



Hofbote

Ausgabe 22 / Juni 2011

Norddeutscher Bio-Markt – der Bedarf an regionalen Produkten steigt

Zirka 60 km von Hamburg, 20 km von Lübeck und 30 km von Schwerin entfernt, liegt inmitten des Naturparks Schaalsee der neue Bio-Molkereibetrieb der Gläsernen Meierei. In diesem Zusammenhang lohnt sich ein Blick auf den Bio-Markt in Norddeutschland, insbesondere auf den Bio-Markt in Hamburg sowie auf die Länder Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern.

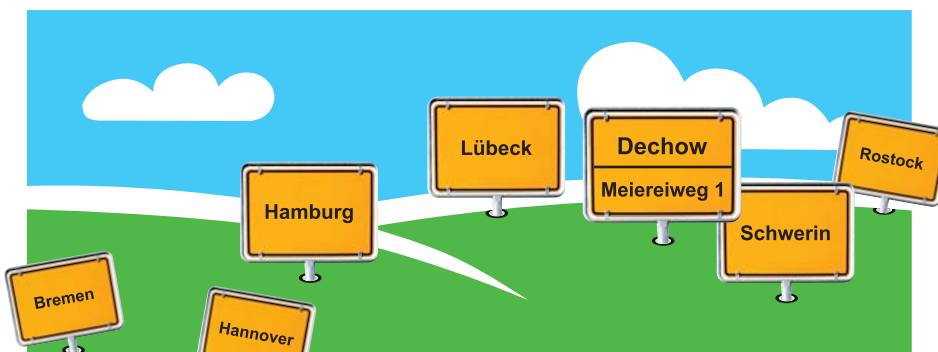
Eine Auswertung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zeigt, dass die nördlichen und östlichen Bundesländer im bundesweiten Vergleich der ökologisch bewirtschafteten Flächen (der Erzeuger, Verarbeiter und des Handels) im mittleren bis unteren Bereich vertreten sind. Mecklenburg-Vorpommern ist als Erzeuger stark, im Handel hingegen eher schwach. In Hamburg ist es umgekehrt: hier ist der Handel stark vertreten, Erzeuger- und Verarbeiterbetriebe gibt es hingegen wenige. Schleswig-Holstein bewegt sich im oberen Mittelfeld.

Die Stadt Lübeck hat rund zehn, Schwerin vier Bio-Läden, darunter die drei LANDWEGE Bio-Märkte einer Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft. LANDWEGE verfolgt seit 20 Jahren ein erfolgreiches Konzept zur Stärkung der regionalen Bio-Landwirtschaft und bietet qualitativ hochwertige, regionale Produkte an.

Fortsetzung auf Seite 2

Inhalt dieser Ausgabe Seite

Der norddeutsche Bio-Markt – Fortsetzung von S. 1	2
Bautagebuch: Gläserne Meierei Dechow	2
Das grüne Klassenzimmer	2
Mitarbeiter gesucht	2
Hofboten-Serie Rinderrassen: Das Angler Rind	3
Bio-Heumilch – Neu in Berlin und Brandenburg!	3
Breiter Protest gegen Agro-Gentechnik	3
Klinische Mastitis – erfolgreiche Behandlungsstrategien	4
Milchquote	4
Portrait: SOS-Dorfgemeinschaft Grimmen-Hohenwieden	5
Milchsammelfahrzeuge	6
Informationsveranstaltung zum ökologischen Landbau	6
Milchsorten im Vergleich	7
NEU: Kinderführungen	8
landaktiv: Bio-Öffentlichkeitsarbeit aus Mecklenburg-Vorpommern	8
Tipps & Termine	8
Die Hofboten-Berichterstatter	8



Ein Sinneswandel?

Schön zu lesen: Die Studie eines großen Weltnahrungsmittelkonzerns sorgte vor einiger Zeit mit unterschiedlichen Überschriften für Gesprächsstoff in der Branche. In der Gunst des Verbrauchers liegen demnach „regionale Produkte klar vor Bio-Angeboten“. Die Studie zeigt eine Vielzahl von interessanten Ergebnissen. So ist in jüngster Zeit ein deutlicher Trend hin zum guten Essen erkennbar. Die Preissensibilität für besonders preiswertes Einkaufen nimmt ab. Mit anderen Worten, der Verbraucher zeigt mehr Bereitschaft, das Portemonnaie für qualitativ hochwertige Nahrungsmittel weiter zu öffnen. Auch die soziale Verantwortung (deutsche Landwirtschaft) in Verbindung mit Nachhaltigkeit (regionale Wirtschaftskreisläufe) findet bei der Einkaufsentscheidung eine stärkere Beachtung. Gut zu lesen ist auch, dass eine gesunde Lebensweise als Erziehungsziel heute einen deutlich höheren Stellenwert genießt als in der Vergangenheit. Alles in allem eine gute Botschaft. Wir sind in unserer Branche auf dem richtigen Weg – Bio-Qualität aus der Region und für die Region ist seit Jahren unsere Kompetenz.

