



# Hofbote

Ausgabe 19 / Oktober 2010

## Zehn Monate Gläserne Molkerei in Produktion

Seit Ende 2009 läuft die Produktion in der neuen Gläsernen Molkerei in Münchehofe. Was ist in den vergangenen Monaten geschehen?



Einsetzen der Käseharfe

Die Installation der gesamten Technik wurde abgeschlossen und die meisten „Kinderkrankheiten“ beim Einfahren der Anlagen sind überstanden. Die Produktion wurde in den letzten Monaten erheblich ausgeweitet. Es werden heute täglich über 100.000 Liter Bio-Milch verarbeitet.

Fortsetzung auf Seite 2

### Inhalt dieser Ausgabe Seite

Zehn Monate Gläserne Molkerei in Produktion – Fortsetzung von S. 1	2
Die Kuh braucht einen Namen!	3
Bio-Brotboxen für Berlin und Brandenburg	3
Gläserne Molkerei unterwegs	3
Dippen als Mastitisprophylaxe – Möglichkeiten und Grenzen	4-5
Milchquote	5
Portrait: Hofladen Vorwerk Podemus, Familie Probst	6
Der perfekte Milchschaum	6-7
Braucht Bio eine Heimat?	7
Kaufkraftanalyse: Drei Minuten arbeiten für einen Liter Milch	8
Tipps & Termine	8
Die Hofboten-Berichterstatter	8

## EDITORIAL



### EU-Gemeinschaftslogo – Chancen für die Branche!

Nun ist es im Regal, das neue europäische Bio-Logo, ab dem nächsten Jahr ist es Pflicht. In den vergangenen Monaten wurde auf der Ebene der Verbände, Politik und Verwaltung viel gesprochen, angehört, diskutiert und es letztlich so beschlossen. Deutschland ist ein maßgeblicher Teil der EU und verfügt über den größten Bio-Markt in der Gemeinschaft. Es ist nur konsequent, in diesem Wirtschaftsraum eine einheitliche Auslobung von ökologisch erzeugten Produkten zu schaffen.

Unser jetziges, von Renate Künast initiiertes Bio-Siegel hat in Deutschland einen Bekanntheitsgrad von nahezu 90 %. Es bleibt uns erhalten, die Wiedererkennbarkeit des über Jahre gelernten Produktes ist somit garantiert.

Das neue Logo bietet Chancen für mehr Regionalität. Die gesetzlich geregelte Hinzufügung „Deutsche Landwirtschaft“ schafft neue Marketingansätze für mehr heimische Produkte. Produktionen vor Ort bieten in ganzheitlichem Sinne mehr Qualität und stärken die Region!



Die Geschäftsführer  
Hubert Böhmann und Michael Müller

## Zehn Monate Gläserne Molkerei in Produktion • Fortsetzung von S. 1

Die geplante Auslastung des Molkereibetriebes konnte in vergleichsweise kurzer Zeit erreicht werden. In der Käseerei gab es einige Anlaufschwierigkeiten. So mussten die Fußböden in den Reiferäumen nochmals geschliffen werden, da die für den Käsepflegeroboter anspruchsvolle Bodenbeschaffenheit zunächst nicht gegeben war. Dann endlich konnte mit einer kontinuierlichen Produktion von Käse begonnen werden. Seitdem wurde das Sortiment um vier Sorten erweitert. Die „Käsefamilie“ wird unter dem Namen „Mönchshofer“ angeboten. Der historische Ortsname von Münchehofe stand Pate für das neue Markensortiment: Mönchshofer Bio-Landkäse natur, Mönchshofer Bio-Landkäse mit Bockshornkleesamen, Mönchshofer Bio-Tilsiter, Mönchshofer Bio-Butterkäse, Mönchshofer Bio-Schlosskäse und Mönchshofer *demeter*-Heumilchkäse.



