maßgeblich Beteiligten mit einer offenen Ansprache und den zur Verfügung stehenden Mitteln diesen Prozess jetzt zügig begleiten. Erst dann wird der Landwirt mit der Milcherzeugung wieder Geld verdienen.

Die Bio-Bauern schaffen mit ihren Produkten einen Mehrwert. Der Verbraucher honoriert diese Leistung. Wir werden diesen Weg weitergehen, unser jüngstes Produkt, die frische „Heumilch“, ist ein Beweis dafür.

## EDITORIAL



Die Geschäftsführer  
Hubert Böhmann und Michael Müller



## Münchehofe – Bautagebuch III

Nachdem im März der Winter endlich ein Ende hatte, geht es mit großen Schritten voran.

### Molkerei

Im Bereich Rohbau sind die Fundamente vollständig erstellt und die Grundleitungen sind verlegt. Die Bodenplatte im Bereich Verwaltung/ Mitarbeiter (Büros und Umkleiden) ist gegossen, das Mauerwerk der massiven Wände im Erdgeschoss ist ausgeführt und die Decke über dem Erdgeschoss ist fertiggestellt. Im Bereich der Produktion sind die massiven Bauteile (Mauerwerk und Stahlbeton) so gut wie abgeschlossen. Mit dem Stellen der ersten Holzstützen auf den Fundamenten haben wir bereits den Beginn der Arbeiten der hölzernen Hallenkonstruktion hinter uns, die Anfang Juni mit dem Sondertransport der über 36 Meter langen Dachbinder ihren aufregendsten Moment hatte. Die 200 einheimischen Lärchen, die für die Holzfassade benötigt wurden, sind bereits gefällt und rhombisch aufgeschnitten.

In den nächsten Wochen werden die Dachträger (Binder) und die Pfetten eingebaut, so dass das Dach geschlossen und abgedichtet werden kann. Im Anschluss können die Paneelwände für die Produktionsräume eingebaut und im August der spezielle Industriefußboden verlegt werden. Im September beginnen dann der Einbau der Produktionstechnik sowie erste Arbeiten im Bereich Haustechnik. Beauftragt wurden bisher vor allem Firmen aus dem Brandenburger Umland: Fa. Grundstein in Märkische



*Blick in die künftige Käsefertigung*

Heide/Groß Leuthen (Rohbau); Fa. Abbundwerk Luckenwalde (Holzbau- und Fassadenarbeiten); Fa. LTS Halbe (Erdarbeiten, Leitungsbau) sowie die Fa. Metallbau Windeck in Kloster Lehnin (Metallbau- und Verglasungsarbeiten). Mit dem Kühlraumbau (Glasbord-Paneelwände) ist die Fa. Plattenhardt & Wirth in Landsberg (Sachsen-Anhalt) beauftragt.

### Gläserne Molkerei Hofladen

Beim Umbau des bestehenden Gebäudes, in dem im August 2009 der Hofladen der Gläsernen Molkerei eröffnen wird, haben wir bereits mit dem Innenausbau begonnen. Die Holzbau- und Dachdeckerarbeiten (Dachstuhl und Dachdeckung) sind beendet und die Fassade ist instandgesetzt. Im Innenbereich haben die beauftragten Firmen mit den Tischlerarbeiten und der Detailplanung für die Gastronomietechnik begonnen.

Die den Originalbauteilen nachempfundenen Fenster und Türen werden ebenso wie die Innentreppe zum Obergeschoß Ende Juni montiert.