EDITORIAL



Die Geschäftsführer
Hubert Böhmann und Michael Müller

Der norddeutsche Bio-Markt • Fortsetzung von Seite 1

Hamburg lockt mit einem vielfältigen Einkaufsangebot: Derzeit gibt es rund 65 Bio-Läden. Erdkorn und Tjaden's sind mit vier Filialen vertreten und waren lange Zeit die Händler mit den meisten Filialen. Aber auch die Bio-Supermarkt-Ketten haben in Hamburg stark zugelegt. Alnatura hat mittlerweile vier Filialen, Denn's Bio-Markt eröffnet im Juni 2011 eine zweite. Die Bio-Company ist – ebenso wie Basic – zurzeit mit einem Laden vertreten und informiert den Verbraucher in den Läden über die regionalen Erzeuger und Verarbeiter. Die Drogeriemarktkette Budnikowsky bietet ein breites Bio-Sortiment und beabsichtigt, das Frische- und Mopro-Sortiment weiter auszubauen.

Eine Studie der Universität Hamburg („Strukturdaten Hamburger Öko-Markt“ 02/2011) hat ergeben, dass „Bio“ und die Herkunft von Lebensmitteln in der Gesellschaft und bei den Verbrauchern erhöhte Aufmerksamkeit erfahren. Großhändler gaben in den durchgeführten Interviews an, dass sie sich mehr regionale Bio-Produkte wünschen würden. Bisher sind sie überwiegend auf den Import und auf Erzeugnisse aus süddeutschen Bundesländern angewiesen, da regionale Produkte nicht in entsprechender Menge und Qualität vorhanden sind. Auch der Naturkosthandel stuft die Bedeutung regionaler Bio-Produkte als sehr hoch ein, setzt dies bisher jedoch nur geringfügig im eigenen Sortiment um.

Ein Fazit der Studie: Sowohl Großhändler als auch der Naturkosthandel sehen in der regionalen Herkunft der Produkte einen wichtigen Bestandteil von „Öko“ und wollen zukünftig ihr Sortiment stärker danach ausrichten. Voraussetzung dafür sind Bio-Erzeuger und -Verarbeiter in der Umgebung, die regionale Bio-Produkte in der geforderten Menge zuverlässig und qualitativ liefern können. Mit der neuen Bio-Molkerei in Dechow wird die Gläserne Meierei die im Norden gesammelte Bio-Milch regional und transparent verarbeiten und regional vermarkten können. (cs) 🌻

Bautagebuch: Gläserne Meierei Dechow



Massive Wände im Bereich der Produktion

Der Bau der Gläsernen Meierei in Dechow schreitet voran. Die Rohbauarbeiten sind in vollem Gang: Mittlerweile sind die Fundamente nahezu vollständig erstellt und die Grundleitungen verlegt. Das Mauerwerk der massiven Wände im Bereich der Produktion ist ausgeführt, die Filigrandecken und die Paneelwände sind in

der Fertigung. Beauftragt wurden bisher regionale Firmen – neben der Fa. Ingwersen im Bereich Abbruch und Erdarbeiten die Fa. BauUnion Wismar für den Rohbau und die in Kürze anstehenden Holzbauarbeiten. Derzeit laufen die Ausschreibungen für die Gewerke wie Dach- und Klempnerarbeiten sowie für den Bau der Industrieböden. (kb) 🌻

Das grüne Klassenzimmer



Auch in Münchehofe gibt es noch immer etwas zu tun: In den vergangenen Wochen wurden die **Themengärten** angelegt. Die Gäste der Gläsernen Molkerei können nun ihren Besuch mit einem Gang durch das grüne Klassenzimmer aus verschiedenen Beeten mit Feldfrüchten, Getreiden und Stauden sowie den Schauweiden abrunden. (kb) 🌻

MITARBEITER GESUCHT

Für den **Standort Dechow** suchen wir qualifizierte Mitarbeiter/innen, vor allem in den Bereichen **Produktion, Labor und Hofladen**. Sofern Sie über eine entsprechende Berufsausbildung (Molkereifachmann, Einzelhandelskaufmann, milchwirtschaftlicher Laborant – m/w) oder entsprechende Berufserfahrung verfügen, und Interesse haben, am Aufbau und an der Inbetriebnahme einer neuen Molkerei mitzuwirken, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Gläserne Meierei GmbH
c/o Gläserne Molkerei GmbH
-Personalabteilung-
Molkereistraße 1
15748 Münchehofe

Außerdem suchen wir einen milchwirtschaftlichen Controller (m/w) sowie für den **Standort Münchehofe** einen Mitarbeiter (m/w) für die Käseerei.