Die Elopak-Abfüllmaschine



Der Reiferaum



Dusty Pika an der Käsepresse



Auch personell hat sich seit dem Umzug einiges getan, mittlerweile arbeiten 40 Mitarbeiter in Münchehofe. Seit Anfang des Jahres wurden 15 Mitarbeiter eingestellt, vornehmlich für die Bereiche Produktion und Versand. Auch werden ab sofort Ausbildungsplätze für das Berufsbild „Molkereitechnologie“ angeboten. (cms, kb) 🌻

### Einige der neuen Mitarbeiter der Gläsernen Molkerei

v.l.n.r.: Rosalinde Schulze (Anlagenfaherin), Marcel Palinsky (Versand), Daien Lümme (Labor), Gaby Knoll (Hofladen), Katja Köblitz (Qualitätsmanagement), Dusty Pika (Käseerei), Silke Jüngling (Auftragsabwicklung), Heike Spors (Anlagenfaherin), Miriam Teigelake (Qualitätsmanagement)



## Die Kuh braucht einen Namen!

### Mitmachen und Gewinnen

Die Illustration einer Kuh begleitet die Besucher der Gläsernen Molkerei durch den „gläsernen“ Gang und erklärt auf Schautafeln den kleinen und großen Besuchern Wissenswertes über die Herstellung von Milch, Käse, Butter, Quark und Joghurt. Seit einiger Zeit sitzt die Kuh als Holzfigur auf dem Gemeindeparkplatz vor dem Gebäude der Gläsernen Molkerei. Sie ist ein Geschenk der Gemeinde Münchehofe, worüber wir uns sehr freuen.

Aber wie heißt die Kuh? Die Kuh braucht einen Namen! Die Gläserne Molkerei veranstaltet daher einen Wettbewerb zur Namensfindung für die Kuh und lädt alle herzlich dazu ein, Vorschläge zu machen!

Eine Jury wird den besten Vorschlag küren. Die Preisverleihung findet am „Tag der offenen Tür“, am 20.10. 2010 auf dem Firmengelände statt. Der Preis wird ein Einkaufsgutschein für den Hofladen im Wert von EUR 50 und eine Führung inklusive einer Verkostung für 4 Personen sein.

Viel Spaß und viel Erfolg wünscht die Gläserne Molkerei



Einsendeschluss: 15. Oktober 2010

Namensvorschläge bitte an folgende Adresse:  
Gläserne Molkerei GmbH | Stichwort: Wettbewerb  
Molkereistraße 1 | 15748 Münchehofe  
oder per E-Mail an: [mitmachen@glaeserne-molkerei.de](mailto:mitmachen@glaeserne-molkerei.de)

## Bio-Brotboxen für Berlin und Brandenburg

Eine Tradition setzt sich fort: Auch in diesem Jahr wurden wieder Brotboxen für die ABC-Schützen in Berlin und Brandenburg gepackt und verteilt. Rund 600 Freiwillige versammelten sich am 29. August 2010 in der Leerguthalle des Bio-Großhändlers Terra Naturkost in Berlin-Neukölln, um 53.000 Boxen zu packen. In rund sechs Stunden waren alle Brotscheiben, Karotten, Saftpäckchen, Müslitütchen, Sesamriegel, Teebeutel, Schokoaufstriche und Bio-Milchgutscheine in den Boxen verpackt und auf dem Weg in knapp 1.000 Grundschulen in Berlin und Brandenburg. Dort wurden sie am nächsten Morgen an die Erstklässler verteilt. Alle Bio-Brotbox-Aktionen eint die Idee, Kindern und ihren Eltern die Wertigkeit eines gesunden Frühstücks nahezubringen.

Finanziert wird sie von rund 45 meist mittelständischen Unternehmen aus Berlin und Brandenburg mit Sachspenden und rund EUR 350.000. Die Gläserne Molkerei unterstützte die Aktion auch diesmal wieder mit Milchgutscheinen für einen Liter Bio-Milch, einer Geldspende und einer kleinen Gruppe von Packhelfern. (kb) ☀



Bio-Brotbox-Packer in Aktion



Kirsten Böhmann,  
Joachim Weckmann  
(Märkisches Landbrot),  
Heinz Buschkowsky  
(Bezirksbürgermeister  
von Berlin Neukölln)  
(v.l.n.r.)

## Gläserne Molkerei unterwegs

Die Sommermonate hatten es in sich – es verging kaum ein Wochenende, an dem die Gläserne Molkerei nicht auf einer Veranstaltung vertreten war, um ihre Produkte zu präsentieren: Bei typischem Ostseewetter – viel Sonne und Wind, vereinzelt Schauer – präsentierten sich die Bio-Lieferanten aus Mecklenburg-Vorpommern bei der **BioErleben** auf der Promenade von Rostock-Warnemünde. Dabei fanden die Produkte der Gläsernen Molkerei rasanten Absatz: innerhalb der ersten drei Stunden waren schon vier Laibe Mönchshofer Käse verkauft. Auf der Bühne nahm Thomas Kröber an einem Podiumsgespräch mit Landwirtschaftsminister Till Backhaus und dem Sternkoch Tillman Hahn zu der Aktion „ländlichfein“ teil.



