

Andrea Fink-Keßler
Andrea Lenkert-Hörmann

Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft

Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch
innovative Betriebsformen



Andrea Fink-Keßler
Andrea Lenkert-Hörrmann

Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft

**Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch
innovative Betriebsformen**



Inhalt

1	Einleitung	4
2	Methodik / Vorgehensweise	5
3	Der Kriterienkatalog	8
	3.1 Gut, sauber und fair	8
	3.2 Das Rohmilch-Manifest	11
4	Frische Milch aus Gras : die zentralen Kriterien einer guten, sauberen und fairen Milch	12
	4.1 Milch aus Gras – oder die Grundfutter gebundene und in der Leistung reduzierte Milcherzeugung	12
	4.2 Frische und wenig bearbeitete Milch	22
5	Die Matrix der möglichen (Ziel-)Kriterien zur Beurteilung von Betrieben und Prozessen	31
	5.1 Nachhaltigkeit	31
	Bio-kulturelle Diversität der Milch	31
	Biodiversität	32
	Klima	35
	5.2 Produktion	36
	Muttergebundene Kälberaufzucht / Tierwohl	38
	5.3 Milch und Milchprodukte möglichst naturbelassen und handwerklich verarbeitet	40
	Roh oder gekocht – die alte Debatte vor neuem Hintergrund	40
	Handwerklich erzeugter (Rohmilch)Käse	47
	5.4 Vermarktung	55
	Ab Hof und Milchautomat	56
	Hofmolkerei und Lieferdienst	63
	Molkerei	68
	5.5 Ökonomie	70
	Milch aus Gras	70
	Kollektive Finanzierungsmodelle	72
	Direkte Absatzwege – nicht für jeden	77
	5.6 Ergebnisse der Convivien-Befragung	78
6	Empfehlungen	80
	Für die Betriebe und die Beratung	81
	Für die Konsumenten / Gesellschaft	81
	Agrar- sowie Verbraucherschutzpolitik anpassen / Rechtsrahmen neu gestalten	82
7	Übertragbarkeit auf andere Produkte und Regionen	83
8	Literatur und Quellen	85
9	Anhang	87

1 Einleitung

Mit dem im Mai 2017 angelaufenen Projekt „Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft. Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch innovative Betriebsformen“ untersucht Slow Food Deutschland, wie angesichts der veränderten agrarpolitischen und ökonomischen Rahmenbedingungen und der damit verbundenen wiederkehrenden „Milchkrise“ es dennoch Betriebe schaffen, auf nachhaltige, ökologische und soziale Weise Milch und Milchprodukte zu erzeugen und zu vermarkten. Können diese Vorbildcharakter haben für andere Betriebe und welche „Stellschrauben“ unter welchen Rahmenbedingungen sind zu beachten, um diese Wege zu gehen? Zugleich fragen wir uns, welche Kriterien wir Verbraucher und Verbraucherinnen an die Hand geben können, damit diese durch ihre Kaufentscheidung solche Betriebe in der Region unterstützen können. Nicht zuletzt möchte Slow Food Deutschland die eigenen Milch- und Milchprodukt – Qualitätskriterien sowohl für die Teilnahme an der Slow Food Messe als auch für Einkaufsempfehlungen im Sinne der Slow Food Philosophie „gut, sauber und fair“ auf eine Basis stellen, die auch eine mit Erzeugern und Erzeugerinnen abgestimmte, praktische Umsetzbarkeit berücksichtigt.

Slow Food kann als Verbraucherorganisation dabei auf über dreißigjährige Erfahrung zurückgreifen, wenn es in Europa wie weltweit darum ging, lokale, kleingliedrige Wertschöpfungsketten mit Produzenten und Produzentinnen, mit Menschen, die im Lebensmittelhandwerk tätig sind sowie mit Verbrauchern und Verbraucherinnen aufzubauen und zu unterstützen. Diese Unterstützung erfolgt durch traditionell enge Bindungen und Verständigungsprozesse von Verbrauchern und Verbraucherinnen mit Erzeugern, Verarbeitern und Händlern. Basis dieser Verständigungsprozesse ist die von Slow Food entwickelte Vorstellung und Definition von „gut, sauber und fair“. Die Kriterien dieser Definition sind nur selten quantitative Normen – viel eher sind es Werte, Ziele und auch Wünsche. Sie beschreiben den Weg zu „gut, sauber und fair“ – und begleiten damit die Akteure entlang der Wertschöpfungsketten und helfen ihnen, auf dem Weg zu bleiben. Ähnliches gilt für die Verbraucher, die sich für Slow Food engagieren oder sich Informationen über Slow Food holen für ihre Kaufentscheidungen. Nur in wenigen Bereichen, wie für die Auswahl von Messteilnehmenden, gibt es harte Ausschlusskriterien. Markiert wird der „No-Go“-Bereich, die Abgrenzung von der industriellen Verarbeitung und den Zusatzstoffen, die dieser industriellen Verarbeitung dienen. Die damit verbundenen Convenience-Vorteile für Handel, Gastronomie und Privatverbraucher (z.B. Haltbarkeit) gehen auf Kosten von Geschmacksvielfalt und sie gehen auch einher mit einem Verlust an Wissen um handwerkliche Herstellungsprozesse bei der Lebensmittelproduktion.

Mit Hilfe des Projektes möchte Slow Food Deutschland diese Definition für den Milchbereich vertiefen und konkretisieren und so allen beteiligten Akteuren helfen, nachhaltig ökonomische, ökologische und soziale Produktions- und Verarbeitungsmodelle im Bereich Milch und Milchprodukte zu entwickeln und zu unterstützen. Das Projekt richtet sich daher gleichermaßen an Produzenten, Verarbeiter und an Verbraucher auf ihrem Weg zu mehr Nachhaltigkeit entlang derjenigen Wertschöpfungsketten, die einen nachhaltigen Konsum miteinschließen bzw. voraussetzen.