Weitere Informationen unter www.glaeserne-meierei.de/unternehmen/stellenangebote



Hofboten-Serie Rinderrassen: Das Angler Rind

Der Ursprung dieser Rasse liegt in der Region Angeln, die von der Flensburger Förde und Schlei begrenzt wird. Archäologen und Paläontologen konnten nachweisen, dass schon vor etwa 6.000 Jahren Rinder in dieser Region gehalten wurden. Ein erster schriftlicher Hinweis auf das Angler Rind stammt aus dem 16. Jahrhundert. Die organisierte Rinderzucht begann 1879 mit dem „Allgemeinen Angler Viehzuchtverein“. Dies war gleichzeitig auch der erste Herdbuchzuchtverein in Deutschland. Seitdem sind die typischen Rasseeigenschaften festgelegt. Hierzu gehören die einheitlich rote Farbe mit dunklen Hautpigmenten, eine hohe Grundfutterleistung und die hohen Milchinhaltstoffe, die dem Angler Rind den Beinamen „Deutsche Butterkuh“ einbrachten. Weiterhin gehören Leichtkalbigkeit, Langlebigkeit und gesunde Beine und Klauen zu den Zuchtzielen.

Die Bedeutung der Angler hat durch zunehmend geringere Bewertung des Milchfetts am Markt abgenommen. Das Angler Rind alter Zuchtrichtung gilt laut der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) als sehr stark gefährdet. Inzwischen ist der Anteil nachweislich reinrassiger Tiere auf 237 Kühe gesunken (1937: 31.000 kontrollierte Anglerkühe), trotz der besonderen Rassequalitäten in Bezug auf Milch, Fleisch, Futtermittelverwertung, Gesundheit und Anpassungsfähigkeit.

Die Angler alter Zuchtrichtung eignen sich besonders für den ökologischen und den nachhaltigen Landbau, da die Verwertung des Grundfutters ca. 15 % höher liegt als bei anderen Rassen. Bei Fütterung ohne oder mit geringen Mengen Kraftfutter erbringen sie eine gute Milchleistung bei einem Fettgehalt um 5 % und einer sehr guten Gesundheit. Das Angler Rind gilt als mittelschwere Rasse mit Lebendgewichten zwischen 450 und 650 kg und einem Stockmaß von 1,26 bis 1,42 Metern. Die Grasnarbe wird dadurch nur wenig belastet. (tk)
Quellen: Sambraus „Farbatlas Nutzierrassen“; Brackmann „Das andere Kuhbuch“; www.anglerrind-az.de „Angler Rind alter Zuchtrichtung“



Auch auf der Verpackung der Premium-Milch: das Angler Rind

Bio-Heumilch – Neu in Berlin und Brandenburg!

Aromatisch, frisch und vollmundig schmeckt die *demeter* Bio-Heumilch durch die natürliche Fütterung der Kühe mit Gras, Heu und frischen Kräutern.

Ab sofort ist sie auch in den Bio-Läden in Berlin und Brandenburg erhältlich! (cs)



Breiter Protest gegen Agro-Gentechnik

Die Petition gegen Agro-Gentechnik des BÖLW und der Aktion Vielfalterleben ist ein voller Erfolg: Über 100.000 Menschen haben sich mit ihrer Stimme bis zum Ende der Zeichnungsfrist für einen europäischen Zulassungsstopp des Anbaus von gentechnisch veränderten Pflanzen ausgesprochen. Da auch das Etappenziel von 50.000 Unterschriften binnen der ersten drei Wochen erfolgreich gemeistert wurde, wird es eine öffentliche Anhörung des Vorsitzenden des BÖLW, Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, im Petitionsausschuss des Deutschen Bundestages geben. Dieser Termin wird voraussichtlich im Herbst stattfinden. (cs)



Klinische Mastitis – Grundlagen für eine erfolgreiche Behandlungsstrategie

Wie bereits im Hofboten 20/Dezember 2010 dargestellt, verursachen Euterentzündungen (Mastitiden) hohe ökonomische Verluste in der Milchviehhaltung. Neben der grundsätzlichen Aussage, Mastitisfälle am besten bereits im Vorfeld zu vermeiden, werden aber Behandlungen von erkrankten Tieren immer notwendig sein. In diesem Artikel sollen daher unterschiedliche Gedanken zur Therapie von klinischen Euterentzündungen dargestellt werden.