Christin Röpert präsentiert die Mönchshofer Käse auf der Weiling Hausmesse

Weitere Stationen waren die **Weiling Hausmesse** in Coesfeld, die **Terra-Hausmesse BioBerlin** sowie die **Bio-Süd**. Auch diese Messen haben gezeigt, dass die Produkte und besonders die Mönchshofer Käse sehr gut beim Verbraucher ankommen. (cr) ☀



Der Stand der Gläsernen Molkerei auf der BioSüd

# Dippen als Mastitisprophylaxe – Möglichkeiten und Grenzen

Euterentzündungen sind weltweit die Hauptursache für die Anwendung von Antibiotika in der Milchviehhaltung. Zusammen mit Fruchtbarkeitsproblemen stellen sie in den industrialisierten Ländern den Hauptgrund für eine vorzeitige Schlachtung der Milchkühe dar. Je nach Schweregrad der Erkrankung belaufen sich die Kosten für einen Mastitisfall auf EUR 100 bis EUR 150. Die Mastitis zieht neben den finanziellen Einbußen etliche negative Folgen nach sich: Verminderung der Milchqualität, Minderung der Lebensmittelsicherheit und schließlich das beeinträchtigte Wohlbefinden der akut erkrankten Kuh. Aus diesen Gründen sollten alle Kräfte auf die Vorbeuge konzentriert werden.

Tägliche Stall- und Melkhygiene sowie regelmäßige technische Kontrollen der Melkanlage zählen zum Standard in der modernen Milchproduktion. Die Zitzendesinfektion nach dem Melken durch das sogenannte „Dippen“ ist eine Euterhygienemaßnahme, die bereits 1916 zum ersten Mal beschrieben wurde, aber erst in den letzten 20 Jahren verstärkt aufgekommen ist. Dippen kann als aktive Mastitisprophylaxe bezeichnet werden. Das Wissen über die Möglichkeiten, was Dippen bewirken kann und wo es an Grenzen stößt, ist noch wenig verbreitet. Daher wird diesem Thema im Folgenden Raum gegeben.

## Welche Keime sind durch Dippen abzuwehren?

### Umweltkeime

- „Umweltassoziierte Mastitiserreger“, die durch Dippen abzuwehren sind:
- Koagulase-negative Staphylokokken (alle Staphylokokken außer Staph. aureus!)
  - Streptokokken uberis
  - Coliforme Keime (E. coli, Citrobacter Spezies, Enterobacter Spezies, Klebsiella Spezies)
  - Sonstige Erreger, wie Hefen, Bacillus Spezies, Norcardia Spezies

### Übertragbare Keime

- „Kontagiöse Mastitiserreger“, die durch Dippen kaum erreichbar sind:
- Streptokokkus agalactiae (Gelber Galt)
  - Staphylokokkus aureus
  - Sonstige Erreger, wie Mycoplasma Spezies

Fäkalstreptokokken

Streptokokkus dysgalactiae

Corynebakterium bovis

## Was können Dippmittel

Dippen dient überwiegend der Abtötung der Keime, die sich nach dem Melken auf der Außenhaut der Zitze befinden. Dadurch wird die Gefahr von Neuinfektionen verringert. Da Dippmittel Schutz gegen neu von außen ins Viertel gelangende Keime bieten, sind sie in erster Linie gegen die so genannten „umweltassoziierten Mastitiserreger“, aber auch gegen die „kontagiösen Mastitiserreger“ effektiv, sofern sich diese auf der Außenhaut der Striche befinden.

Die Keime, deren Reservoir die Umwelt ist (Umweltkeime), befinden sich zum Beispiel auf Liegeflächen oder Wasserbecken, sie kommen aber auch normal auf der äußeren Haut von Mensch und Tier vor. Ein Beispiel sind die Hefepilze, die in Maissilage gehäuft enthalten sind. Ziehen sich Kühe Teile dieses Futters auf die Liegeflächen, können diese Hefen, sobald sie ins Euter gelangen, bei mangelhafter Abwehrlage der Tiere zu Mastitiden führen. Eine besonders „gefährliche“ Phase ist hier der Zeitraum bis zu 2 Stunden nach dem Melken. In dieser Zeit ist der Strichkanal noch nicht wieder vollständig geschlossen und bietet somit angreifenden Mastitiserregern ein offenes Tor. Ein wesentlicher Teil der Infektionen findet deshalb in dieser Zeit statt.