Im Zentrum des Projektes und der Kriterienentwicklung steht daher eine von allen Beteiligten getragene Verständigung über die Qualität der Milch. Die Qualität der Milch wird dabei

weniger stofflich bewertet als bezüglich ihrer Prozessqualität. Diese wiederum erfasst Produktion, Verarbeitung, Vermarktung. Dabei fließen ethische Werte ein und die Vorstellung einer Umwelt, Tierwohl, Biodiversität berücksichtigenden Milcherzeugung und -verarbeitung sowie einer Vermarktung, die den Produzenten und Verarbeitern ein faires Einkommen ermöglicht und zugleich Milch und Milchprodukte bereit stellt, die wohlschmeckend, bekömmlich und im umfassenden Sinne „gut, sauber und fair“ sind.

Diese Verständigung über die Prozessqualitäten der Milch und Milchprodukte steht daher auch im Zentrum unseres Projektes. Wir haben uns zunächst mit der Qualitätskommission von Slow Food Deutschland und dem Projektbeirat zusammengesetzt, um die Slow Food Kriterien einer „guten, sauberen und fairen“ Milch zu entwickeln. Im zweiten Schritt haben wir im Rahmen von sechs regionalen Workshops mit Bauern, Bäuerinnen, Verbrauchern und Lebensmittelhandwerkern sowie Vermarktern ausführliche und tiefe Gespräche und Diskussionen über Milch, Milchqualitäten, unsere Kriterien, deren Umsetzbarkeit und die Bedingungen nachhaltigen Wirtschaftens sowie kleinteiliger Wertschöpfungsketten geführt. Wir haben uns vor Ort die Produktions-, Verarbeitungs- und Vermarktungseinrichtungen derjenigen Betriebe angeschaut, die uns Raum gegeben haben für dieses gemeinsame Lernen.

Als Ergebnis dieser Prozesse und Recherchen zeigt die Studie in:

Kapitel 3: den überarbeiteten Kriterienkatalog „gut, sauber und fair“ von Slow Food Deutschland

Kapitel 4: die beiden zentralen Kriterien: „Grundfutter gebundene und leistungsreduzierte Milcherzeugung mit möglichst Weidehaltung“ sowie das Kriterium „Frische“

Kapitel 5: die weiteren Zielkriterien: Nachhaltigkeit, muttergebundene Kälberhaltung, naturbelassene Milch, kurze Wege und handwerkliche Verarbeitung.

Kapitel 6: gute Praxisbeispiele

Kapitel 7: die erarbeiteten Empfehlungen und die Übertragbarkeit auf andere Regionen und Produkte

2 Methodik / Vorgehensweise

Das Projekt verfolgt einen neuen Ansatz. Gemeinsam mit Erzeugern, Verarbeitern und Verbrauchern soll die Qualität des Produktes Milch definiert werden. Ausgangspunkt dafür ist die von Slow Food gegebene Definition von „gut, sauber, fair“. Die Definition erfolgt auf der Basis regionaler Workshops und auf Basis unterschiedlicher und in der Praxis erfolgreich etablierter Betriebs- und Bewirtschaftungsmodelle. Die Verbrauchersperspektive wird daher bewußt mit der Erzeuger-/ Verarbeiter- und Vermarkterperspektive verbunden. Die Workshops dienen als zentrale Informationsquelle. Literatur wird lediglich ergänzend/untermauernd hinzugezogen.

Im Mai 2017 wurde ein Projektbeirat gegründet, mit dem Ziel, das Projekt sowohl von der Qualitätskommission Slow Food Deutschlands als auch durch Experten im Milchbereich begleiten zu lassen. In diesem Beirat vertreten sind: Dr. Burchard Bösche (Jurist, Slow Food Hamburg), Dr. Rupert Ebener (Veterinärmediziner und Slow Food Vorstand); Robert Friedenberger (Slow Food Deutschland: Messe-Kommission und Arche-Kommission), Marc

Albrecht-Seidel (Geschäftsführung des Verbandes Handwerkliche Milchverarbeitung VHM) sowie Dr. Andrea Fink-Keßler (Landforscher).

Am 23. Juni 2017 wurde der erste überregionale Workshop durchgeführt. Eingeladen wurden Mitglieder des Slow Food Projektbeirates, Vertreter der Slow Food Arche-, Messe- und Qualitätskommissionen sowie ausgewählte Betriebsleiter und Betriebsleiterinnen von Milchviehbetrieben, Käsereien und Molkereien. Die Moderation übernahm Dr. Andrea Fink-Keßler, die organisatorische Vorbereitung lag bei Ulrike Karstädt (Mitarbeiterin, Slow Food Deutschland Geschäftsstelle, Berlin). Mit Dorothea Mayer vom Jungbauernhof, Dietenbach (Baden-Württemberg) und Marc Albrecht-Seidel war die Praxisseite vertreten. Gut abgebildet auf dem Workshop war auch die Seite der Slow Food Kommissionen (Messe-, Qualitäts-, Einkaufsführerkommissionen) sowie der Slow Food Vorstand.

Es wurde dabei folgende Aufzählung möglicher Kriterien erarbeitet:

Verbraucher – Aufklärung – Transparenz



Ausgehend von den bereits in den Slow-Food-Messekriterien festgelegten Qualitätsparametern, der Grundsatzserklärung von Slow Food Deutschland (SFD) zur naturbelassenen Milch und der ersten Annäherung an die Begriffe „gut, sauber und fair“ gelangte der Workshop zu einer ersten Liste an Qualitätskriterien für Milch und Milchprodukte (siehe Tabelle 1).

Am 4. Dezember 2017 wurde in Kassel ein zweiter Workshop durchgeführt zur Präzisierung der erarbeiteten Qualitätskriterien. Zugleich fand eine Sitzung des Projektbeirates statt. In dieser Sitzung wurde die weitere Ausrichtung des Projektes im Detail besprochen und verabredet. Der Workshop wurde durchgeführt von Dr. Andrea Fink-Keßler und Andrea Lenkert-Hörrmann.