Für eine erfolgreiche Behandlungsstrategie sind im Allgemeinen drei Kriterien bei der Beurteilung von klinischer Mastitis wichtig. Zum einen ist der Schweregrad (von mild bis hoch-akut) von Bedeutung. Um die passenden Arzneimittel auswählen zu können ist zum anderen auch der auslösende Keim bei der Wahl der Vorgehensweise zu beachten. Nicht zuletzt unter Gesichtspunkten der Heilungschance spielt auch das zeitliche Auftreten der Eutererkrankungen innerhalb der Laktation eine bedeutende Rolle. Grundsätzlich ist die klinische Mastitis durch auffällig sichtbare Veränderungen der Milch und/oder der betroffenen Euterviertel gekennzeichnet. Hier kann man zwischen milden Fällen (Flocken in der Milch bei nicht bis wenig verändertem Euter), moderaten Mastitiden (veränderte Milch mit Entzündungssymptomen am Euter) und akut verlaufenden Krankheitsfällen (Euterentzündungen mit Allgemeinstörungen der Kuh)

unterscheiden. In den meisten Fällen sind Infektionen mit Bakterien der Auslöser einer Mastitis. Die unterschiedlichen Ausprägungen der klinischen Mastitis sind häufig mit typischen Erregern vergesellschaftet. Grundsätzlich kann jedoch jede Art von Mastitiserreger jedes der klinischen Bilder auslösen, so dass ein Rückschluss nicht immer zuverlässig gegeben ist. Als orientierende Größe kann man aber davon ausgehen, dass Umweltstreptokokken (sog. äskulin-positive Sc.) und Coliforme Keime (E.coli, Klebsiella, Pseudomonas etc.) häufig schwerere Mastitiden auslösen. In milden Fällen, die auch Zeichen einer chronischen Infektion sein können, sind vor allem Staphylokokken (S.aureus, KNS) und euterassoziierte Streptokokken (Sc.agalactiae, Sc. dysgalactiae) beteiligt. Einige Untersuchungen der letzten Jahre haben zudem gezeigt, dass der Zeitpunkt im Leben einer Kuh und innerhalb der Laktation eine entscheidende Größe für einen zu erwartenden Heilungserfolg ist. Als Faustregel kann man formulieren, dass junge Kühe bessere Heilungsaussichten haben als ältere. Daneben ist eine Mastitis innerhalb des ersten Drittels der Laktation häufig besser zu heilen als später auftretende Euterentzündungen.

In einer Herde muss man, je nach Mastitishäufigkeit auch das Ziel einer etwaigen Behandlung definieren. Hauptaugenmerk liegt in der Praxis meist auf der Rückführung der Kuh in die Milchproduktion (klinische Heilung). Ist ein Erreger nachweisbar, wird auch immer die Elimination des Krankheitsauslösers angestrebt (bakteriologische Heilung). Je nach Gesamtsituation der Herde kann darüber hinaus auch die Rückkehr zu einem weitestgehend normalen Zellgehalt (Grenzwert: 100 Tsd.) von großer Bedeutung sein (zytologische Heilung). In der nächsten Ausgabe des Hofboten lesen Sie mehr über die Auswahl der richtigen Behandlungsstrategie. (Dr. Christian Fidelak, bovicare) 🌞

Typ der Mastitis	Milchveränderung	Entzündungssymptome am Euter	Allgemeine Symptome
Mild	Leicht bis stark flockig, noch Milchcharakter	Nein	Nein
Moderat	Milchcharakter teilweise verloren	Evtl. Rötung, Schwellung, Schmerzhaftigkeit	Nein
Schwer	Kein Milchcharakter mehr (wässrig-blutig, eitrig etc.)		Evtl. Fieber, Fressunlust, Festliegen

Milchquote: In Deutschland ist die Quote zu 99,3 % ausgeschöpft

Im Quotenjahr 2010/11 wurden nach ersten Hochrechnungen 136,7 Mio. Tonnen Milch an die Molkereien in der EU angeliefert, etwa 2,9 Mio. Tonnen mehr als im Vorjahreszeitraum. Die Steigerung lag bei 2,2 % und war damit höher als die Quotenerhöhung von einem Prozent, die in allen EU-Ländern mit Ausnahme Italiens wirksam wurde. Damit ist für 2010/11 eine höhere Quotenausnutzung als im Vorjahr zu erwarten.

