



Hofbote

Ausgabe 21 / März 2011

NEUE HOFBOTEN-SERIE Rinderrassen: **Schwarzbunte**

Mit der aktuellen Ausgabe des Hofboten möchten wir eine Serie über Rinderrassen starten, die auch in den Ställen der Landwirte der Gläsernen Meierei zu finden sind. Ziel ist es, nach und nach einen Überblick über die Vielfalt in der Rinderzucht zu geben. Unser besonderes Augenmerk möchten wir auf die alten Rassen richten, die zum Teil in ihrem Bestand schon

stark gefährdet sind. Es ist sinnvoll, auch weiterhin an der Zucht alter Rinderrassen festzuhalten, da mit dem Verlust jeder Rasse genetische Vielfalt und züchterische Unabhängigkeit verloren gehen. Gerade Bio-Milchviehhalter haben in puncto Rassenvielfalt einiges zu bieten. Wir starten in dieser Ausgabe mit einem Portrait des Schwarzbunten Niederungsgrinds.



Fortsetzung auf Seite 3

Inhalt dieser Ausgabe Seite

Messesaison: Grüne Woche und BioFach 2011	2
Rinderrassen: Schwarzbunte – Fortsetzung von S. 1	3
Auszeichnung im „Feinschmecker“	3
Wir stellen vor: Dirk Löwe	3
Gläserne Molkerei für Vielfalt auf dem Acker	4
Eine Kläranlage für Molkerei und Käserei	4
Portrait: Pellworm – Bio-Milch von der nordfriesischen Insel	5
Bautagebuch: Gläserne Meierei Dechow	5
Portrait: Der Waldhof in Hüsby mit Bioladen in Eckernförde	6
Milchquote	6
Organic Foods & Café Dubai	7
BIO + FAIR – damit erreichen wir mehr!	7
Milch als Hausmittel	8
Tipps & Termine	8
Die Hofboten-Berichterstatter	8

Und noch ein Skandal!

Berlin – Grüne Woche 2011 – Von führenden Vertretern der deutschen Landwirtschaft war zu hören „Wir haben das Vertrauen der Verbraucher wiedergewonnen“, doch ist dies nur eine scheinbare Vertrauenswelt? Vertrauen gehört zu den wichtigsten Werten in unserer Wirtschaft. Auch zur unverzichtbaren Säule des Marketings in einem Unternehmen gehört Vertrauen: Vertrauen in das Unternehmen, in die handelnden Personen, in das Produkt, in die Marke. Glaubwürdigkeit ist gefragt, denn nur so lässt sich nachhaltiges Vertrauen sichern. Unsere Branche ist mehr denn je gefordert, sich von diesen Werten leiten zu lassen. Bio ist in der breiten Gesellschaft (Naturkost, LEH, Discount, C+C) angekommen, wir befinden uns in weiten Teilen nicht mehr in einem Nischenmarkt. Eine höhere Aufmerksamkeit des Wettbewerbs ist die Folge. Setzen wir alles daran, die Glaubwürdigkeit zu garantieren, so werden wir uns auch nach diesem Skandal auf einem höheren Niveau wiederfinden. Auch für zukünftiges Wachstum brauchen wir ein stabiles Fundament an Glaubwürdigkeit.

EDITORIAL



Die Geschäftsführer
Hubert Böhmann und Michael Müller

Messesaison: Grüne Woche und BioFach 2011

Traditionell beginnt das neue Jahr für die Gläserne Molkerei mit der Teilnahme an zwei großen Messen: Der Internationalen Grünen Woche in Berlin und der BioFach in Nürnberg.

Der Stand der Gläsernen Molkerei in der Brandenburg-Halle auf der Grünen Woche wurde rege besucht von Gästen aus Berlin, Brandenburg und darüber hinaus. Im Vergleich zu den vergangenen Jahren konnten auch wieder mehr Fachbesucher am Stand begrüßt werden. Besonders gefreut haben wir uns über die Besuche von unseren Landwirten, z.B. Frau Lucht aus Pellworm. Brandenburgs Ministerpräsident Matthias Platzeck und der Minister für Infrastruktur und Landwirtschaft, Jörg Vogelsänger, ließen es sich ebenfalls nicht nehmen, bei uns ein kühles Glas Milch zu trinken und vom prämierten Mönchshofer Schlosskäse zu kosten. Gemeinsam mit der Verbraucherzentrale, dem Ministerium für Landwirtschaft und dem Fruchtextpress Groß Kreuzt richtete die Gläserne Molkerei für Schüler einer Babelsberger Grundschule ein gesundes Frühstück aus, welches begeisterte Abnehmer fand. Nicht zuletzt fanden unsere Produkte reichlich Konsumenten, so dass wir unsere Teilnahme an der Internationalen Grünen Woche als vollen Erfolg betrachten.