Nachhaltigkeit Biodiversität / Grünland – Tierwohl – Arbeitsplätze / Entlohnung der Arbeit – Transportwege / Regionalität – Umgang mit Ressourcen / Klima							
Produktion	Bodengebundene Milchviehhaltung/Fütterung mit hofeigenen Ressourcen/Weidegang – Auslauf						
	muttergebundene Kälberaufzucht		Herdengröße?			saisonales Abkalben ?	
Produkt	Frische/Herstellungsdatum						
	Hofmolkerei/Hofkäserei						
	Rohmilch	Vorzugsmilch	pasteurisierte Frischmilch		Frischmilch-Produkte	Käse	
			homogenisiert	nicht homogenisiert	Rohmilch/Pastmilch	Rohmilch-Käse	Pastmilch-Käse
Vermarktung	Molkerei	Ab Hof	Milchautomat	Lieferdienst	Naturkost-handel/LEH	Großhandel	Internet
Ökonomie	SoLaWi	Genossenschaft	Andere Finanz-Modelle	Gutes Wirtschaften im Einzelbetrieb			
				Kosten im Griff		erhöhte Wertschöpfung	

Tabelle 1. Matrix der Zielkriterien

Geplant wurde auch, dass aus dem Projekt heraus Impulse erfolgen sollten zur Aktivierung und Verbesserung der Kompetenz der lokalen Slow Food Gruppen (Convivien) bezüglich ihres Wissens um die Milch – auch zur Stärkung der Beziehungen vor Ort. Diese lokalen Gruppen dienen hier als Drehscheiben der Vermittlung von Wissen zu Verbrauchern wie zu Milchbetrieben und -verarbeitern. Die Ergebnisse der Umfrage sind in Kapitel 5.6 dokumentiert.

Die Themenkreise und die Termine für weitere sechs Workshops wurden festgelegt:

1. „Direkt und fair“: Neue und alte Wege der Vermarktung
(07.12.2017, Kattendorfer Hof, Schleswig-Holstein)
2. „Gute Milch von gesunden Tieren“: nachhaltiges Wirtschaften in regionalen Kreisläufen
(06.02.2018, Hofgut Rengoldshausen, Baden-Württemberg)
3. „Die gute Milch“: Rohmilch, Vorzugsmilch und ihr neuer Vertriebsweg der Milchautomaten
(08.03.2018, Reyerhof, Stuttgart)
4. „Das gute Milchprodukt“: Käse und handwerkliche Milchverarbeitung
(18.06.2019, Haus Bollheim, Nordrhein-Westfalen)
5. „Gutes Wirtschaften“: ökonomische, ökologische und soziale Nachhaltigkeit der

verschiedenen Wirtschaftsstile und Betriebsgrößen (30.10.2019, Hof Pfaffendorf, Sachsen-Anhalt)

6. „Gute Effekte auf die Umwelt“: Milchwirtschaft und die Förderung von Biodiversität und nachhaltiger Ressourcennutzung (Experteninterviews mit Betriebsleitern vom Ökodorf Brodowin, Brandenburg, dem Selgenhof, Hessen und Dr. Anita Idel, Mediatorin und Tierärztin, Projektmanagement Tiergesundheit und Agrobiodiversität).

Die Auswahl der Betriebe erfolgte auf Basis von Referenzen und Internetrecherchen. Eingeladen wurden jeweils Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter der weiteren Region. Die Zusammensetzung der Teilnehmenden der einzelnen Workshops variierte. Immer war die Mehrheit von landwirtschaftlichen Betriebsleitern und dort tätigen Lebensmittelhandwerkern und Vermarktern geprägt. Sie kamen aus vielfältigen Gründen: das Thema, der Austausch mit Berufskollegen und die Diskussion mit der Verbraucherorganisation Slow Food Deutschland. Insgesamt standen wir über diese Workshops mit 35 Betrieben im Austausch. Zahlreiche handwerkliche Käser waren anwesend. Die Mehrheit der Betriebe wirtschaftet nach Bio-Richtlinien, aber es waren auch konventionell wirtschaftende Betriebe mit eigener Verarbeitung und Vermarktung anwesend.

Alle Workshops wurden aufgezeichnet, die Aufzeichnungen transkribiert und in Form eines Gesprächsinventars ausgewertet. Diese Gesprächsinventare bilden die Basis der Studie. Ergänzend hinzugezogen werden Literatur sowie qualitative Interviews. Dies betrifft insbesondere die Bearbeitung der Thematik „Biodiversität“, da hier vermutlich sowohl aus zeitlichen (vor und nach der Jahreswende 2018/19) als auch aus inhaltlichen Gründen (geringes Interesse der angefragten Betriebe am Thema bzw. vermutlich wenig Zutrauen eigener Kompetenz für Aussagen zu diesem Thema) kein akteursbezogener Workshop zustande kommen wollte. Zusätzlich wurden die Workshops durch einen Photographen visuell dokumentiert.

Damit stehen sowohl Original-Töne als auch Bilder zur Verfügung, um die Veröffentlichung der Ergebnisse in den neuen Medien vertiefend begleiten zu können.

Das Einverständnis der Akteure wurde entsprechend eingeholt und die Bestimmungen der Datenschutzgrundverordnung berücksichtigt.