Es zeigt sich eine deutliche Unterlieferung von geschätzten 6 %. Nachdem im Vorjahr lediglich drei Mitgliedstaaten (Niederlande, Dänemark und Zypern) ihre Quoten überliefert hatten, ist es im abgelaufenen Quotenjahr voraussichtlich wieder in mehr Ländern zu Überlieferungen gekommen, für die Strafzahlungen nach Brüssel fällig werden. Unter den Zahlern sind wahrscheinlich wieder die Niederlande und Dänemark.

Hinzu kommen vermutlich Österreich, Luxemburg und Belgien. In Irland ist die Quote anscheinend trotz des starken Anstieges der Milchmenge um 12 % eingehalten worden.

In Deutschland stieg die Milchmenge voraussichtlich um 2,6 % auf 29,3 Mio. Tonnen. Trotz der deutlichen Steigerung führte dies zu einer leichten Unterlieferung der Quoten – einer Auslastung von 99,3 %. (tk) 🌞



Portrait: SOS-Dorfgemeinschaft Grimm-Hohenwieden



Neben den SOS-Kinderdörfern hat sich in den letzten Jahrzehnten das Konzept der SOS-Dorfgemeinschaften entwickelt, die eine Lebens- und Arbeitsgemeinschaft für erwachsene Menschen mit Lernbeeinträchtigungen bieten. Die SOS-Dorfgemeinschaft Hohenwieden ist nach Hohenroth bei Würzburg und dem SOS-Hof Bockum bei Lüneburg die dritte derartige Einrichtung. Die Dorfgemeinschaft in Hohenwieden, unweit der Kreisstadt Grimm gelegen, besteht seit 1999. In Hohenwieden selbst stehen in vier Hausgemeinschaften 32 Plätze zur Verfügung. Hinzu kommen in den Nachbardörfern weitere 25 Plätze für betreute Menschen in acht Wohnungen. In den Hausgemeinschaften lebt zusammen mit den behinderten Menschen ein Betreuerpaar, das rund um die Uhr zur Verfügung steht.

„Die SOS-Dorfgemeinschaft Hohenwieden bietet behinderten Menschen die Möglichkeit, ihren eigenen Lebensstil zu finden und weiterzuentwickeln“, berichtet Anne Martens, Betreuerin im Bereich Landwirtschaft. Kern dieses Lebensentwurfes ist die enge Verflechtung von Wohnen, Arbeiten und Kultur sowie die Gemeinschaft von behinderten und nicht behinderten Menschen. In neun Arbeitsbereichen (Ökologische Landwirtschaft, Gärtnerei, Dorfmeisterei, Holzwerkstatt, Textilwerkstatt, Hauswirtschaft, Hofladen, Hofcafé und Käserei) haben die Betreuten die Möglichkeit, in überschaubaren Abläufen und festen Rhythmen nach und nach mehr Selbstbewusstsein und Selbständigkeit zu gewinnen.

Von Beginn an übernahm die ökologische Landwirtschaft in Hohenwieden eine wichtige Rolle als Arbeitsbereich der Dorfgemeinschaft. Der Betrieb wird nach den Demeter-Richtlinien biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Neben 49 ha Landfläche gehören 10 ha Wald zur Betriebsfläche.

Betriebsspiegel

Betriebsfläche:	
Ackerland	26,6 ha
Grünland	19,8 ha
Gemüse	0,24 ha
Wald	10,0 ha
Boden	35 bis 40 Bodenpunkte, schwach lehmiger Sand
Vieh	16 Milchkühe (Deutsches Schwarzbuntes Niederungs- rind), 1 Zuchtbulle, Nachzucht, 3 Pferde, 1 Sau, 20 Mastschweine pro Jahr.

Die zwölfgliedrige Fruchtfolge auf den Flächen ist stark auf Erhalt und Mehrung der Bodenfruchtbarkeit ausgerichtet. Aber auch die „klassische“ Ration der Kühe (Grünfutter bzw. Heu, Futterrüben, wenig Getreide) beeinflusst die Fruchtfolge entsprechend. Joachim Lutze, Betreuer und verantwortlich für die fachliche Leitung der Landwirtschaft in der Dorfgemeinschaft, verzichtet bei der Fütterung der Rinder vollständig auf Silage. Lutze sieht darin auch einen wichtigen Grund für die hervorragende Milchqualität und den hohen Gesundheitsstatus der Tiere.