*Hofladen, neu eingedeckt*

### Kläranlage

Die Kläranlage ist baulicherseits fertiggestellt und wurde Ende Mai an die bestehende Molkerei angeschlossen. Derzeit läuft die Warmphase. Die ersten Abwässer wurden von der Anlage aufgenommen. In den nächsten Wochen wird die volle Funktion der Kläranlage hergestellt. (kb) ☀

*Klärwerk, bereits angeschlossen*

*Die künftige Milchabfüllung*





## Produktvorstellung: Frische Heumilch in demeter-Qualität

Ein weiterer Artikel, der an unserem Standort in Münchehofe produziert wird, ist die neue Heumilch in demeter-Qualität. Die Frischmilch-Verpackung mit Giebedach und Schraubverschluss überzeugt von der Produktgestaltung und dem natürlichen Frischmilch-Geschmack und wird traditionell pasteurisiert. Die Heumilch wird bei der Herstellung nicht homogenisiert. Als einziger ökologischer Anbauverband hat demeter die Homogenisierung von Bio-Milch verboten. Die naturbelassene Milch rahmt daher auf, d.h. der Rahm trennt sich von der mageren Milch und schwimmt oben auf. Der Kunde wird durch einen Aufdruck auf der Verpackung auf diesen Effekt hingewiesen. Durch längeres Schütteln der Packung kann der Rahm zerkleinert, aber auch durch Abschöpfen als Sahne verwendet werden.



Die Kühe, die die Milch für die Heumilch liefern, werden im Sommer mit Gras und im Winter vorwiegend mit Heu gefüttert. Die Verfütterung von Silage, d.h. vergorenem Futtermittel, ist nicht erlaubt. Im Einzelnen sind die Vorgaben zur Fütterung der Kühe in den „Heumilch-Bedingungen“ der Gläsernen Molkerei festgelegt, zu deren Einhaltung sich jeder unserer Heumilch-Landwirte verpflichtet. Die Heumilch kommt derzeit von drei demeter-Betrieben der Region, unter anderem vom Hof Seewalde, den wir auf Seite 4 näher vorstellen.

Die Heumilch wird seit 1. Mai 2009 bei unserem Handelspartner tegut in Fulda eingeführt. Wir hoffen, dass wir sowohl unsere Kunden als auch weitere Landwirte von den Vorteilen der Heumilch überzeugen können. (mm) ☀

## Verpackungsentwicklung

Die überzeugende Produktgestaltung der Bio-Heumilch-Verpackung haben wir zum Anlass genommen, auch die Verpackung der Gläserne Meierei Premium-Milch und der H-Milch geringfügig zu überarbeiten. Dazu gehörte vor allem, dass wir die Marke „Gläserne Meierei“ stärker in den Vordergrund gerückt haben und diese jetzt im weißen unteren Band platziert ist.



### Gläserne Meierei

Bio-H-Vollmilch und Fettarme Bio-H-Milch neu gestaltet

Die Gläserne Meierei H-Milch ist übrigens ab sofort als Premium-Milch (NOP Standard) erhältlich. (kb) ☀



## GM-PORTRAIT

### Wir stellen vor

Gläserne Molkerei Hofladen



Christiane Loth

Christiane Loth ist seit April dieses Jahres im Unternehmen tätig. Mit der Eröffnung des Hofladens Münchehofe im August 2009 übernimmt sie dessen Leitung und ist hier für den reibungslosen Verkauf, die sachkundige Beratung und das leibliche Wohl unserer großen und kleinen Besucher verantwortlich.

In ihrer Zeit auf dem „Hof Marienhöhe“ stand sie ihrem Mann, der hier 1990 den ersten kleinen Hofladen aufbaute, mit Rat und Tat zur Seite. Als sie später nach Berlin zurückzog, blieb der Traum vom eigenen Bioladen. Zuletzt war die studierte Betriebswirtin und Chemieingenieurin für einen großen Berliner Bio-Vollwert-Caterer tätig und betreute hier die Kunden im Außendienst.

Seit zwölf Jahren lebt Christiane Loth in Münchehofe und erfüllte sich hier mit ihrer Familie den Wunsch, auf dem Lande zu leben. In ihrer Freizeit kümmert sie sich gemeinsam mit ihren beiden Töchtern um die „Familien-Pferde“, liest viel und hört gern klassische Musik.