Doch nach der Messe ist vor der Messe und so startete knapp zwei Wochen später die BioFach – die Weltleitmesse für die Bio-Branche. Es war wieder ein großes Treffen und ein reger Austausch zwischen allen Beteiligten des Marktes: Rohstofflieferanten, Verarbeiter, Fach- und Lebensmittelhandel und Verbände. Wir haben intensive Gespräche mit Kunden von nah und fern geführt und die zukünftige Zusammenarbeit geplant. Zudem haben wir die ersten Prototypen unserer neuen Rollenbutter – *demeter*-Heumilchbutter, Molkereibutter gesalzen und ungesalzen – vorgestellt, die bei den Kunden sehr gut ankamen.

Als besonderen Gast haben wir Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner auf unseren Stand zu einem Becher Milch und Käsekostproben eingeladen, die ihr sichtlich schmeckten.



Zum zweiten Mal in Folge gewann die Gläserne Molkerei den Pro Agro Marketingpreis – in diesem Jahr für den Mönchshofer Schlosskäse. Außerdem erhielt sie einen Anerkennungspreis für die Führungen für Kinder in Münchehofe.



Selbstverständlich haben wir zahlreiche unserer Landwirte auch in Nürnberg begrüßen können.

Allgemein konnten wir feststellen, dass die BioFach von weniger Ladern besucht wurde. Der Grund ist der Wegfall des BioFach-Sonntags, der als klassischer Ladener-Besuchstag galt. Zudem dürfte ein weiterer Grund in der positiven Entwicklung der BioNord und BioSüd liegen, die für die regionalen Ladener günstiger zu erreichen sind. Auch in diesem Jahr wird sich die Gläserne Molkerei wieder in Hannover und Augsburg präsentieren. (cr) 🌞

Dr. Kirsten Böhmann begrüßte Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner beim Messerundgang am Stand der Gläsernen Molkerei (Foto: Christoph Assmann).



NEUE HOFBOTEN-SERIE Rinderrassen: Schwarzbunte • Fortsetzung von Seite 1

In den Niederungsgebieten von Flandern über Holstein und Friesland bis nach Ostpreußen entstand diese Rinderrasse, welche schon im 16. Jahrhundert wegen ihrer hohen Milchleistung gelobt wurde. 1868 entstand das erste Herdbuch. Etwa zur gleichen Zeit entwickelte sich eine intensive Schwarzbuntzucht in den Vereinigten Staaten, die sich 1885 unter dem Namen „Holstein-Friesian“ vereinigte.

Die Schwarzbunte ist heute die Rinderrasse mit der größten Verbreitung. Als typische Kennzeichen gelten die schwarz-weiße Scheckung der Tiere und ein schwarzer Kopf mit weißen Abzeichen. Durch die vermehrte Einkreuzung von Holstein-Friesian ist der Anteil weißer Hautpartien und weißer Abzeichen am Kopf immer größer geworden. Der ursprüngliche Typ der Deutschen Schwarzbunten (Schwarzbuntes Niederungsgrind) ist heute kaum noch anzutreffen.

Über fast 100 Jahre verkörperte das Schwarzbunte Niederungsgrind das ideale Zweinutzungsgrind. In den einzelnen Regionen des Verbreitungsgebietes bildeten sich angepasste Typen und je nach Landstrich eigene Schläge dieser Rinderrasse heraus. Neben der hohen Milchleistung der Kühe lieferten Bullen und Ochsen erstklassiges Fleisch. Einen beeindruckenden Weltrekord stellte die Kuh „Gertrud“ auf. Von ihr ermelkte der Besitzer in einem Jahr 13.819 l Milch mit 4,44 % Fett, das heißt in einem Jahr lieferte Gertrud rund 614 kg Fett. Besonders erwähnenswert ist, dass dieser Rekord schon aus dem Jahr 1930 stammt. Das Schwarzbunte Niederungsgrind zeichnet sich allerdings nicht allein durch Spitzenleistungen aus, sondern auch durch eine hohe Lebensleistung.