Die Milchleistung pro Jahr beläuft sich auf etwa 5.100 kg (bei 3,99 % Fett und 3,28 % Eiweiß). Etwa ein Drittel der erzeugten Milch wird in der dorfeigenen Käserei zu Topfen, Weich- und Hartkäse verarbeitet. Neben der eigenen Versorgung, wird ein Teil des Käses sowohl über den eigenen Hofladen als auch in der näheren Umgebung (Grimm, Greifswald, Stralsund) vermarktet. Die übrige Milch wird seit 2005 an die Gläserne Meierei geliefert.

Die Angler Sattelschweine auf dem Betrieb dienen allein der Selbstversorgung. Die Pferde (Mecklenburger Kaltblut, Haflinger) werden unter anderem in der Reittherapie eingesetzt. (tk) 🌻 www.sos-dg-grimm.de





Milchsammelfahrzeuge

Dem einen oder anderen Landwirt im Einzugsgebiet der Gläsernen Molkerei wird es bereits aufgefallen sein: Seit Anfang Mai fahren zwei Milchsammelfahrzeuge in neuem Gewand mit dem Gläsernen Molkerei Logo an allen Seiten und dem Logo des Mönchshofer Landkäse Natur auf dem Heck des Hängers. Gemeinsam mit dem Traditions-Fuhrbetrieb Roßberg (Familienbetrieb in 3. Generation) wurde die Fahrzeugbeschriftung auf dem Betriebsgelände des Fuhrbetriebs in Nossen/Deutschenbora bei Dresden aufgebracht. (cs) 🌞

Informationsveranstaltungen zum ökologischen Landbau

Im Rahmen von zwei Veranstaltungen zum ökologischen Landbau, die in diesem Frühjahr in Mecklenburg-Vorpommern stattfanden, hatte die Gläserne Meierei die Gelegenheit, das Unternehmen und das Projekt des Molkereineubaus in Dechow im Biosphärenreservat Schaalsee vorzustellen.

Am 18. April 2011 fand in den Räumlichkeiten des LKV eine Fachtagung zum ökologischen Landbau statt. Veranstalter waren das Landwirtschaftsministerium Mecklenburg-Vorpommern und die Landesforschungsanstalt für Landwirtschaft und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern.



Nach einem ausführlichen Einführungsvortrag von Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus über den aktuellen Stand und die Rahmenbedingungen des ökologischen Landbaus in Mecklenburg-Vorpommern, beleuchteten weitere Referenten die verschiedenen Facetten des Ökolandbaus. Zu den Vortragenden gehörten auch Hubert Böhm und Thomas Kröber, die über die neue Molkerei in Dechow berichteten und die Situation am Bio-Milchmarkt sowie das weitere Marktpotential erläuterten.

Fast einen Monat später, am 12. Mai, fand im Pahlhaus in Zarrentin eine Informationsveranstaltung zur Umstellung von Milchviehbetrieben auf ökologischen Landbau statt. Eingeladen hatte die Gläserne Meierei gemeinsam mit dem Amt für das Biosphärenreservat Schaalsee (AfBR Schaalsee). Auch hier führte Landwirtschaftsminister Till Backhaus mit in das Thema ein. Danach stand er in einer lebhaften Diskussion den mehr als 20 Landwirten, die sich mit der Umstellung auf die ökologische Milchviehhaltung auseinandersetzen, Rede und Antwort. Klaus Jarmatz, der Leiter des AfBR Schaalsee, hob in seinem Vortrag die Bedeutung der Grünlanderhaltung in den Biosphärenreservaten Schaalsee und der Flusslandschaft Elbe hervor.

Im abschließenden Vortrag von Hubert Böhm und Thomas Kröber wurden besonders die Marktperspektiven für die Bio-Milch beleuchtet und über die Bedingungen der Umstellung gesprochen. So bietet die Gläserne Meierei ab sofort umstellungswilligen Betrieben an, die Umstellungszeit des landwirtschaftlichen Betriebes auch finanziell zu begleiten. (tk) 🌞



Milchsorten im Vergleich

Milch ist nicht gleich Milch. Milch gibt es in verschiedenen Sorten. Die Haltbarkeit hängt dabei vom Herstellungsverfahren, insbesondere der Wärmebehandlung, ab. Man unterscheidet Rohmilch, kurzzeiterhitzte Frischmilch, ESL-Milch und H-Milch.