Tel.: 033760-20690

E-Mail: christiane.loth@

glaeserne-molkerei.de



## Portrait: Hof Seewalde, Hans Schubert

Seit einem Jahr bewirtschaftet der Schwabe Hans Schubert den kleinen Demeter-Betrieb, der der sozialtherapeutischen Dorfgemeinschaft „Dorf Seewalde“ angeschlossen ist. Die Einrichtung arbeitet auf Grundlage des anthroposophischen Welt- und Menschenbildes und der Waldorfpädagogik. Den Grundstein setzte das Heil- und Erziehungsinstitut Lauenstein e.V. Dieses wurde zu Beginn der anthroposophischen Bewegung als erste (anthroposophische) heilpädagogische Einrichtung auf dem Lauenstein in Jena gegründet und widmete sich der heilerzieherischen Betreuung von Kindern. Nach einer Zwischenstation im Thüringischen Altfeld kam der Verein 1941 nach Seewalde und war hier bis zur Auflösung durch die Regierung der DDR, trotz Nationalsozialismus und Krieg, bis 1949 tätig.

Durch alte Mitglieder nach der Wende wieder aufgegriffen, nahm der Verein die Betreuungsarbeit 1997 erneut auf. Diesmal wurde die Arbeit konzeptionell auf erwachsene Menschen mit Behinderungen ausgerichtet. Die Bewohner werden intensiv betreut und finden Arbeit, z.B. in der Landwirtschaft, in den Werkstätten oder im Hofladen. In der Planung ist nun eine Erweiterung von 30 auf 60 Plätze für Menschen mit geistiger Behinderung.

Als Hans Schubert am 15. Mai 2008 den Betrieb, der in der Mecklenburgischen Seenplatte liegt, pachtete, wartete viel Arbeit auf ihn. Der Hof umfasst etwa 80 ha Landfläche, davon sind 15 ha Dauergrünland. Der Ackerbau wird in Zukunft schwerpunktmäßig dem Futterbau dienen. Weiterhin baut die Hof Seewalde GmbH etwa 1 ha Kartoffeln und 0,75 ha Spargel für die Direktvermarktung an. Zurzeit ist Schubert damit beschäftigt, die Kuhherde weiter auszubauen. Die Herde umfasst derzeit 16 Tiere, eine bunte Mischung aus Schwarzbunten, Braunvieh und Jersey. Nach und nach möchte Schubert aber ganz auf Schwarzbunte umstellen. In der Züchtung legt er großen Wert auf Tiergesundheit, Langlebigkeit und Nutzungsdauer. Natürlich darf die Milchleistung nicht zu kurz kommen. „Hier sei noch einiges zu tun“, meint Hans Schubert. Die Tiere liegen aktuell bei einer durchschnittlichen Milchleistung von etwa 4.500 kg/Jahr bei durchschnittlich 4,5 % Fett und 3,8 % Eiweiß. Seit dem 1. April 2009 ist der Hof Seewalde Lieferant der Gläsernen Meierei. Er ist einer der drei demeter-Betriebe, die silagefreie Milch (Heumilch) für die neue demeter-Trinkmilch liefern, die derzeit bei tegut erhältlich ist. Lesen Sie dazu mehr auf den Seiten 1 und 3. (tk) 🌱



## Für Sie gelesen

„Die Kuh – Leben, Werk und Wirkung“, so heißt ein Anfang 2009 erschienenes Buch von Florian Werner. Es handelt sich bei diesem Buch nicht um eine wissenschaftliche oder gar ökonomische Abhandlung. Es zeigt vielmehr auf, welche Spuren die Kuh während des Zusammenlebens mit dem Menschen seit ihrer Domestikation vor etwa 10.000 Jahren hinterlassen hat. Dabei spannt der Autor einen Bogen von Sagen und Märchen über Religion, Geschichte, Brauchtum und Redensarten, bis hin zu Kunst, Literatur und Film. Dieses Buch richtet einen besonderen Blick auf ein Tier, das für die Entwicklung unserer Zivilisation von großer Bedeutung war. Vielleicht sieht man die Kuh nach der Lektüre des Buches mit mehr Respekt und erkennt ihre besonderen Eigenschaften und Leistungen noch mehr an.