Die deutsche Schwarzbunte war bis in die sechziger Jahre im Norden das am meisten verbreitete Rind. Dann wurde es nach und nach durch die vermehrte Einkreuzung von Holstein-Friesian-Bullen verdrängt. Allerdings gibt es nach wie vor, besonders in den ostdeutschen Bundesländern, stattliche Schwarzbunte Herden ohne Holstein-Friesian-Genetik. Sie wurden schon zu Zeiten der DDR als Genreserve aufgebaut. (tk) 🌻

Quellen: Sambraus „Farbatlas Nutztierassen“; Brackmann „Das andere Kuhbuch“



GM-PORTRAIT

Wir stellen vor

Gläserne Molkerei



Dirk Löwe
Produktionsleitung

Seit Dezember 2010 ist Dirk Löwe als Produktionsleiter in der Gläsernen Molkerei tätig. Seine Ausbildung zum Facharbeiter für Milchwirtschaft absolvierte er beim damaligen Milchwerk Dresden. Durch seine Qualifikation zum Molkereimeister und seine langjährige Tätigkeit in verschiedenen Bereichen der Milchwirtschaft, zuletzt als Schichtführer bei der Sachsenmilch in Leppersdorf, verfügt Dirk Löwe über große Erfahrung.

Wir freuen uns, dass er nun das Münchehofer-Team mit seinem Wissen und besonderem Engagement verstärkt.

In seiner Freizeit kocht er gerne mit seiner Lebensgefährtin und ist viel mit dem Fahrrad unterwegs.

Tel.: 033760-207715
E-Mail: dirk.loewe@glaeserne-molkerei.de



Auszeichnung im „Feinschmecker“

Die Gläserne Molkerei wurde von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als einer der besten Käseproduzenten Deutschlands ausgezeichnet.

Im „Der große Käse-Guide“ des Feinschmeckers, erscheint ab sofort die Gläserne Molkerei als ausgezeichnete Käse-Adresse in Deutschland mit allen sechs Käsesorten: „Als wär's ein Werk von Matteo Thun: Ultramodern wirkt die neue Molkerei, aber gekäst wird hier nach traditionellen Richtlinien. Ausschließlich kontrollierte Biomilch wird verarbeitet – zu Milch, Sahne, Quark und natürlich Käse.“

Wir freuen uns über diese Auszeichnung! (cs) 🌻

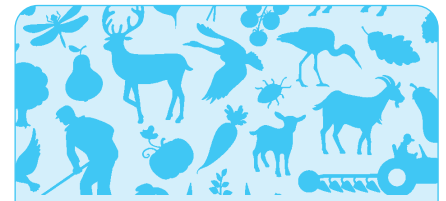
Gläserne Molkerei für Vielfalt auf dem Acker

Als Hersteller von Bio-Milchprodukten wollen wir die ökologische Landwirtschaft unterstützen und uns gegen Gentechnik und für Vielfalt auf dem Acker einsetzen. Daher engagieren wir uns für die von Alnatura ins Leben gerufene Initiative **Vielfalterleben** und sind Teil des Zusammenschlusses von Partnern aus den Bereichen Umwelt- und Verbraucherschutz, Landwirtschaft, Lebensmittel-Verarbeitung sowie Handel.

Monokulturen, Sorten-Einfalt und Gentechnik sind heute bestimmend für die moderne Agrarindustrie. Das bedroht nicht nur unsere Ökosysteme, die Vielfalt in der Natur und die Existenz einer nachhaltigen Landwirtschaft. Auch unsere Wahlfreiheit als Verbraucher wird dadurch zunehmend eingeschränkt – insbesondere durch die Ausbreitung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Und

dies, obwohl die Mehrheit der Bevölkerung GVO ablehnt, wie eine Studie des Bundesamts für Naturschutz (BfN) im Auftrag des Bundesumweltministeriums (BMU) vom Oktober 2010 zeigt: 87 Prozent der Deutschen lehnen Agro-Gentechnik ab.

Mit der Sammlung von Unterschriften und einer öffentlichen Petition möchte die Initiative **Vielfalterleben** die Mehrheitsmeinung bei den verantwortlichen Politikern deutlich hörbar machen. (cs) 🌱



Engagieren Sie sich und machen Sie mit!