Rohmilch ist per gesetzlicher Definition [VO (EG) 853/2044 Anhang I 4.1] „das unveränderte Gemelk von Kühen, das nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde“. Wird diese als so genannte Vorzugsmilch im Supermarkt verkauft, sind die Hygieneanforderungen an die Herstellung immens. Die Milch muss direkt auf dem Erzeugerbetrieb abgefüllt und innerhalb von 24 Stunden verkauft werden.

H-Milch wird auf 135 °C für 1-3 Sekunden erhitzt, sofort wieder abgekühlt und keimfrei in die Verpackung abgefüllt. Durch diese Hitzebehandlung ist H-Milch mehrere Monate bei Zimmertemperatur haltbar, solange sie nicht geöffnet wurde. Durch die Hitzebehandlung kommt es jedoch auch zu einem wahrnehmbaren Kochgeschmack und zu Vitaminverlusten zwischen 0 und 20 %.

(Quelle: Max Rubner-Institut/Kiel)

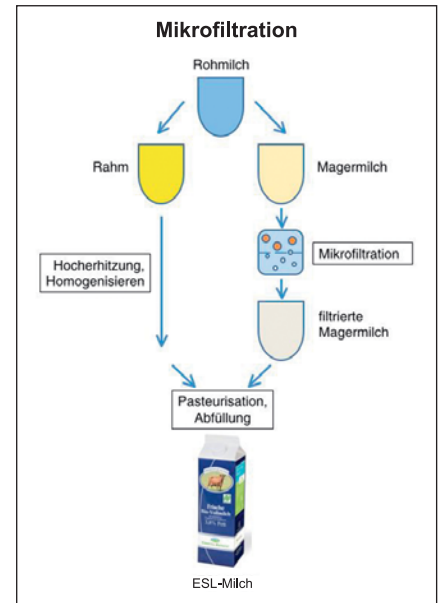
Bei Frischmilch kam es einige Zeit zu Verwirrung, als im Jahr 2007 die Kennzeichnungsverordnung für Konsummilch geändert wurde. ESL-Milch (extended shelf life = längere Haltbarkeit im Regal) wurde bis dahin als „hocherhitzt“ gekennzeichnet. Seither muss jedoch das Wort „hocherhitzt“ durch „pasteurisiert“ ersetzt werden. ESL-Milch ist nach geltendem Lebensmittelrecht als „pasteurisierte Konsummilch“ eingestuft.

Bei pasteurisierter Milch unterscheidet man nun also zwischen:

- **Kurzzeiterhitzter Frischmilch**, die für 15 bis 20 Sekunden bei 72 °C erhitzt wird und somit bis zu 12 Tagen haltbar ist.
- **ESL-Milch** (ca. drei Wochen haltbar), hergestellt durch:
 - Erhitzung (direkt oder indirekt) für 1-2 Sekunden auf 126 °C.
 - Mikrofiltration – hierbei wird die Magermilch vor der Kurzzeiterhitzung durch einen sehr feinen Keramikfilter geleitet. Die Poren des Filters sind so klein, dass die in der Milch vorhandenen Mikroorganismen hier nicht hindurch passen. So wird der Keimgehalt der Milch auf mechanische Art und Weise reduziert und die Milch länger haltbar gemacht.

Um die beiden Sorten für den Verbraucher im Laden unterscheidbar zu machen haben sich Industrie und Handel 2009 dazu entschlossen, im Rahmen einer Selbstverpflichtungserklärung ESL-Milch mit dem Zusatz „länger haltbar“, andere Milch mit „traditionell hergestellt“ zu kennzeichnen.

In der Gläsernen Molkerei finden beide Arten der Herstellung Anwendung. Sowohl eine „traditionell hergestellte“ Frischmilch, als auch eine durch Mikrofiltration „länger haltbare“ ESL-Milch sind im Angebot.



Quelle: Gläserne Molkerei

Auch die Mai-Ausgabe des Heftes der Stiftung Warentest hat sich mit diesem Thema beschäftigt. Getestet wurden drei Gruppen: zwei Typen von ESL-Milch und traditionell hergestellte Frischmilch. Ein klarer Gruppensieger ließ sich jedoch nicht küren. In jeder Gruppe gab es sowohl das Testurteil „gut“ als auch „sehr gut“. Insgesamt „überzeugten aber die mikrofiltrierten ESL-Milchen am meisten“, so Stiftung Warentest.