Das Buch ist im Verlag Nagel & Kimche erschienen, hat 240 Seiten und kostet 19,90 €. (tk) 🌱





## "Heumilch" – Die Erzeugung von silagefreier Milch • Fortsetzung von S. 1



Futtermorlage zusätzlich zum Weidegang

Der Hof in Dänemark, nicht weit der deutsch-dänischen Grenze gelegen, trocknet und lagert sein Heu in einer extra für diesen Zweck im Jahre 2006 errichteten Halle. Für einen Betrieb in dieser Größenordnung muss natürlich eine entsprechende Schlagkraft für Ernte und Trocknung erreicht werden. Hier hat der Landwirt in Planung und Bau der Trocknungsanlage eng mit einer Firma aus Österreich zusammengearbeitet. Das Beispiel von Henning Lorenzen macht Schule.

Unweit seines Hofes werden nun zwei weitere Bio-Milchbetriebe auf ganzjährige silagefreie Fütterung umstellen und schon ab der kommenden Winterfütterung nur noch Heu als einzige Grundfutterkonserve einsetzen. Dann wird bei der Fütterung von insgesamt etwa 500 Milchkühen vollständig auf Silage verzichtet werden.

Die Forschungsarbeiten der Studentinnen, die von Prof. Anna Häring betreut werden, werden fütterungstechnische,

tiergesundheitliche und betriebswirtschaftliche Aspekte beleuchten. Natürlich wird auch ein Blick auf den Markt einen wichtigen Schwerpunkt bilden. Ziel dieser Arbeiten ist es, wichtige Praxishinweise für die Erzeugung silagefreier Milch in nord- und ostdeutschen Regionen zu entwickeln. Die Gläserne Meierei wird Sie bei Interesse gerne über die Ergebnisse dieser Arbeiten informieren. (tk) ☀

Heutrocknung



## Das Quotenjahr 2008/2009 schließt mit Unterlieferung

Der Zwölfmonatszeitraum 2008/2009 ist in Deutschland wie in den meisten anderen EU-Ländern mit einer Unterlieferung der Quote zu Ende gegangen. Den Quotenerhöhungen um 2,0 beziehungsweise 2,5 % ist das Milchaufkommen nicht in vollem Umfang gefolgt.

Nach jüngsten Hochrechnungen der ZMP dürfte die gesamte Anlieferungsquote in Deutschland mit 28,76 Mio. Tonnen Milch zu rund 99 % ausgeschöpft worden sein. Nach den Daten aus der Schnellberichterstattung der ZMP lieferten die deutschen Milch-erzeuger im Februar und März mehr Milch an, als in den Vergleichsmonaten des Vorjahres. Im Gegensatz zu den Vorjahren wurden die Anlieferungen in den letzten Tagen des Quotenjahres nicht gedrosselt, da sich keine Überlieferungen abzeichneten. Im ersten Quartal 2009 haben sich außerdem die Fettgehalte in der Anlieferungsmilch im Durchschnitt

wieder erhöht, so dass die Fettkorrektur wieder etwas stärker zu Buche schlägt als in den Vormonaten. Im Quotenjahr 2008/2009 insgesamt fiel die Fettkorrektur aber um etwa 50.000 Tonnen niedriger aus als im vorherigen, da die Fettgehalte von Mai bis November 2008 im Vergleich zu den Vorjahren deutlich niedriger waren. Die Milchanlieferung der deutschen Erzeuger ist 2008/2009 im Vergleich zum Vorjahr, in dem die Quoten um 1,3 % überliefert worden waren, um schätzungsweise 0,2 % gestiegen. Die Überlieferung des Vorjahres ist durch die Quotenerhöhung um 2,5 % mehr als kompensiert worden.