3 Der Kriterienkatalog

3.1 Gut, sauber und fair

Gut, sauber, fair – für Slow Food ergeben nur alle drei Kriterien zusammen ein Ganzes.¹ „Gut“, so Slow Food, bedeutet soviel wie wohlschmeckend, frisch, die Sinne anregend und befriedigend. „Gut“ bezieht sich also auf den Geschmack, d.h. die stark subjektiv wahrgenommene sensorische Qualität („Über Geschmack lässt sich streiten“). Deutlicher zu fassen ist das „sauber“, denn dies bezieht sich, so Carlo Petrini, der Gründer und Vordenker von Slow Food, auf die Produktions- und Transportgegebenheiten. „Ein Produkt gilt dann als sauber, wenn es die Erde und die Umwelt respektiert, wenn es sie nicht verschmutzt und auf seinem Weg vom Feld zum Tisch keine natürlichen Ressourcen verschwendet oder zu viele von ihnen verbraucht.“² Das Produkt ist also dann sauber, wenn es natürlich ist



und nachhaltig erzeugt wurde. Natürlichkeit und Nachhaltigkeit werden als Gegensatzpaar zum „Künstlichen“ gesehen. So ist eine natürliche Landwirtschaft jene, die für ein aktives Bodenleben sorgt und natürliche Hilfsmittel nutzt für den Pflanzenschutz. Eine natürliche Tierhaltung lässt die Tiere artgerecht leben und sich wohlfühlen, was bei Schweinen beispielsweise heißt in Gruppen zu leben, Auslauf an frischer Luft zu haben, ein ‚Schlafzimmer‘, ein ‚Wohnzimmer‘ und eine extra Toilette, bei Weidetieren wiederum gemeinsam als Herde auf der Weide zu weiden. Eine naturnahe Verarbeitung vertraut auf das Naturprodukt, das sie so schonend verarbeitet, dass keine künstlichen, also chemisch erzeugten Helferchen notwendig sind. Mit anderen Worten: je weniger vom Natürlichen abgewichen wird, desto nachhaltiger ist das Erzeugnis.

Viele Waren werden verpackt und haben lange Transportwege hinter sich. Je mehr man also unverpackte Ware kauft, desto nachhaltiger ist das Produkt – und das eigene Verhalten. Das gleiche gilt für die Transportleistungen. Je näher zum eigenen Wohnort die Lebensmittel erzeugt wurden, desto nachhaltiger sind sie: ihr ökologischer Fußabdruck wird kleiner, je näher sie erzeugt und verpackt wurden. „Fair“ hingegen betont die Beziehungen zwischen den Menschen: soziale Gerechtigkeit, angemessene Bezahlung und faire Bedingungen für alle, von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr. Weitergefasst ist unter „fair“ der Umgang, das Miteinander aller Lebewesen gemeint: Tierhaltung, -aufzucht und -tötung sollten fair gegenüber jedem Geschöpf sein, sei es eine Biene, eine Kuh oder ein Fisch.

Das liest sich gut, aber scheint doch ein wenig unrealistisch. Nicht, wenn man den gesunden Menschenverstand walten lässt. Das fängt damit an, sagt Carlo Petrini, dass es so etwas wie ein Bewusstsein für die Grenzen gibt. Jede Pflanzenart, jede Rasse, jede Örtlichkeit und jedes Ökosystem hat ihre strukturellen Grenzen, die nicht überschritten werden dürfen.³ So könne der Speck von Colonata nur dort hergestellt werden wegen des nur dort vorhandenen Mikroklimas. Auch könnte es nur in kleinen Marmorbecken hergestellt werden, weil große den Geschmack verfälschen. So dürfe eine einheimische Kuh nicht mit einer Holstein-Frisian-Kuh, einer wahren Milchmaschine, gleichgesetzt werden. Habe doch die Milch jener einzigartige Eigenschaften, die sich aus ihrer körperlichen Beschaffenheit fürs Gras auf der Alm ergeben und sich nicht grenzenlos steigern lassen. Es gelte also, so Petrini, die Grenzen zu managen, um nachhaltig zu sein. Das gelte auch für das wirtschaftliche Wachstumscredo. Und so gesehen schaffen die „sauberen“ und „nachhaltigen“ Produktionen alle Bedingungen für das Gute⁴ – was wiederum ein bedeutender Begriff ist für das, was Qualität ausmacht.

Was aber bedeutet „gut, sauber und fair“ nun konkret für Milch und Milchprodukte? Eine erste Definition findet sich in der Slow Food Ausstellungsordnung:

- § 1 Generelle Vorschriften:** Produkte in traditionell handwerklicher Art, aus individuellen und ohne industriell produzierten und standardisierten Komponenten hergestellt. Frei von Zusatzstoffen, Aromen und Geschmacksverstärkern und rein technologischen Zutaten.
- § 2 Nicht zulässig sind:** Lebensmittelimitate, gentechnisch hergestellte Inhalts- und Zusatzstoffe, Aromastoffe, Zusatzstoffe wie Raucharomen und Zutaten, die rein technologischen Zwecken dienen.
Für die Milch bedeutet das: Nicht zulässig sind: H-Milch, laktosefreie Milch, Kondensmilch, Molkepulver und Milchpulver.
- § 3.4 Nicht zulässig für Molkereiprodukte:** Käseerifung in Folie, Käse mit Wachsüberzug

und Plastikcoat, Einsatz von Lysozym, Behandlung der Rinde mit Natamycin (E 235) und mildgesäuerte Butter.

3.2 „Das Rohmilch-Manifest“

Anfang 2014 veröffentlichte Slow Food Deutschland seine Grundsatzserklärung „Rettet die Milch“. Mitunterzeichner waren der Verband der handwerklichen Milchverarbeitung (VHM) und der Bundesverband der Milchdirektvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger (BMV).

Bei der Vorzugsmilch handelt es sich um Rohmilch, die in Fertigpackungen an den Verbraucher abgegeben werden darf. Die Vorzugsmilchbetriebe benötigen eine Genehmigung des Veterinärämtes und unterliegen besonderen hygienischen Vorschriften und Kontrollen.