Und der Geschmack? Kochgeschmack wird vor allem der H-Milch zugeschrieben, aber auch der „länger haltbaren“ ESL-Milch. Sowohl das MRI als auch Stiftung Warentest stellten jedoch fest, dass keine signifikante Zuordnung zum Herstellungsverfahren (traditionell hergestellte Frischmilch/ ESL-Milch) alleine durch Sensorik möglich ist. Auch beim Vitaminverlust scheidet ESL-Milch kaum schlechter ab als traditionell hergestellte Frischmilch.

Welche Milch nun bevorzugt wird, hängt ganz allein von den individuellen Vorlieben ab. Für die Vorratshaltung bei Familien bietet sich die H-Milch an und für den Viel-Milchtrinker die traditionell hergestellte Frischmilch. Und die länger haltbare ESL-Milch ist ein Gewinn in jedem Single-Haushalt, denn sie verbindet frischen Geschmack mit langer Haltbarkeit. (vh) 🍌



Aber welche Methode ist besser? Welche schonender? Bei welcher Sorte ist der Geschmack besser?

Das Max Rubner-Institut in Kiel (MRI) hat hierzu verschiedene Untersuchungen v.a. zum Gehalt an Inhaltsstoffen und zur Sensorik durchgeführt.

Die Verpackungen der Gläsernen Molkerei enthalten Angaben über die Verarbeitung der Milch. Heumilch: traditionell hergestellt, nicht homogenisiert und Premium-Milch: länger haltbar durch Mikrofiltration.

NEU: Kinderführungen



Ab sofort finden jeden Donnerstag um 13 Uhr in der Gläsernen Molkerei speziell für Kinder konzipierte Führungen statt. Mit einem bunten Programm rund um die Milch werden die Kinder mit dem Thema vertraut gemacht. Rufen Sie uns an: Tel. 033760-20770.

landaktiv: Praxisnahe Öffentlichkeitsarbeit für Bio aus Mecklenburg-Vorpommern

Seit 2003 engagiert sich „landaktiv“ für die Bio-Branche in Mecklenburg-Vorpommern. Mit Publikationen und Events informiert der Verein über die regionale ökologische Landwirtschaft, stellt die Erzeuger des Landes und ihre Produkte vor und macht einfach Lust gute Lebensmittel zu genießen.

Zu den Publikationen gehört der Bio-Einkaufsführer „Frisch, Bio, Regional“ ebenso wie ein „Bio-Restaurantführer“. In der neuen Ausgabe, die im Sommer dieses Jahres erscheint, werden zum ersten Mal Restaurants und Lieferanten aus ganz Norddeutschland vorgestellt. Seit drei Jahren sind außerdem unter www.bio-mv.de aktuelle Informationen aus der Bio-Branche und die Bio-Adressen des Landes auch im Internet verfügbar.

Höhepunkt der Vereinsaktivitäten ist die BioErleben, die seit sieben Jahren von landaktiv ausgerichtet wird. Das größte Bio-Festival im Nordosten Deutschlands mit über 25.000 Besuchern lädt immer am letzten Augustsonntag auf die Promenade des Ostseebads Warnemünde. Im Mittelpunkt steht der große Landmarkt mit seinen über sechzig Ausstellern aus dem ganzen Land.



Erlebnis, Genuss und Information ergänzen sich hier ideal. Das Bühnenprogramm bietet Unterhaltung und kurzweilige Information. Auf dem Bio-Strandbauernhof dürfen Kinder selbst Landwirt sein.

Noch sind übrigens ein paar Plätze frei auf dem Landmarkt. Interessierte Aussteller melden sich einfach bei [landaktiv: info@landaktiv-mv.de](mailto:landaktiv:info@landaktiv-mv.de) oder unter Tel: 038226-53531. (cr) 🌻

Die Hofboten-Berichterstatter dieser Ausgabe

Es recherchierten und schrieben für Sie:

Dr. Thomas Kröber (tk), Dr. Kirsten Böhmman (kb), Carlina Schindler (cs), Christin Röpert (cr), Valeska Heise (vh) und Koautor Dr. Christian Fidelak (bovicare).

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

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 mit Themengärten – offiziell eröffnen.

Gläserne Molkerei
Molkereistraße 1
15748 Münchehofe

28.08.2011:
BioErleben 2011

Seebad Warnemünde
Seepromenade 1, 18119 Rostock,
zwischen Hafen und Strand –
direkt unter dem Leuchtturm!
Informationen unter
www.landaktiv-mv.de/bioerleben

Auch die Gläserne Meierei ist
wieder mit dabei.

Auszubildende gesucht!

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

Milchtechnologe 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)

www.glaeserne-meierei.de