Die einzige Möglichkeit, den potentiellen Erregern Einhalt zu gebieten, ist der regelmäßige Einsatz von filmbildenden Dippmitteln. Diese Barriere-Dipps bilden ein feines Häutchen auf der Zitzenkuppe und verschließen so das Euter gegen die Umweltkeime. Dippmittel sind grundsätzlich unmittelbar nach Abnahme des Melkzeugs anzuwenden! Zu diesem Zeitpunkt ist der Strichkanal noch geöffnet, das Dippmittel kann zu einem gewissen Grad dort hineingelangen und Keime abtöten. Nach übereinstimmender Auffassung verschiedener Versuchsansteller besteht ein eindeutiger, direkter Zusammenhang zwischen der Anzahl sowie Art der Bakterien auf der Zitzenhaut und der Häufigkeit sowie dem Typ der sich entwickelnden Mastitis.

## Was können Dippmittel nicht – Dippen ist keine Mastitistherapie

Dippmittel sind keine Mastitispräparate. Sie können bereits erkrankte Viertel nicht heilen. Erreger, die im Euter festsitzen, werden durch das Dippen nicht erreicht. Zu diesen ansteckenden Erregern, die während des Melkvorgangs über bereits infizierte Euter oder das Melkzeug von Kuh zu Kuh übertragen werden können, gehören neben dem Staphylokokkus aureus vor allem der Streptokokkus agalactiae (Gelber Galt) sowie in bestimmten Fällen der Streptokokkus dysgalactiae. Deren Hauptreservoir sind infizierte Euterviertel bzw. Zitzenverletzungen.



Besteht ein besonders hoher Infektionsdruck mit den übertragbaren Erregern, so ist eine Zwischendesinfektion des Melkzeugs erforderlich.

Besonders gefürchtet ist in erster Linie der Staphylokokkus aureus. Dieser neigt als Abwehrmechanismus dazu, sich im Eutergewebe abzukapseln. Sitzt der „Aureus“ bereits im Euter, so nützt auch das gründlichste Dippfen nicht, um ihn davon abzuhalten, praktisch von innen heraus aktiv zu werden. Haften die vorgenannten „kuhassozierten Mastitiserreger“ jedoch nach dem Melken außen am Strich, so sind sie durch den Dipp-Vorgang erreichbar. Das bedeutet, dass Dippmittel bei direktem Kontakt natürlich auch einen Erreger wie den „Aureus“ abtöten können.

Es ist wichtig zu wissen, dass Dippmittel nicht gegen alle Arten von Mastitiserregern schützen können. Daher ist die gründliche Melk- und Stallhygiene unbedingt erforderlich! Die Wirkung eines Dippmittels hält nur etwa 1-2 Stunden an. Somit kann es das Euter nicht über den gesamten Zeitraum zwischen den Melkzeiten vor Mastitiserregern bewahren.

Es hat sich jedoch gezeigt, dass Zitzendesinfektion nach dem Melken rund 50-70 % aller Euterinfektionen verhindern und somit längerfristig eine Reduktion der Zellzahl bewirken kann.

#### Grundsätzliches zum Einsatz von Dippmitteln:

- Sofort nach Abnahme des Melkzeugs dippfen.
- Jede Sekunde zählt.
- Nicht warten, bis alle Kühe ausgemolken sind!
- Nur der Einsatz von Dippmitteln nach jedem Melkvorgang nützt.
- Bereits ein einmaliges Unterlassen des Dippfens reicht aus, um Mastitiserregern den Weg zu ebnen.
- Benutzen Sie hochwertige Dippmittel!

#### Darauf sollten Sie bei Dippmitteln achten

Um die Verschleppung von Keimen zu vermeiden, sind grundsätzlich Dippmittel zum Sprühen denen zum Tauchen vorzuziehen. Beim Dippfen mit Dippbechern ist darauf zu achten, dass darin verbleibende Reste des Dippmittels regelmäßig (mindestens täglich) weggeschüttet werden, um einen Verlust an Wirksamkeit zu vermeiden.