Vorausgegangen war ein zweitägiger Workshop in Hamburg. Praktiker diskutierten mit Vertretern von Slow Food Deutschland die Frage der Rohmilch, ihrer Risiken und der Möglichkeiten, Erzeugern einen besseren Marktzugang und Verbrauchern eine bessere und leichter zugängliche Milch zu verschaffen.⁵

„Rohe (unbearbeitete) Milch von Tieren ist ein zentraler Teil der Ernährung in unserer Kultur. Diese Milch ist charakterisiert durch eine ungeheure Vielfalt geschmacklicher Qualitäten, die ihrerseits durch eine Vielzahl unterschiedlicher Inhaltsstoffe hervorgerufen wird. Diese Inhaltsstoffe bestimmen nicht nur den Geschmack, sondern auch die Eigenschaften für die äußerst vielseitigen Möglichkeiten der Weiterverarbeitung. Leider sind wir es gewohnt, von Milch nur in der Einzahl zu sprechen. Um der Vielfältigkeit der Milch in Geschmack und Zusammensetzung gerecht zu werden, sollten wir den Plural von Milch - „Milchen“ - in unseren Wortschatz aufnehmen. Doch davon sind wir weit entfernt, denn wir wissen von dieser Vielfalt heute kaum noch etwas. Die meisten Menschen schmecken die Vielfalt der Milchen nicht einmal mehr. Durch extrem erfolgreiche Gewöhnung an das Lebensmittel Milch aus dem Kühlregal sind wir unsensibel für Vielfalt geworden. Milch ist gegenwärtig ein höchst industrielles Lebensmittel, für dessen Bewertung wir allein den Fettanteil und die Haltbarkeit heranzuziehen gewohnt sind. Die Reduzierung der Milchvielfalt auf ein industrielles Produkt aber beraubt uns eines qualitativ hochwertigen und geschmacklich wunderbaren Lebensmittels, das Ausdruck von Landschaft, Tier und Mensch ist. Rohmilch und Rohmilchkäse sind so vielgestaltig wie die Tierarten (Rind, Schaf, Ziege, Pferd, Kamel, Rentier), deren Rassen, Regionen, Hersteller und Verarbeitungsweisen.

Nur aus guter Milch wird guter Käse. (...) Die Qualität der Milch ist abhängig vom Futter. Es macht einen großen Unterschied, ob die Kühe auf einer Kräuterwiese grasen oder sich mit präparierter Gras- und Mais-Silage (statt Heu), Hauptbestandteil einer Totalmischfütterung (TMR), begnügen müssen. Die Tierrasse spielt eine Rolle (...). Die Haltungform der Tiere spielt eine ebenso wichtige Rolle, insbesondere, ob die Kühe auf die Weide dürfen. (...) Es ist heute dem interessierten städtischen Verbraucher fast unmöglich, sich mit vertretbarem Aufwand mit Rohmilch zu versorgen. (...)

Wir sind souveräne Verbraucher! Wir wollen selbst abwägen, welche gesundheitlichen Vorteile wir mitnehmen und welche gesundheitlichen Risiken wir gegebenenfalls eingehen wollen

– auch bei Rohmilch und Rohmilchkäse. Wir wollen uns die Vielfalt des Milchgenusses nicht verbieten und uns nicht dazu zwingen lassen, uns mit einer für das dominante Lebensmittelsystem bequemen, aber industriell bearbeiteten, weitgehend denaturierten, Milch zu begnügen – die nicht zuletzt auf Großbetriebe und industrielle Tierhaltung setzt und weniger die erhaltenswerte kleinbäuerliche Landwirtschaft und nachhaltige Kreislaufwirtschaft fördert.“

4 Frische Milch aus Gras: die zentralen Kriterien einer guten, sauberen und fairen Milch

Das erste und wichtigste Ergebnis des Projektes möchten wir gleich an dieser Stelle vorstellen: Zwei Kriterien haben sich als wesentlich herausgestellt, um nachhaltig wirtschaftende und regionale Wertschöpfungsketten für Milch und Milchprodukte zu identifizieren:

- > Die ans Grundfutter gebundene und leistungsreduzierte Milcherzeugung (möglichst im Zusammenhang mit Weidegang) als Kriterium einer zukunftsfähigen und nachhaltigen Milcherzeugung.
- > Die Frische der Milch und der Milchfrischprodukte als Kriterium geringer Verarbeitungstiefe (bei Trinkmilch und Frischmilchprodukten) sowie kurzer Wege und eines höheren Gesundheitswerts für Verbraucher.

4.1 Milch aus Gras – oder die Grundfutter gebundene und in der Leistung reduzierte Milcherzeugung

Der zweite Workshop führte uns ganz in den Süden, an den Bodensee und auf das Hofgut Rengoldshausen. Sechs Betriebe waren vertreten, alles Biobetriebe, meist im Demeter-Verband. Die Milchviehbetriebe waren unterschiedlich groß – aber eines verband sie alle: sie legten großen Wert auf die Erzeugung von Milch vorrangig aus Gras und Ackerfutter wie Klee und Luzerne. Für sie bedeutet diese Wirtschaftsweise nicht nur große Nachhaltigkeit („Keine Nahrungskonkurrenz der Kühe zum Mensch“, „kein zusätzlicher Nährstoffimport durch Zukauffuttermittel“). Vielmehr zeigten die Erfahrungen, dass die Tiere gesünder blieben, länger lebten und aus dieser Sicht heraus die Milch „gut“ war. Im Gegenzug verzichteten sie auf eine pro Kuh und Jahr gerechnete hohe Milchleistung. Alleine auf Basis der Bio-Richtlinien begründet sich eine solche Wirtschaftsweise nicht – Futterzukauf „Bio“ und daher teuer ist nicht ausgeschlossen, ebenso wie ein relativ hoher Tierbesatz (zwei Großvieheinheiten pro Hektar) erlaubt ist. Eine solche Wirtschaftsweise benötigt „Umstellung“ im Kopf. Dass eine solche Wirtschaftsweise wirtschaftlich sein kann, darüber steht mehr im Abschnitt 5.5.