In den meisten EU-Ländern wurden die Quoten im zu Ende gegangenen Quotenjahr 2008/2009 ebenfalls nicht vollständig beliefert. Nennenswerte Überlieferungen sind lediglich für Italien, die Niederlande und Österreich zu erwarten. Für die EU ist mit einer Unterlieferung der Gesamtheit der

Quoten von mehr als fünf Millionen Tonnen zu rechnen.

Mit Wirkung ab dem 1. April 2009 sollen die Milchquoten für alle EU-Länder um 1 % erhöht werden. Außerdem wird der Faktor für die Berechnung der Fettkorrektur für Inhaltsstoffe, die über dem Referenzfettgehalt liegen, halbiert. Das wirkt sich ebenfalls wie eine Quotenerhöhung aus.

Die Erfüllung der Milchquote innerhalb der Gläsernen Meierei beläuft sich auf 94,8 % und liegt damit deutlich unter dem bundesdeutschen Durchschnitt.

Die Ergebnisse der jüngsten Quotenbörse zeigen, dass das Kaufinteresse an Milchquoten zurückgegangen und die Verkaufsbereitschaft gestiegen ist. Eine weitere Entwertung der Milchquote ist bei den kommenden Börsenterminen zu erwarten.

Quelle: ZMP GmbH i. L. (tk) ☀



## Bertsch Foodtec – Molkereitechnik für Münchehofe



Die Firma Bertsch Foodtec gehört mit drei weiteren Tochterfirmen (Bertsch Energy, Bertsch Ecopower und Bertsch Laska) zur österreichischen Bertsch Gruppe, welche ihren Sitz im Vorarlbergischen Bludenz, im Dreiländereck (Deutschland, Schweiz, Österreich) hat. Bertsch liefert die Molkereitechnik für die neue Molkerei in Münchehofe und wir möchten die Firma an dieser Stelle vorstellen:

Gegründet wurde die Firma im Jahre 1925 durch Josef Bertsch, dem Großvater des heutigen Firmeninhabers. Als Kupferschmied erkannte er früh, dass der damals boomende Neubau von Käsereien einen entsprechenden Bedarf an Kupferkäsekesseln und Käsereianlagen auslösen würde. Als ideenreicher und innovativer Unternehmer weitete er bald nach Firmengründung seine Tätigkeit auf Feuerungs-

systeme und später auch auf Dampfkesselanlagen aus. Kupfer wurde nicht nur in Käsereien eingesetzt, sondern auch in Brennereien, Brauereien etc. und so war es naheliegend, dass er sich bald auch dort als Pionier und Anlagenbauer für die gesamte Nahrungsmittelindustrie betätigte. Aus diesen bescheidenen Anfängen entstanden, vor allem unter der Ägide des Vaters des derzeitigen Besitzers, Josef Bertsch, im Laufe der Jahre vier eigenständige Firmen. Die Firmen sind heute in der Bertsch Gruppe (Holding) zusammengefasst.

Über all die Jahre hat sich am Besitzverhältnis der Firma jedoch nichts geändert und die Gruppe ist nach wie vor vollständig in Familienbesitz. Besitzer und Geschäftsführer in dritter Generation ist heute Ing. Hubert Bertsch. Nicht zuletzt dank dieses langjährigen Besitzverhältnisses zeichnet sich die Firma durch Konstanz und Stabilität aus. Insgesamt beschäftigt die Bertsch Gruppe heute rund 400 Mitarbeiter.

Der Ursprung der Bertsch Foodtec geht bis in die Gründerjahre zurück. Das Geschäftsfeld hat sich im Laufe der Jahre stetig ausgeweitet, jedoch war der Bereich Milchwirtschaft stets dominierender Teil des Geschäfts. Einen besonderen Namen hat sich in der Fachwelt der Bertsch Käsefertiger geschaffen, welcher heute zu den

Spitzenprodukten auf dem Markt gezählt werden darf. Die Kernkompetenz von Bertsch Foodtec liegt im Anlagenbau für die gesamte Milchwirtschaft, wie auch für die Nahrungsmittelindustrie allgemein.