Zahlreiche konventionelle Dippmittel enthalten Jod. Jod muss aber mit Substanzen wie Alkohol oder Tensiden gebunden werden, um wirksam zu sein. Das Problem hierbei ist, dass diese Stoffe die Haut austrocknen und rissig werden lassen. Darüber hinaus haben die herkömmlichen Dippmittel einen niedrigen pH-Wert (2-3), der die Haut schädigen kann. Aber nur eine **intakte** Haut bietet Schutz gegen Infektionen! Mikroorganismen können unversehrte Haut nicht erobern.

Zeitgemäße Neuentwicklungen auf dem Markt der Dippmittel müssen mehr als nur desinfizieren können. Neben dem direkten Schutz durch Desinfektion bieten die filmbildenden Produkte ergänzend eine indirekte Erregerabwehr durch Bildung einer belastungsfähigen, flexiblen sowie atmungsaktiven physikalischen Barriere auf der Zitzenkuppe. Da die Striche beim Melken stark beansprucht werden, muss auch dem Pflegeaspekt mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden. Jodfreie Dippmittel sind zahlreichen Praxismeldungen zufolge hautschonender und erhalten das Gewebe geschmeidig. Elastische, glatte Zitzenhaut ist leichter zu reinigen und bietet Keimen weniger Angriffsfläche. Gepflegte Strichkanalöffnungen bleiben funktionsfähig, wodurch ein rascher Zitzenverschluss nach dem Melken erfolgt. Die Zitzen sollten genau dort unterstützt werden, wo sie es am meisten brauchen. Da die Zitzenhaut arm an Drüsen ist, trocknet sie rasch aus. Benutzen Sie deshalb Dippmittel, die feuchtigkeitsspendende Stoffe enthalten (z. B. Dr. Schaette Dipp-Film mit Aloe Vera). (Dr. Gabriele Arndt, Dr. Schaette GmbH, Bad Waldsee; tk) ☀



#### Milchquote

Die Milchanlieferung in Deutschland ist nach wie vor saisonal rückläufig, bewegt sich aber insgesamt weiter auf hohem Niveau. In der Kalenderwoche 35 wurden laut Schnellberichterstattung der ZMB 0,8 % weniger Milch angeliefert als in der Vorwoche, aber 3,1 % mehr als in der Vorjahreswoche. So ergibt sich bis Ende August nach der jüngsten Hochrechnung von ZMB und AMI eine Auslastung der anteiligen Quote von 99,6 %. Dies ist eine höhere Auslastung als im Vorjahr um die gleiche Zeit von 98,7 %. Quelle: MIV (tk) ☀

## Portrait: Hofladen Vorwerk Podemus, Familie Probst

### Der Bio-Markt im historischen Kuhstall

Ab dieser Ausgabe des Hofboten möchten wir in loser Reihenfolge über die Hofläden unserer Landwirte berichten. Der Anteil der Direktvermarkter unter den Landwirten der Gläsernen Meierei ist sehr hoch und jeder hat in seinem Laden seine eigenen Vorstellungen und Ideen verwirklicht. Darüber hinaus führen die Hofläden etwas zusammen, was besonders für biologisch wirtschaftende Betriebe unbedingt zusammengehören sollte: sie verbinden den Ort der Erzeugung, der Verarbeitung und der Vermarktung miteinander.



Beginnen möchten wir mit dem Bio-Markt des Vorwerks Podemus. Im Hofboten Nr. 9 (März 2008) wurde der Bio-Betrieb der Familie Probst bereits vorgestellt. Der historische Vierseitenhof diente ehemals dem Bistum Meißen als Vorwerk. 1793 wurde dieser oberhalb des Zschoner Grundes bei Dresden neu erbaut. Seit 1900 ist der Betrieb im Besitz der Familie Probst. 1960 wurde sie vertrieben und konnte erst nach der Wende 1991 dort wieder beginnen. Seitdem bewirtschaften sie den 250 Hektar großen Betrieb nach den Richtlinien des Gäa-Verbandes. Inzwischen unterhält die nächste Generation, Sohn Bernhard zusammen mit seiner Frau Vera, drei Bio-Fachmärkte: Zwei Stadtmärkte in Dresden und Radebeul und den Markt direkt auf dem Hof des Vorwerks Podemus.