Auf der Website

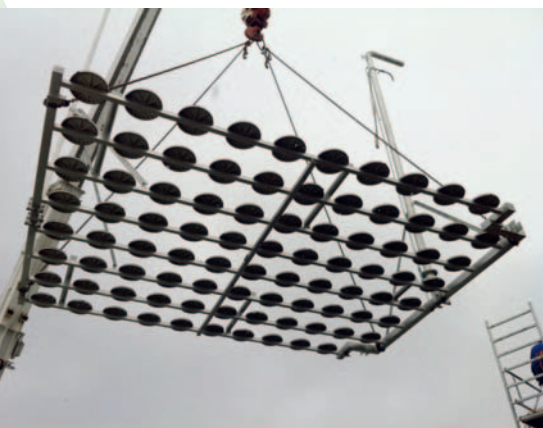


www.vielfalterleben.info

finden Sie weitere Informationen und Möglichkeiten, Ihrer Stimme Gehör zu verschaffen, und sich mit vielen anderen gemeinsam gegen Gentechnik und für den Erhalt von Vielfalt auf unseren Äckern und Tellern einzusetzen.

Eine Kläranlage für Molkerei und Käserei – ein Thema mit besonderem Anspruch

Wie bereits berichtet, werden die Abwässer der Gläsernen Molkerei in Münchehofe durch das hauseigene biologische Klärwerk im Wege des Belebtschlammverfahrens geklärt. Die Kläranlage wurde 2008/2009 durch die Firma Remondis Aqua GmbH & Co. KG, Lünen, geplant und errichtet und zunächst auch von ihr betrieben.



Seit Sommer 2010 arbeitet das Klärwerk nun im Eigenbetrieb durch die Gläserne Molkerei. Das Aufgabenfeld des Münchehofer Betriebsleiters, Carsten Müllerstein, hat sich damit nicht unwesentlich um diesen Bereich erweitert.

In diesem Februar stand nun der erste erforderliche Umbau der Kläranlage an, da die Lüftungsleistung der Anlage optimierungsbedürftig war. Der Umbau wurde in Zusammenarbeit mit der Firma Wolfgang Kallen Abwassertechnologie geplant und durchgeführt.

Im Vorfeld der Maßnahme wurden beide Luftkompressoren in der Luftleistung verdoppelt. Dafür wurden die Motoren und Riemenscheiben durch leistungsstärkere ersetzt. Am eigentlichen Umbauwochenende wurde der SB-Reaktor (Sequencing Batch Reaktor, SBR) vollständig geleert. Der enthaltene Belebtschlamm wurde zwischengespeichert, das vorhandene Lüftungsgitter einschließlich der verbauten Lüftungsschläuche demontiert. Anschließend wurde das neue Gitter mit den aufmontierten neuen Tellerlüftern mit einem Autokran in den Behälter gehoben und montiert (nebenstehendes Foto). Der SBR wurde wieder befüllt: Der Belebtschlamm wurde zurück in den SBR gepumpt und mit Abwasser, das während des Füllens belüftet wurde, bis auf Arbeitshöhe aufgefüllt. Die Anlage konnte so nun wieder den Betrieb aufnehmen. Die Mikrobiologie der Anlage muss sich in den nächsten Wochen an die neuen Bedingungen in der Anlage gewöhnen. Wir gehen davon aus, dass die volle Leistungsfähigkeit der Anlage nunmehr in den nächsten Tagen erreicht werden kann.

(cms) 🌱




Portrait: Pellworm – Bio-Milch von der nordfriesischen Insel

Seit 2009 erfasst die Gläserne Meierei Bio-Milch von der Nordseeinsel Pellworm. Begonnen hat alles mit dem Hof von Familie Lucht, die im Frühjahr 2009 mit der Lieferung ihrer Milch an die Gläserne Meierei begann. Der Hof wirtschaftete schon seit den neunziger Jahren nach Bio-Standards, hatte aber lange Zeit keinen Abnehmer für seine Bio-Milch gefunden und musste so die Milch konventionell vermarkten. Nachdem sich zwei weitere Milchviehbetriebe auf der Insel entschlossen hatten, auf eine ökologische Wirtschaftsweise umzustellen, wurde eine gesonderte Erfassung der Bio-Milch auch wirtschaftlich interessanter. Am 1. Januar 2010 war es soweit, dass alle drei Betriebe gemeinsam ihre Milch an die Gläserne Meierei liefern konnten. Neben Familie Lucht gehören nun die Höfe der Familien Greiersen und Jensen dazu. Alle drei Betriebe haben sich dem Naturland-Verband angeschlossen und befolgen neben den