Bertsch Foodtec bietet Kunden von der Beratung und Planung bis hin zur Projektleitung und Realisation mit Übergabe und Bedienschulung ein umfassendes Gesamtpaket, welches mit einem zuverlässigen Kundendienst und Service abgerundet wird. Von Großbetrieben bis zu kleinen Sennereien und Molkereien plant und richtet Bertsch Foodtec Betriebe ein, sei es mit Komponenten oder als Generalunternehmer für einen kompletten Betrieb. Der Kundenkreis erstreckt sich weltweit, wobei West- und Osteuropa den größten Anteil ausmachen.

Es sind aber immer wieder auch die eher ungewöhnlichen Projekte, die die Arbeit von Bertsch zusätzlich interessant machen. So richtete Bertsch vor etlichen Jahren unter anderem eine kleine Molkerei im Kreml (Moskau) ein und eine weitere in Pjöngjang (Nordkorea). Derzeit ist ein Käserei-Projekt in Madagaskar in der Realisierungsphase, wobei dessen Fertigstellung durch die bürgerkriegsähnlichen Unruhen vorläufig unterbrochen wurde. (kb) 🌟

## Aus der Wissenschaft – Kühe mit Namen geben mehr Milch

Es ist nicht nur netter eine Milchkuh mit Namen anzureden, sondern auch förderlich für die Produktion: Kühe mit persönlichem Namen geben einer Studie zufolge mehr Milch als ihre namenlosen Artgenossen.

(Online-Journal „Anthrozoos“ 01/2009)

Forscher der britischen Newcastle Universität fanden heraus, dass Kühe, die insgesamt mehr Zuneigung erfahren, auch glücklicher sind und damit größere Milchmengen produzieren. Eine Kuh, die nur wie eine unter vielen behandelt wird, gibt demnach pro Jahr bis zu 258 Liter weniger Milch. „Genauso wie Menschen stärker auf persönlichen Kontakt reagieren, fühlen sich auch Kühe wohler und entspannter, wenn man ihnen ein bisschen mehr Aufmerksamkeit schenkt“, so die Studienleiterin Catherine Douglas. Für die Studie wurden 516 Milchbauern im Vereinigten Königreich nach ihrer Einstellung zum Verhalten und Wohlergehen der Kühe befragt. 46 Prozent sagten, sie gäben ihren Kühen Namen. (ak) 🌟