Der Hofladen wurde im März 2006 eröffnet und bietet den Menschen aus der Region heute zehn Arbeitsplätze und zehn weitere in der Fleischerei. Eingerichtet wurde er im historischen Kuhstall, den die Kühe beim Umzug in den neuen Kuhstall im Mai 2004 verlassen haben. Gleich im Herbst wurde mit dem Umbau und den Sanierungsarbeiten begonnen, die nahezu komplett in Eigenleistung und ohne Förderung durch die öffentliche Hand erfolgten. Bei den Maßnahmen

wurde besonders auf eine nachhaltige Bauweise geachtet. So wurde die einzigartige Atmosphäre des alten Kuhstalls, hier ist vor allem das böhmische Gewölbe zu nennen, nicht nur erhalten, sondern besonders hervorgehoben. Eine effizientere Energienutzung war für Familie Probst ein Muss. Die Heizung wurde vollständig auf Holzfeuerung umgestellt sowie eine Wärmerückgewinnung eingerichtet.

Im Hofladen werden auf etwa 250 m<sup>2</sup> Fleisch (Rind, Schwein, Lamm), Wurstwaren, Milch, Kartoffeln und Eier aus eigener Erzeugung verkauft. Zusätzlich wird Brot aus dem Pfarrgut Taubenheim und ein umfangreiches Naturkostsortiment für die Kunden aus Dresden und den umliegenden Landkreisen angeboten. Insgesamt umfasst das Sortiment fast 4.000 Artikel, darunter alleine 65 verschiedene Käsesorten an der Käsebedientheke. Hierzu gehören natürlich auch die Produkte der Gläsernen Molkerei wie z.B. die Mönchshofer Käse, der „Blanc de Pomm“ oder die *demeter*-Heumilch. Damit schließt sich der Kreis von der Erzeugung der Milch auf dem Hof Podemus, über die Verarbeitung in der Gläsernen Molkerei bis hin zum Verkauf an die Kunden der Bio-Märkte der Familie Probst.

An den Hauptverkaufstagen Freitag und Samstag kommen viele Kunden mit der ganzen Familie und erledigen nicht nur ihren Wocheneinkauf, sondern nehmen zusätzlich das Erlebnis „Landwirtschaft“ mit nach Hause. (mm, tk) ☀

## Der perfekte Milchschaum

Leckerer Cappuccino, Latte Macchiato und Co. sind gekrönt von schneeweißem weichem Milchschaum. Er macht den Genuss erst perfekt.

Aber was ist Milchschaum eigentlich genau und wie entsteht er?

Beim Rühren mit dem Quirl oder Aufschäumen mit Dampf gelangt Luft in die Milch. Diese wird von Eiweißmolekülen umhüllt und kann so nicht mehr entweichen. Auf diese Weise entstehen vielen kleine stabile Luftbläschen, die den Milchschaum bilden. Je kleiner diese Bläschen sind, desto stabiler ist der Schaum. Die Schaumbildungseigenschaften von Milch sind jedoch von einer Vielzahl von Faktoren abhängig:

Einen Einfluss auf die Schaumqualität hat beispielsweise die Aufschäumtemperatur. Mit steigenden Temperaturen nimmt sowohl die Schaumdichte als auch die -stabilität zu. Die Parameter Lagerdauer und pH-Wert der Milch zeigen





ebenfalls einen Einfluss, sowie auch eine Erhöhung des Proteingehaltes der Milch zu dichterem und stabilerem Schaum führt.

Das Verhältnis der Milchproteine zu einander hat ebenso einen Einfluss. Auch die Witterung spielt indirekt eine Rolle. So kann es sein, dass bei hohen Außentemperaturen beispielsweise der Proteingehalt der Milch verringert ist, da die Tiere mehr Flüssigkeit zu sich nehmen.

Sogar die Art und Weise der Milch-Herstellung kann die Schaumbildung beeinflussen. Bei „länger haltbarer“ Milch kann es sein, dass im Vergleich zur hochehitzten Produktvariante mehr freie Fettsäuren im Produkt vorliegen. Die Milch wird weniger hoch erhitzt. Fettsplattend Enzyme werden weniger stark inaktiviert und können freie Fettsäuren abspalten. Je mehr solcher freien Fettsäuren vorliegen, umso schlechter ist die Schaumfähigkeit der Milch.

