

PRESSEINFORMATION

10. Oktober 2005

Erste Bio-Milch nach strengem US-Standard in Europa Gläserne Meierei GmbH mit Innovationspreis Bio-Lebensmittel- Verarbeitung 2005 ausgezeichnet: 2. Platz in der Kategorie Großunternehmen

Milchprodukte, die die strengen Bio-Normen der USA erfüllen und garantieren, dass die Kühe nicht mit Antibiotika behandelt wurden, bietet erstmals in der EU die Gläserne Meierei GmbH, Rostock-Berlin, an. Dies wurde mit dem zweiten Platz des Innovationspreises Bio-Lebensmittel-Verarbeitung, Kategorie Großunternehmen, gewürdigt. Am 10. Oktober wurde der Preis auf der Anuga in Köln durch Peter Grothues, (Geschäftsbereichsleiter Ernährung, Koelnmesse) und Eckhard Engert (Abteilungsleiter im BMVEL) verliehen. Mit dem Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung 2005, den die Schweisfurth-Stiftung in Kooperation mit der Koelnmesse/Anuga und dem BMVEL ausschrieb, setzt sich eine Initiative des BMVEL aus dem Jahr 2003 fort: Auch in diesem Jahr wurden innovative Leistungen in den Bereichen „Verarbeitung & Rohstoffe“, „Marketing“ und „Betriebsführung“ bei der Verarbeitung ökologischer Produkte gewürdigt. Neu war 2005 die Bildung von Kategorien nach der Betriebsgröße. 42 Unternehmen hatten sich beworben, von denen die elfköpfige Jury 14 in die engere Wahl zog. Jury-Mitglieder besuchten die Firmen vor Ort, bevor die endgültige Entscheidung fiel.

Die große innovative Leistung der Gläsernen Molkerei und ihrer Geschäftsführer Hubert Böhmann und Michael Müller sowie der Projektverantwortlichen Christina Schierding wird vor dem Hintergrund unterschiedlicher Anforderungen an Bio-Produkte in Europa und den USA deutlich. Die EU-Öko-Verordnung erlaubt die Medikation der Tiere mit Antibiotika. Vorgeschrieben sind doppelt so lange Wartezeiten wie im konventionellen Bereich, bis die Milch einer behandelten Kuh wieder verkauft werden darf – Schätzungen gehen von zehn Prozent Verlust bei den Milchmengen aus. Das National Organic Program (NOP) der USA schreibt u.a. jedoch jeglichen Verzicht auf Antibiotika und den Einsatz von 100-prozentigem Futter nach NOP-Kriterien vor, soll ein Produkt das „Organic“-Label tragen. Wenn ein deutscher Hersteller seine Waren in den USA als Bio verkaufen will, muss auch er die NOP-Kriterien erfüllen. Innerhalb der EU gab es keine entsprechenden Milchanbieter, daher wurden EU-weit 50 Mio. Liter des Rohstoffes aus den USA importiert.

Die Innovation der Gläserne Meierei GmbH beendet diesen transatlantischen Rohstoff-Tourismus: Als erste Molkerei in der Europäischen Union verarbeitet sie Milch nach den strengen amerikanischen Vorgaben. Die Jury des Innovationspreises Bio-Lebensmittel-Verarbeitung würdigt das Engagement des Unternehmens, Bio-Landwirte zur Umstellung auf NOP-Milch mit entsprechender IMO (Institut für Marktökologie)-Zertifizierung zu motivieren und diesen Schritt durch Anschubfinanzierung und Abnahmegarantie zu erleichtern. Auf den Einsatz von Antibiotika, z.B. zur Behandlung der häufig vorkommenden Euterentzündung (Mastitis) kann durch vorbeugende Maßnahmen verzichtet werden: Stressfreie Haltungsbedingungen und konsequentes Ausmelken der Kühe reduzieren das Risiko der Infektion drastisch, ebenso der Einsatz von weniger krankheitsanfälligeren, alten Rinderrassen wie z.B. dem Angler-Rind. Einzelfälle von Mastitis werden mit homöopathischen Mitteln behandelt. „Der Verzicht auf Antibiotika ist konsequent und zukunftsweisend. Die Verbraucher erwarten dies von Öko-Betrieben, und die Produkte sind sicherer“, urteilte die Jury. Ein höherer Literpreis für die Einhaltung der schärferen NOP-Kriterien motiviert die etwa 70 Bio-Landwirte, die die Gläserne Meierei beliefern.

Der positive Aspekt für den gesamten deutschen Bio-Markt begründet die herausragende Platzierung beim Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung: Mit der deutschen NOP-Milch entfällt für die weiterverarbeitenden Betriebe nicht nur der bisher teure Transportweg der Rohstoffe, sondern auch die langen Lieferzeiten. Das Angebot der Berliner macht somit die Weiterverarbeitung kostengünstiger und die Produktion von Bio-Ware für Übersee attraktiver. Auch wird der übersättigte Milchmarkt in Deutschland entlastet. Inzwischen steht ein Kontingent von 5 Mio. Liter NOP-Milch zur Verfügung – angepeilt sind für die nahe Zukunft 15 Mio. Liter. Die Meierei stellt Milchpulver, Magermilch, Butter und Sahne in amerikanischer Bio-Qualität her und konnte schon binnen kurzer Zeit namhafte Bio-Firmen beliefern. Etwa 60 Prozent ihres Gesamtumsatzes erzielt die Gläserne Meierei durch das Geschäft mit Weiterverarbeitern, zum Beispiel im Bereich der Babynahrung.

„Die Gläserne Meierei beeindruckt durch kontinuierliche Innovationsleistungen“, erkennt die Jury an. Bereits vor zwei Jahren hatte sich das Unternehmen am Innovationspreis beteiligt: Regionale Wirtschaftskreisläufe wurden durch ausgefeilte Logistik verbessert und die Prozesskosten bei der Erfassung, Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Milch gesenkt – mit positiven Auswirkungen für die Verbraucher und die Umwelt. Auch war ihr Ansatz neu, den Betrieb und die Produktion für Konsumenten transparent zu machen, zum Beispiel durch Angabe von Internetseiten der Landwirte.

Anfang dieses Jahres brachte die Gläserne Meierei die länger haltbare (Extended Shelf Life-) Bio-Milch auf den Markt und rundete damit das Bild von der Innovationsfreude dieses Preisträgers ab.

Gläserne Meierei GmbH, Rostock-Berlin
Tivoliplatz 2 - 10965 Berlin
Postfach 61 03 82 - 10926 Berlin
Tel.: 030 - 78 95 96 -0, Fax: 030 / 78 95 96 -10
info@glaeserne-meierei.de, www.glaeserne-meierei.de

Zeichen 5.414, Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Pressestelle der Schweisfurth-Stiftung, c/o modem conclusa public relations gmbh
Jutastraße 5, 80636 München, Uti Johnne, Feline Arndt, arndt@modemconclusa.de
T. 089-74 63 08-0, F. 089-18 97 91 98