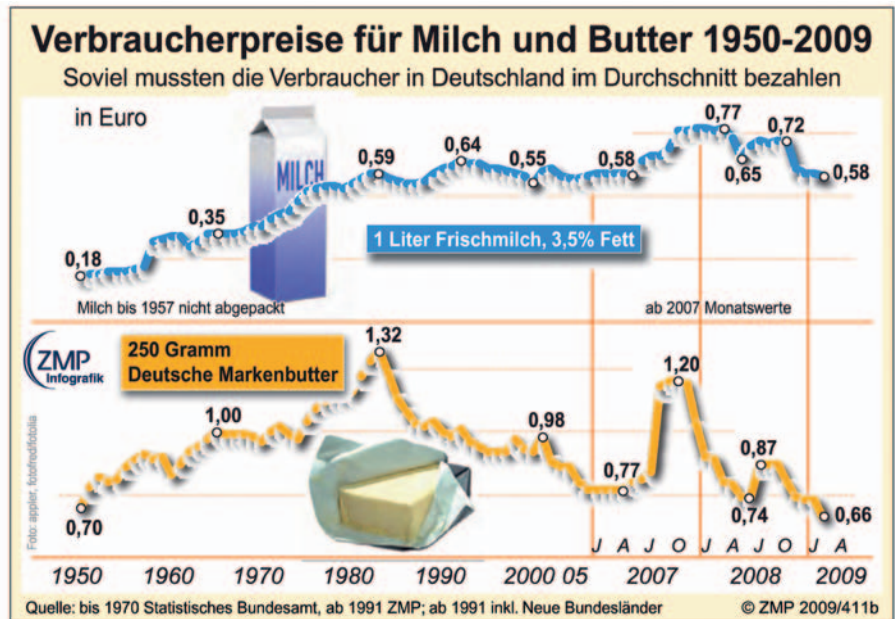




## Marktentwicklung

Die Preissensibilität des Bio-Käufers wurde schon häufig untersucht. Doch vollkommene Transparenz oder den „gläsernen Bio-Kunden“ gibt es nicht. Sicherlich wird auch in Zeiten wie diesen, die geprägt sind durch Schlagworte wie „Wirtschaftskrise“, „Inflations-“ und „Zukunftsangst“ weiter konsumiert, aber die Frage ist, auf welchem Niveau. Werden die Preiseinstiegsmarken und die Discounter weitere Zuwächse erfahren? Entscheidend für die Entwicklung des Bio-Absatzes ist sicherlich der reale und gefühlte Abstand zu konventionellen Produkten. Dieser ist auffälliger im Discount, in dem Bio direkt neben dem Preiseinstieg im Regal steht. Aufschläge von bis zu 150 % sind jedoch auch für den „Zusatznutzen“ Bio nur schwer nachvollziehbar und werden über kurz oder lang zu Kaufzurückhaltung führen.

Bio sollte nicht immer mit den Preiseinstiegsmarken verglichen werden: Bio ist ausnahmslos ein Premium-Produkt und muss als solches von



Handels-, Produktions- und Kunden- seite in Qualität, Aufmachung und Preis mit anderen Premium-Produkten verglichen werden.

Die neuerliche Preisrunde im konventionellen Milchsegment mit katastrophalen Preisen (Frischmilch 1,5 %: 0,42 €/Liter; 3,5 %: 0,48 €/Liter; Butter

250 g: 0,59 €/Stück) wird jedoch auch das Einkaufsverhalten unserer Bio-Kunden beeinflussen. Die Verantwortung der gesamten Wertschöpfungskette gegenüber den landwirtschaftlichen Betrieben sollte bei der allgemeinen Preisbetrachtung jedoch nicht nur ein Lippenbekenntnis sein. (mm) ☀

## Milchmädchenrechnung – Woher kommt der Begriff?

Als Milchmädchenrechnung wird abfällig die finanzielle Planung eines Vorhabens bezeichnet, die auf Trugschlüssen beruht und deshalb nie umgesetzt wird. Häufig betitelt man als Milchmädchenrechnung auch eine naive Betrachtung, die wesentliche Rahmenbedingungen außen vor lässt und deshalb nicht zum Erfolg führt. Aber woher kommt der Begriff?

Die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft hat folgende Erklärung gefunden: Der Ausdruck geht vermutlich zurück auf die Fabel „Das Milchmädchen und der Milchtopf“ von Jean de La Fontaine, einem französischen Schriftsteller des 17. Jahrhunderts. In dieser Geschichte bringt die Magd Perrette einen Topf

Milch zum Markt und überlegt sich unterwegs, vom Erlös der Milch zunächst ein Huhn zu kaufen. Aus dem Verkauf der Eier würde sie sich ein Schwein und davon letztlich gar eine Kuh kaufen können. Während dieser Träumereien stolpert das Mädchen und verschüttet die Milch – ihre Pläne sind dahin, bevor sie sie umsetzen kann. Ihre Milchmädchenrechnung geht leider nicht auf.



Illustration von Grandville

Eine andere Erklärung findet sich in den eher einfachen Rechenkünsten der Milchmädchen der Meierei Bolle in Berlin, die Ende des 19. Jahrhunderts die Milch auf einem Pferdewagen austrugen und in einer umgebundenen Ledertasche die Kasse gleich dabei hatten. (ak) ☀