Milch von gesunden Tieren

Gute Milch – das setzt gesunde Tiere voraus. Die Gesundheit der Tiere ist abhängig von vielen Faktoren – doch auch die Rasse spielt eine Rolle. Betriebe berichten, dass, wenn sie vorrangig ihre eigene Nachzucht betreiben, die Herde in gewissem Sinne „ihr eigenes Immunsystem“ hat. Die Selektion auf Hochleistung hatte zu Problemen mit der Immunabwehr geführt, da die laktierenden Kühe alle Kraft ins Kollostrum zur Ernährung des Kalbes stecken. Auch die Zucht auf leichte Melkbarkeit hat dazu geführt, dass die Stabilität des





Zitzenverschlusses gelitten hat. Keime können daher leichter in die Milchdrüse eindringen. Antibiotikaeinsatz folgt, auch zum Trockenstellen der Kühe. Doch es geht auch anders.

„Das Ziel ist die gute Milch von gesunden Tieren – und nicht eine gesunde Milch. (...) Ab und zu kauf ich ein Bullenkalb aus einem anderen Biobetrieb. Wenn du relativ lange eine eigene Nachzucht hast, willst du nicht mehr so viele Fremdgene reinnehmen. Dass eine gewisse Hofrasse entsteht, die ein relativ hohes eigenes Immunsystem hat. Diesen Level muss man halten, man darf sich nicht beirren lassen. (...) Ich habe wegen Euter die letzten 15 Jahre keine Antibiotika gegeben. Man merkt ja, wenn eine was am Euter hat, es wird ein wenig dicker. Ich nehme dann Obstessig und zwei Tage später ist es weg.“ (Betriebsleiter aus Süddeutschland)

Der Eintrag gesundheitsgefährdender Keime ist natürlich für alle Betriebe ein Thema, wenn sie Rohmilch vermarkten, insbesondere aber für die Rohmilch-Käsereien. Sorgfalt und Eigenkontrollen sind daher zentral (siehe Abschnitt 5.3).



Best practice Beispiel Nr. 1: Das Hofgut Rengoldshausen

Das Hofgut Rengoldshausen ist seit 1932 ein Demeterhof bei Überlingen am Bodensee. Inzwischen werden 200 Hektar bewirtschaftet, davon 80 Hektar Dauergrünland. 20 Hektar sind dem Gartenbau mit Feingemüse und Unterglasanbau reserviert. Ein wei-

terer Schwerpunkt ist die Gemüsesaatgutvermehrung und Saatzucht. Außerdem hat sich der Betrieb der Ausbildung und Bildung verpflichtet. Viele Auszubildende absolvieren hier Seminare.

Das Hofgut wurde einst von einem Familienbetrieb in eine Stiftung überführt. Diese Stiftung verpachtet die Landwirtschaft, hat aber auch Mitspracherechte über einen siebenköpfigen Stiftungsrat. Dennoch: durch dieses Konstrukt ist das Hofgut aus der Dynamik des üblichen Boden- und Pachtmarktes herausgenommen worden. Dies hat gute Voraussetzungen geschaffen (siehe auch: Abschnitt 5.5 Ökonomie und andere Finanzierungsmodelle).

Mechtild Knösel und ihr Mann Markus haben vor 12 Jahren die Betriebsleitung des Hofguts übernommen. Auf dem Hof werden 50 Kühe gemolken plus Nachzucht aufgezogen, d.h. insgesamt 160 Tiere. Alle Kälber bleiben im Betrieb, die männlichen werden gemästet. Das funktioniert nur, weil inzwischen die Herde auf die stabilere Zweinutzungsrasse, Schweizer Original Braunvieh, umgestellt worden ist. Zuvor war sie eine Brown Swiss Herde und seit der Übernahme der Verantwortlichkeit für den Kuhstall durch Familie Knösel wurde Schweizer Original Braunvieh eingekreuzt. Der Viehbesatz liegt bei 0,6 GV/ha und die Stallkapazitäten würden für 60 Kühe reichen. Der Betrieb hat sich bewußt gegen eine Aufstockung der Herde entschieden, um stressfreier alles gestalten und bearbeiten zu können.

Von der Fütterung her ist es ein reiner Grundfutter-Betrieb – auch in der Mast: also im Winter reine Heufütterung, auch vom Ackerfutter: Das Heu wird mit Hilfe der Unterdachtrocknung lagerfest gemacht. Im Sommer gibt es Tag und Nacht Weidegang sowie Klee gras und Ackerfutter im Stall und auch mal einige aussortierte Möhren. Voraussetzung für die Umstellung auf reinen Grundfutter-Betrieb war diese Umstellung der Genetik auf eine robuste Rasse und auf eine muttergebundene Kälberaufzucht (siehe genauer Abschnitt 5.2). Das Trinken am Euter der Kuh ist nicht nur gut für die Eutergesundheit der Kühe, sondern über die bessere Mutter-Kalb-Bindung beugt sie auch Verdauungs- und Verhaltensstörungen beim Kalb vor. Außerdem lernen die Kälber von früh auf, Rohfutter zu verdauen und die Pansenflora entwickelt sich entsprechend besser.

Das Hofgut Rengoldshausen ist seit den 1950er Jahren ein Vorzugsmilchbetrieb. Ein Teil wird als Vorzugsmilch abgesetzt, ein Teil der Milch an den kooperierenden Betrieb Heggelbachhof gebracht, der daraus Käse macht. Vorzugsmilch und Käse sowie das gesamte Gemüsesortiment und Fleisch werden direkt vom Hof vermarktet: es gibt einen großen Hofladen und einen Lieferdienst, der ca. 1000 Kunden in der Woche anfährt.