Was Sie selber prüfen können, wenn sich eine Milch nicht aufschäumen lässt: untersuchen Sie das Aufschäumgefäß auf Spülmittelreste und Fett – die Schaumkiller Nummer Eins. Aber welche Milchsorte eignet sich eigentlich besser, um Milchschaum herzustellen – fettarme Milch oder Vollmilch? Hier scheiden sich die Geister. Vielleicht wird diese Frage immer ungeklärt bleiben. Jedenfalls bis jetzt kann auch die Wissenschaft diese Frage noch nicht beantworten. (vh) ☀

## Braucht Bio eine Heimat?

Dies war die Überschrift einer Diskussionsveranstaltung während der diesjährigen BioFach in Nürnberg. Der Bauernverband hatte Diskussionspartner aus der gesamten Bio-Branche eingeladen, um in Vorträgen und abschließender Diskussion mit reger Beteiligung des zahlreich erschienenen Publikums das Thema zu erörtern. Sicher kann man von einer etwa zweistündigen Veranstaltung nicht mehr erwarten, als dass einige Facetten aufgezeigt und auch neue Fragen aufgeworfen werden, zumal Begriffe wie Heimat, Region und Herkunft nicht frei von Emotionen betrachtet werden können. Aber eines kann sicher als Ergebnis festgehalten werden: Bio muss mehr sein als nur eine Marke. Und die Entscheidung des Kunden für Bio-Produkte wird sich wohl nicht alleine an der Einhaltung von Richtlinien auf Erzeugerseite festmachen lassen. Hierzu gehört nicht nur ein klares Bekenntnis zur Herkunft von Rohstoff und Produkt, sondern auch Transparenz bei der Verarbeitung von hochwertigen Rohstoffen zu guten Lebensmitteln.

Die Gläserne Molkerei hat mit ihrem neuen Standort in Münchehofe einen wichtigen Schritt gemacht. Als Verarbeitungsstandort ist er sehr gut geeignet für die Milch der Landwirte aus dem südlichen Erfassungsgebiet der Molkerei. Er bietet aber auch eine enge Anbindung an das Biosphärenreservat Spreewald und an die Naturlandschaft Groß Schauener Seen.

Im nördlichen Erfassungsgebiet der Gläsernen Molkerei befindet sich, ca. 60 Kilometer östlich von Hamburg, das Biosphärenreservat Schaalsee, das ähnliche Eigenschaften wie die Region südöstlich von Berlin in sich vereint. Es bietet ein buntes Mosaik aus Wäldern, Seen, Wiesen und Feldern, dazwischen kleine Dörfer, alte Alleen und malerische Städtchen. Bis 1989 war diese Landschaft durch die innerdeutsche Grenze geteilt und bildet heute die Grenzregion zwischen den nördlichen Bundesländern Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern. Im Jahr 2000 wurde der Mecklenburger Teil durch die UNESCO als internationales Biosphärenreservat ausgewiesen. Der Schaalsee als Mittelpunkt ist mit 71 Metern der tiefste See Norddeutschlands.

Von keiner Stelle aus ist der ca. 24 km<sup>2</sup> große See in seiner Gesamtheit zu überblicken. Buchten, Inseln und Halbinseln, oft verborgen hinter einem breiten Schilfgürtel, machen den See so ökologisch wertvoll und bieten Lebensraum für viele seltene Tierarten wie Seeadler, Eisvögel oder Fischotter.

Menschliches Wirtschaften und unberührte Natur liegen in Biosphärenreservaten dicht beieinander. Auf 5 % der Fläche steht die Eigendynamik der Natur im Vordergrund. Hier darf Wildnis entstehen. Auf dem größten Teil der Fläche steht eine naturverträgliche Regionalentwicklung im Vordergrund. Biosphärenreservate sind somit mehr als nur Schutzgebiete, da sie neben



bewusstem Nutzungsverzicht in den Kernzonen die wirtschaftliche, kulturelle und soziale Entwicklung der Region zum Ziel haben. Ziele, die auch die Gläserne Meierei mit ihrer Idee, in dieser reizvollen Landschaft eine gläserne Produktionsstätte aufzubauen, verfolgt.