Standards der EU-Öko-Verordnung die weitergehenden Richtlinien von Naturland. Insgesamt erzeugen die drei Betriebe etwa 1,5 Mio. Liter Bio-Milch pro Jahr. Die Sammlung der „Insel-Milch“ stellt eine besondere logistische Herausforderung dar. Da Pellworm nur über eine Fähre mit dem Festland verbunden ist, und der Fahrplan auch durch die Gezeiten bestimmt wird, ist hier Kreativität und Flexibilität der mit der Milchsammlung beauftragten Spedition gefragt. Sie muss sich immer wieder auf die unterschiedlichen Bedingungen einstellen.

Auf Pellworm gibt es etwa 50 landwirtschaftliche Betriebe, die durchschnittlich 60 ha bewirtschaften, ca. 12 % davon ökologisch. 70 % der Marschböden werden als Grünland und überwiegend für die Rinderhaltung genutzt. Schafe sorgen für die Beweidung der Deiche. Auf den Ackerflächen werden hauptsächlich Winterweizen, Raps, Mais, Gerste, Hafer und Flachs angebaut. Sicher ist noch weiteres Potential für die Erzeugung von Bio-Milch auf der Insel vorhanden. Die Vermarktung über die Gläserne Meierei ist gesichert. Es bleibt zu hoffen, dass weitere Milchviehbetriebe dem Beispiel der Familien Lucht, Greiersen und Jensen folgen werden. (tk)  Quelle: www.pellworm.de



Familie Erika, Anton Martin und Thorsten Lucht




Die drei „Insel-Milch-Pioniere“ (v.l.n.r.):
Marco Greiersen, Thorsten Lucht und Matthias Jensen.

Bautagebuch: Gläserne Meierei Dechow



Den Bau der Gläsernen Molkerei in Münchehofe haben wir damals mit dem Bautagebuch im Hofboten begleitet. Auch den Neubau der Gläsernen Meierei in Dechow möchten wir ab dieser Ausgabe in einem Bautagebuch dokumentieren.

In Dechow sind nun alle Weichen gestellt. Der Bauantrag wurde Ende Januar 2011 beim Bauamt in Grevesmühlen eingereicht und die Gemeinde Dechow hat den Beschluss über die Aufstellung des entsprechenden Bebauungsplans gefasst. Seit Dezember 2010 arbeiten die Bagger und die Baustelle ist eingerichtet. Derzeit laufen die Ausschreibungen für die anstehenden Gewerke am Bau, wie Rohbau und Holzbau, sowie für die gesamte Molkereitechnik. (kb) 

Portrait: Der Waldhof in Hüsby mit Bioladen in Eckernförde



Familie Gosch-Warnsholdt bewirtschaftet in Hüsby, im Landkreis Schleswig-Flensburg, den Bioland-Waldhof. Auf etwa 120 ha, davon 85 ha Dauergrünland und 35 ha Acker (Weizen, Roggen, Hafer, Ganzpflanzensilage, Rotklee), halten sie 40 Milchkühe zuzüglich der dazugehörigen weiblichen Nachzucht. Sämtliche männlichen Tiere verbleiben auf dem Betrieb und werden als Ochsen bis zur Schlachtreife gemästet und direkt vermarktet. Durchschnittlich ein Tier pro Woche, mit einem Lebendgewicht von 700 bis 800 kg, wird geschlachtet und über die Fleischtheke im eigenen Biomarkt in Eckernförde vermarktet. Neben den EU- und den Bioland-Richtlinien bewirtschaftet die Familie ihren Betrieb nach den strengen NOP-Richtlinien (**N**ational **O**rganic **P**rogram – US-Biostandard) und verzichtet



unter anderem bei den Milchkühen konsequent auf den Einsatz von Antibiotika.

Im Jahr 2002 eröffnete Frau Warnsholdt in der Langebrückstraße in Eckernförde den Biomarkt. Einkaufen in Bio-Qualität hat in Eckernförde schon seit den achtziger Jahren Tradition und hat sich stetig weiterentwickelt. So kann der Biomarkt Eckernförde heute als Vollsortimenter auf etwa 460 Quadratmetern über 4.000 Artikel anbieten. An der Frischetheke finden die Kunden eine Vielzahl an Brot, Käsesorten und verschiedene Fleisch- und Wurstspezialitäten.