(Quelle: mündl. Mitteilung auf Workshop 2 durch Mechtild Knösel)

Grundfutter statt Kraftfutter

Kühe fressen Gras. Das ist eine einfache und zugleich unumstößliche Wahrheit. Sie fressen Gras und erzeugen aus diesem für uns Menschen unverdaulichen und unverwertbaren Gras ein hochwertiges eiweiß- und fetthaltiges Nahrungsmittel. Der seit den 1970er Jahren verfolgte (auch agrarpolitisch forcierte) Weg hin zu einer Intensivierung der Milchviehhaltung und Milcherzeugung hat diesen Zusammenhang Schritt für Schritt gelockert, die Kuh zu einer „schlechten Futterverwerterin“ degradiert, deren Leistung nur durch höhere Gaben eiweiß- und energiekonzentrierten sogenannten Kraftfutters zu verbessern sei. Kraftfutter war günstig (zollfreier Sojaimport) und die Beratung erfolgte auf Basis der Formel von „1 Kilogramm Kraftfutter ergibt 2 Liter Milch“. Die Ressource „Grünland“ geriet aus dem Blick- und Handlungsfeld. Denn die Beratung sagte: aus dem Grundfutter wären höchstens 2.500 Kilogramm Milch zu erzeugen. Alles weitere müsse über den Kraftfuttersack geleistet werden.

Bei hochleistenden Milchkühen, die eine Jahresmilchleistung von 10.000 Kilogramm und mehr bringen, besteht die Ration zu 40 bis maximal 50 Prozent aus Kraftfutter. Weitere 10 Prozent sind Maissilage.⁶ Normal sind heute Mengen von 2,5 bis maximal 4 Tonnen Kraftfutter pro Kuh und Jahr!⁷ Die Folgen dieser Fütterungen sind auch statistisch abzulesen: Die Kühe sind im Durchschnitt nur noch 2,4 Laktationen auf den Betrieben. Stoffwechselstörungen, Klauenerkrankungen, mangelnde Fruchtbarkeit gehören zu den Hauptabgangsursachen. Der Import zusätzlichen Eiweißes – d.h. Stickstoffes – trägt zur Überdüngung und zur Grundwassergefährdung bei. Nachhaltiges Wirtschaften ist anders. Dennoch sprechen selbst im Ökolandbau Gründe dafür, die Milcherzeugung zu intensivieren: hohe Bodenpreise (als Folge von außerlandwirtschaftlicher Geldanlage in Zeiten niedriger Zinsen) und Pachtpreise (auch durch die Konkurrenz der Biogasanlagen und des Wachstumsdrucks einiger Betriebe), die geringe Flächenverfügbarkeit.⁸ Milchviehbetriebe sind daher bestrebt „nicht zuviel Fläche“ vorzuhalten. Diese Intensivierung läuft über Futterzukauf und insbesondere über Zukauf eiweißkonzentrierter Futtermittel. Doch diese Kosten belasten den Erlös aus der Milch.

Die Landwirte suchen daher nach neuen Wegen. Ausgelöst durch die Milchpreiskrisen als Folge von Überproduktion, Wegfall der Milchquote und Öffnung der Märkte, rückt das Thema, Milch verstärkt aus Grundfutter zu erzeugen, erneut in den Fokus. Wird die Fütterung umgestellt, auf Zukauf an Kraftfutter verzichtet, gibt es weniger Milch. Zugleich sind nicht unerhebliche Kosten einzusparen, zumal, wie eine Untersuchung von Franziska Köppl (2002) zeigte, nur in den unteren Bereichen des Kraftfuttereinsatzes aus einem Kilogramm Kraftfutter etwas mehr als ein Kilogramm Milch erzeugt werden kann. Je höher der Anteil an Kraftfutter in der Ration, desto schlechter diese Relation.⁹ Allerdings ist, bei hohen Milchpreisen, ein Verzicht auf zusätzliche Gewinne damit verbunden (siehe genauer Abschnitt 5.5).

Es gibt Betriebe, die schon immer diesen Pfad verfolgten, um ihre betrieblichen Ressourcen so gut wie möglich auszunutzen und darüber eine relativ autonome und von wenig Zukauf abhängige Wirtschaftsweise zu etablieren.¹² Dies vor allem seit 1984, als die Milchquote eingeführt und gerade kleineren Betrieben Wachstumsmöglichkeiten genommen worden sind. Damals bereits beschlossenen Betriebe, über eine optimale Grünlandbewirtschaftung und gute Grundfutterverwertung so kostengünstig wie möglich zu produzieren.¹³ Hinzu kamen die Impulse aus dem Ökolandbau. Zukauffuttermittel, gar importiertes Soja, widersprach dem Kreislaufdenken. Klee gras und andere Leguminosen gehörten hier in die Fruchtfolge



Definition Heumilch

Traditionell wurde Heumilch hergestellt, um daraus Hartkäse herzustellen und einer durch Clostridien ausgelösten späten Blähung des Käses vorzubeugen. Die Sporen der Clostridien werden vor allem durch Silage in die Rohmilch gebracht. Traditionelle Käsereien schrieben daher ihren Lieferanten vor, nur Heu im Winter zu füttern. Später wurden chemische (Zusatz von Nitrat) und mechanische Verfahren (Bactofuge) entwickelt, um diese Sporen zu entfernen.

Heute wird die nur aus Grundfutter erzeugte Heumilch auch als Trinkmilch vermarktet. So können Verbraucherinnen und Verbraucher gezielt diese Milch durch ihren Kauf unterstützen. Der Begriff der „Heumilch“ ist gesetzlich über die EU-Herkunftszeichen als „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) geschützt (Durchführungsverordnung (EU) 2016/304). Folgende Kriterien müssen eingehalten werden: Fütterung zu 75 Prozent der Trockenmasse aus Rauhfutter – vorrangig frisches Gras und Leguminosen während des Sommers und Heu während des Winters. Ergänzend werden Futtermittel wie Grünmais, Getreide, Raps und Schrote gefüttert. Verboten ist die Verfütterung von Silage, Nebenprodukte von Brauereien und Brennereien und Futtermittel tierischen Ursprungs (nicht: Kälbermilch). Keine Klärschlamm-Düngung und nur punktueller Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel auf Grünland. Keine gentechnisch veränderten Futtermittel und Verbot der Herstellung von Rundballen in Folie.