[www.schaalsee.de](http://www.schaalsee.de) (tk) ☀

## Kaufkraftanalyse: Drei Minuten arbeiten für einen Liter Milch

Weit verbreitet ist die Ansicht, dass alles immer teurer wird. Aber stimmt das wirklich? Eine Studie des Kölner Instituts der Deutschen Wirtschaft (IW) widerlegt dies: den Forschern zufolge hat sich die Kaufkraft des Durchschnittsverdieners seit den frühen Wirtschaftswunderjahren auf die Arbeitszeit berechnet vervierfacht. Die Deutschen verdienen also heute rund elfmal so viel wie vor 50 Jahren. Im gleichen Zeitraum haben sich jedoch die Preise für Nahrungsmittel, Bekleidung, Energie und andere Gebrauchsgüter nur vervierfacht. Dies bedeutet, dass fast alle untersuchten Produkte günstiger geworden sind, wenn man sie ins Verhältnis zur Lohnentwicklung setzt. Hier einige Beispiele, wie lange

ein Arbeitnehmer für ein Produkt damals und heute arbeiten muss(te):

Arbeiten für		1960	2010
Arbeitszeit in Std.			
<b>Lebensmittel</b>			
Mischbrot	1 kg	00:20	00:11
Markenbutter	250 g	00:39	00:04
Vollmilch	1 l	00:11	00:03
Eier	10 Stück	00:51	00:08
Speisekartoffeln	2,5 kg	00:17	00:11
Bohnenkaffee	500 g	03:33	00:19
Kabeljau	1 kg	00:56	01:06
<b>Kleidung, Energie, Gebrauchsgüter</b>			
Damenkleid		26:28	06:35
Herrenanzug		68:00	17:00
Haushaltsstrom	200 kWh	10:07	03:29
Waschmaschine		224:30	32:04
Fernseher		351:38	13:23

Quelle: Institut der deutschen Wirtschaft Köln (kb) 

## Tipps & Termine

17.10.2010:


### BioNord Hannover

Besuchen Sie den Stand der Gläsernen Molkerei (Go3a).  
Halle 2 Messe Hannover  
10 bis 17 Uhr  
(nur für Fachbesucher)  
[www.bionord.de](http://www.bionord.de)

20.10.2010:

### „Tag der offenen Tür“ Gläserne Molkerei

Von 10 bis 17 Uhr erwarten Sie:  
- Regelmäßige Führungen durch Molkerei und Käserei  
- Milch-Erlebnissafari:  
Verkostungen – Selbst Buttern – Milch-Quiz  
- Kinderprogramm

Um 12 Uhr erhält die Gläserne Molkerei die Auszeichnung als Preisträger im unter der Schirmherrschaft des Bundespräsidenten stehenden Wettbewerb „Deutschland Land der Ideen“ 

Und um 13 Uhr findet die Preisverleihung zum Gewinnspiel „Die Kuh braucht einen Namen!“ statt.

Wir laden Sie herzlich ein, dabei zu sein!

Anmeldungen erwünscht unter Tel. 033760-20770 oder per E-Mail an [info@glaeserne-molkerei.de](mailto:info@glaeserne-molkerei.de).

16. - 19.11.2010: EuroTier 2010

Europas umfassendste Informationsbörse für die professionelle Tierhaltung  
Messegelände Hannover  
[www.eurotier.de](http://www.eurotier.de)

### ERINNERUNG: Zusendung Zertifikate

Liebe Landwirte der Gläsernen Meierei, bitte denken Sie daran, uns bis spätestens zum Jahresende Ihre Zertifikate (EU-Bio und Verband) für 2011 zuzusenden.

Fax 038822-82810

## Die Hofboten-Berichterstatter dieser Ausgabe

Es recherchierten und schrieben für Sie: Dr. Thomas Kröber (tk), Michael Müller (mm), Dr. Kirsten Böhmman (kb), Carsten Müller-Stein (cms), Christin Röpert (cr), Valeska Heise (vh), Carlina Schindler und unsere Gastautorin Dr. Gabriele Arndt (Dr. Schaette GmbH, Bad Waldsee).

Carsten Müller-Stein

Michael Müller

Dr. Thomas Kröber



Dr. Kirsten Böhmman

Valeska Heise

Christin Röpert

Gibt es Schwerpunkte, Themen oder Fragen, die Sie besonders interessieren? Wenn Sie Tipps und Anregungen haben, schreiben Sie uns bitte, gerne 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 möchten. Dann bitte einfach eine kurze Nachricht an [info@glaeserne-meierei.de](mailto:info@glaeserne-meierei.de).**