Dabei sind die Produkte nicht nur in Bio-Qualität zu haben, sondern stammen außerdem zu einem sehr großen Teil aus der Region. Der Kundenstamm des Biomarktes kommt größtenteils aus Eckernförde, wo ca. 23.000 Einwohner leben, und der näheren Umgebung. Daneben zählen Touristen und Kurgäste zu den regelmäßigen Besuchern.

Einen besonderen Service bietet der Biomarkt seit einigen Jahren an: Ein täglich wechselnder Mittagstisch bietet den Gästen die Gelegenheit zwischen sechs verschiedenen Gerichten, davon mindestens zwei vegetarischen, zu wählen. Ein Service, der sich bei den Kunden immer größerer Beliebtheit erfreut.

Weitere Informationen:
www.biomarkt-eckernfoerde.de
(tk) 🌻

Milchquote: In Deutschland ist die Quote zu 99,5 % ausgeschöpft

In den ersten zehn Monaten des laufenden Quotenjahres wurde die anteilige Quote in Deutschland zu 99,5 % genutzt. Dies geht aus der jüngsten Hochrechnung von ZMB und AMI hervor. Die Gefahr, dass es im laufenden Jahr zu Quotenüberschreitungen und so zu Abgabenzahlungen nach Brüssel kommt, ist geringer geworden, da von November 2010 bis Januar 2011 die fettkorrigierte Milchmenge hinter dem Quotenprofil zurückgeblieben ist. In den ersten zehn Monaten des laufenden Quotenjahres haben die Molkereien 2,4 % mehr Milch von deutschen Erzeugern erfasst als im Vorjahreszeitraum. Die kalkulatorischen Mengen aus der Fettkorrektur stiegen stärker, um 6,9 %, da die Fettgehalte in der Anlieferungsmilch zeitweise höher ausfielen als im Vorjahr. Die Fettkorrektur fällt aber seit der technischen Änderung des Berechnungsverfahrens, die seit April 2009 in Kraft ist, weniger ins Gewicht als in der Vergangenheit. Im laufenden Zwölfmonatszeitraum wird die Anlieferungsquote in Deutschland wahrscheinlich

vollständig beliefert werden. Dass es zu einer Überlieferung kommen könnte, kann allerdings zurzeit nicht ganz ausgeschlossen werden. (tk) 🌻

Quotenausnutzung April 2010 bis Januar 2011 (in 1.000 t)

	2009/10	2010/11	Veränderung in % zum Vorjahr
Anteilige Quote	24.203	24.445	+ 1,0
Milchanlieferung	23.507	24.060	+ 2,4
Fettkorrigierte Milchanlieferung	23.743	24.312	+ 2,4
Quotenaus-schöpfung (%)	98,1	99,5	



Organic Foods & Café Dubai

Die deutsch-syrische Familie Al Accad eröffnete im März 2005 unter dem Namen „Organic Foods & Café“ den ersten Bio-Supermarkt am Persischen Golf, in Dubai (Vereinigte Arabische Emirate). Schon im August des gleichen Jahres eröffnete eine weitere Filiale in Dubai.

2005 steckte die Bio-Bewegung in Dubai und im gesamten Mittleren Osten noch in den Kinderschuhen. Es musste erhebliche Aufklärungsarbeit geleistet werden, um den Einwohnern dieser Weltmetropole die Bio-Idee näher zu bringen. Durch gute Kontakte zu den Medien konnte der Geschäftsführer Nils Al Accad weitreichende Informationskampagnen schalten und so auch viele westliche Einwohner von Dubai, die biologische Lebensmittel aus ihren Heimatländern kennen, schnell für Organic Foods & Café begeistern.

2008 wurde eine weitere Organic Foods & Café-Filiale in der Dubai Mall, der derzeit größten Shopping Mall der Welt, eröffnet. Auf fast 3.000 m² Verkaufsfläche werden biologische Lebensmittel, biologische und natürliche Kosmetika und andere Artikel aus biologisch angebauten Stoffen angeboten.

In Abu Dhabi, der Hauptstadt der Vereinigten Arabischen Emirate, betreibt Organic Foods & Café eine Filiale in Masdar City (der ersten karbonfreien Stadt der Welt). In Bahrain wurde am 15. Januar 2011 die erste Franchise-Filiale eröffnet.