## Eröffnung des Gläserne Molkerei Hofladens in Münchehofe im August 2009

Im August dieses Jahres öffnet der Hofladen der Gläsernen Molkerei in Münchehofe seine Türen. Hier kann man neben den Produkten der Gläsernen Molkerei auch andere Produkte in Bio-Qualität erwerben: Obst, Gemüse, Eier, Fleisch und Wurstwaren sowie sonstige Produkte des täglichen Bedarfs, die allesamt von qualitätsorientierten und persönlich bekannten Bio-Betrieben stammen. Natürlich legen wir hier hohen Wert auf Regionalität. In der „Spreewald-Ecke“ kann man sich außerdem davon überzeugen, dass der Spreewald mehr Kulinarisches als nur Gurken zu bieten hat. Neben handwerklichen Produkten aus der Region findet man hier auch typische Rezepte der regionalen Küche.

Schließlich lädt der schöne Garten des Hofladens, in dem man sich mit einem kleinen Imbiss oder frisch gebackenem Kuchen stärken kann, zum Verweilen ein. Wer gerne wiederkommen möchte, erhält Tipps für weitere Unternehmungen in der reizvollen Landschaft des nördlichen Spreewalds. Hierfür kann ein individuell gefüllter Picknickkorb bestellt werden.

Wir möchten Sie herzlich einladen, die Eröffnung des „Gläserne Molkerei Hofladens“ mit uns gemeinsam zu feiern.



Bitte informieren Sie sich auf unserer Homepage über den genauen Eröffnungstermin des Hofladens. (cl) ☀

### Öffnungszeiten ab August 2009

Mo - Fr: 10 - 18 Uhr  
Sa: 9 - 13 Uhr

Mit Inbetriebnahme der neuen Molkerei und Käserei im Dezember dieses Jahres wird der Hofladen dann täglich geöffnet sein.

Gläserne Molkerei Hofladen  
Hauptstraße 10  
15748 Münchehofe

### Die Hofboten-Berichterstatter der Gläsernen Meierei

Das Redaktionsteam der Gläsernen Meierei besteht aus Dr. Thomas Kröber (tk), zuständig für den Bereich Landwirtschaft, Anna Klein (ak), Qualitätsmanagement sowie Dr. Kirsten Böhmann (kb), Öffentlichkeitsarbeit.

Aus den jeweiligen Fachgebieten schrieben in dieser Ausgabe Hubert Böhmann (bö), Michael Müller (mm) und Christiane Loth (cl), die seit April 2009 die Eröffnung des Gläserne Molkerei Hofladens in Münchehofe vorbereitet und dann dessen Leitung übernehmen wird.

Dr. Thomas Kröber



Dr. Kirsten Böhmann



Anna Klein

Gibt es Schwerpunkte, Themen oder Fragen, die Sie besonders interessieren? Wenn Sie Tipps und Anregungen haben, schreiben Sie uns bitte, gern auch per E-Mail an: [info@glaeserne-meierei.de](mailto:info@glaeserne-meierei.de). Wir freuen uns über jede Nachricht!

**Gerne schicken wir Ihnen den Hofboten auch per E-Mail, wenn Sie ihn nicht mehr per Post erhalten wollen. Dann bitte einfach eine kurze Nachricht an [info@glaeserne-meierei.de](mailto:info@glaeserne-meierei.de).**

### Tipps & Termine

#### Förderpreis Ökologischer Landbau 2010 – Bewerbung bis 30.06.2009

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vergibt 2010 zum 10. Mal den mit insgesamt 22.500 € dotierten Förderpreis Ökologischer Landbau an besonders innovative Konzepte ökologisch wirtschaftender Betriebe. Interessierte können sich noch bis zum 30.06.2009 bewerben. Weitere Informationen unter [www.foerderpreisoeekologischerlandbau.eu](http://www.foerderpreisoeekologischerlandbau.eu)

10. - 13.09.2009:  
Mela 2009



19. Fachausstellung für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau  
Größte Landwirtschaftsausstellung Norddeutschlands

Messe- und Ausstellungszentrum  
Mühlengiez  
[www.mela-messe.de](http://www.mela-messe.de)



[www.glaeserne-meierei.de](http://www.glaeserne-meierei.de)