Al Accad Department Stores, die Muttergesellschaft, bezieht ihre Waren aus aller Welt, unter anderem Milchprodukte der Gläsernen Meierei, mit der sie eine langjährige Geschäftsbeziehung verbindet. Die Waren werden nach wie vor fast zu 100 Prozent selbst importiert. Anfangs aus dem einfachen Grund, dass es keine Lieferanten von Lebensmitteln aus biologischem Anbau in Dubai gab, letztlich aber, um dem Kunden die Waren zu günstigeren Preisen anbieten zu können. (mm, Gerwin Friedrichs, Organic Foods & Café) ☀



BIO + FAIR – damit erreichen wir mehr!



Seit 2003 wird jährlich der bundesweite Schülerwettbewerb „Bio find ich kuh-I“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ausgelobt.

Am 21. Januar 2011 startete der diesjährige Wettbewerb mit dem Schwerpunktthema „BIO + FAIR – damit erreichen wir mehr!“ Welche Werte stehen hinter „Bio“? Was bedeutet fair für die Qualität von Bio-Lebensmitteln und ihre Produktion? Was heißt fairer Umgang mit Mensch, Tier und Natur? Welche „Mehrwerte“ bietet Bio für die Natur, die Umwelt die Gesellschaft? Schülerinnen und Schüler der Klassen 3 bis 10 aller Schulformen sind eingeladen, sich mit den Themen ökologischer Landbau und ökologische Ernährung auseinanderzusetzen.

Weitere Informationen unter www.bio-find-ich-kuhl.de.

Anmeldeschluss ist der 2. Mai 2011.



Milch als Hausmittel – Heiße Milch mit Honig, ein Schlummertrunk

Heiße Milch mit Honig – das kennen wir noch aus unserer Kindheit – wird gerne als Einschlafmittel verwendet.



Aber hilft das leckere, süße Getränk beim Einschlafen wirklich?

Dem Gehalt an der Aminosäure Tryptophan aus der Milch in Verbindung mit Kohlenhydraten aus dem Honig ist diese „einschläfernde“ Wirkung zu verdanken. Die Kohlenhydrate sorgen dafür, dass Tryptophan leichter ins Gehirn übergeht. Dort werden aus der Aminosäure die Schlafhormone Serotonin und Melatonin gebildet, die bei der Schlafregulation eine bedeutende Rolle spielen. Es funktioniert also tatsächlich! (vh) ☀

Die Hofboten-Berichterstatter dieser Ausgabe

Es recherchierten und schrieben für Sie: Dr. Thomas Kröber (*tk*), Dr. Kirsten Böhmman (*kb*), Michael Müller (*mm*), Carsten Müller-Stein (*cms*), Christin Röpert (*cr*), Valeska Heise (*vh*), Carlina Schindler (*cs*) und Koautor Gerwin Friedrichs (*Organic Foods & Café*).

Carlina Schindler



Carsten Müller-Stein



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. 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.

Tipps & Termine

02.-05.06.2011:
BraLa

21. Brandenburgische
Landwirtschafts-
ausstellung



MAFZ-Erlebnispark Paaren
Paaren im Glien
Gartenstr. 1-3
14621 Schönwalde-Glien

www.brala.eu

18./19.06.2011:
17. Brandenburger
Landpartie



„Mal wieder Land sehen ...“ – ist das Motto der diesjährigen Brandenburger Landpartie. Ställe und Gärten, Höfe und Fischereibetriebe bieten Interessierten einen Blick hinter die Kulissen des Landlebens.

Auch die Gläserne Molkerei ist an beiden Tagen von 10 bis 18 Uhr mit dabei.

An diesem Wochenende werden wir auch endlich die Außenanlagen – Schauweiden, Themengärten, grünes Klassenzimmer und Spielplatz – offiziell eröffnen.

Gläserne Molkerei
Molkereistraße 1
15748 Münchehofe

Auszubildende gesucht!

Die Gläserne Molkerei sucht zum Start des Ausbildungsjahres 2011/2012 Auszubildende für den Beruf des Milchtechnologen bzw. der Milchtechnologin:

Milchtechnologin stellen eine große Vielfalt von Milchprodukten her. Sie nehmen die gelieferte Rohmilch an, überprüfen Mengen und Qualität und steuern die Verarbeitung der Milch zu Trinkmilch, Butter, Käse, Joghurt und Quark. Wir erwarten technisches Verständnis und Interesse und Freude an Lebensmitteln und ihrer Herstellung.

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