Die EU folgt der von Österreich vorbereiteten Begründung zum Schutz der Heumilch u.a. mit der Tradition und der Spezialität der Heumilch. Sie schreibt: „Im Rahmen des Forschungsprojektes „Einfluss der Silage auf die Milchqualität“ der Bundesanstalt alpenländische Milchwirtschaft Rotholz wurde der Geschmack von Milch mit und ohne Silagefütterung untersucht.¹⁰ Bei 77 Prozent der Milchproben mit Heufütterung wurde kein Fehlgeschmack festgestellt. Bei den Milchproben mit Silagefütterung (Standardmilch) betrug der Anteil ohne Fehlgeschmack dagegen nur 29 Prozent. Auch bei den Milchproben aus den Tanks der Milchsammelwagen war ein eindeutiger Unterschied gegeben. Bei 94 Prozent der Proben der silagefreien Heumilch wurde kein Fehlgeschmack festgestellt. Bei der Silagemilch betrug hingegen der fehlerfreie Anteil nur 45 Prozent.“¹¹

und Biogetreide war besser teuer zu verkaufen als zu verfüttern. Betriebe, die die Milch aus den betriebseigenen Ressourcen erzeugen, halten die Tiere in der Regel auf der Weide und füttern im Sommer mit grasbasierten Frischplanzen, Klee- und Luzerne-Gras und auch Heu oder Silage aus Gras und Klee gras zu. Im Winter gibt es Gras und Heu, manchmal auch Heu aus Klee- oder Luzernegras.¹⁴

„Aber ich finde, die Milch soll produziert werden aus Gras, dass man das Gras Menschen verfügbar macht. Wenn man das macht, aus Gras Milch produzieren, ist Eiweiß kein Thema mehr. Dann müssen wir nicht mehr über Soja reden. (...) Dann geht es so weit, dass das eigene Getreide auch nicht im Bauch landen muss, sondern könnte bei den Schweinen landen oder zum Brot backen (Betriebsleiter aus Süddeutschland).“

Milch wird damit wesentlich aus dem heraus erzeugt, was die Erde bietet und vom Menschen nicht unmittelbar verdaut, in Energie oder gar in Eiweiß übersetzt werden kann: das Gras, aber auch Klee und andere Leguminosen. Letztere sind in der Lage, sich ihren eigenen Stickstoffdünger aus der Luft zu holen.

“Wir haben jetzt ca. 230 Kühe, und diese Kühe benötigen eine Gesamtfutterfläche von 1,2 Hektar pro Kuh, bei unseren nährstoffarmen, sandigen Brandenburger Verhältnissen. Da ist der Grünanteil mit drin, das Winterfutter und das Kraftfutter, das aus Sommergerste und Lupine als Eiweißträger besteht. Die Weidefläche ist rings um den Kuhstall. Kühe laufen ja nicht mehr als fünf Kilometer. 50 Prozent des Grünfutteranteils im Sommer kriegen wir aus der Weidefläche. Und dann haben wir natürlich einen sehr hohen Futteranteil in Klee- und Luzernegräsern. Klee und Luzerne ist im Ökolandbau und speziell bei uns das Haupttrückgrat des Betriebes. Weil das die Nährstoffquelle ist. Wir leben ja eigentlich von der Fruchtfolge. Klee gras ist bei uns mit fast 40 Prozent in der Fruchtfolge. Dieses Klee gras sichert den Artenreichtum im Boden und überhalb des Bodens. Und dann ist es die Futtergrundlage für unsere Rinder und anderes. Und die letzten Jahre haben nachweislich ergeben, dass eine Artenexplosion aufgrund dieser Fruchtfolge ist. Wir machen zwei Jahre Klee gras und dann drei Jahre Ackerfrüchte. Also eine fünfjährige Fruchtfolge. Das hat sich so positiv ausgewirkt, dass wir unheimlich viel Artenzuwachs gekriegt haben in den letzten Jahren auf den Flächen, wo das Klee gras wächst.“ (Betriebsleiter aus Brandenburg)

18

Nur so viel Milch erzeugen wie es der Boden erlaubt – das bedeutet auch, die Leistung der Kühe bewusst zu reduzieren. Die Untersuchung von Jürgens et al. 2016 bei 50 Betrieben, die einen solchen Wirtschaftsstil verfolgten, ergab eine durchschnittliche Milchleistung von 5.400 Kilogramm pro Kuh und Jahr. Die Ökobetriebe des Testbetriebsnetzes hatten durchschnittlich 500 Kilogramm mehr und die spezialisierten Milchviehbetriebe des Informationsnetz landwirtschaftlicher Buchführungen (INLB) im Durchschnitt 7.500 Kilogramm (im Wirtschaftsjahr 2011 und 2012 – also vor acht bis neun Jahren). Kompensiert wird diese geringere Jahresmilchleistung mit einer längeren Lebensleistung der Kühe. In den von Jürgens et al. untersuchten Betriebe hatten die Kühe eine durchschnittliche Lebensdauer von 5,9 Jahren und wurden schneller fruchtbar (geringere Zwischenkalbezeit). Das artgemäße Grundfutter, weil Zellulose, ernährt die Pansenbakterien. Das stärkt die Gesundheit der Tiere, senkt die Tierarztkosten und entlastet den Betrieb vom Zukauf des teuren Betriebsmittels „Kraftfutter“ (siehe Abschnitt 5.5 Ökonomie). Rassebedingt benötigt es u. U. etwas Zufütterung hofeigenen Kraftfutters, auch beim Übergang.

„Du kannst nicht mit jeder Genetik auf Grundfutterfütterung umstellen. Andersrum sozusagen. Das muss man schon sehr genau betrachten. Was hast du für eine Rasse, was ist deine Ausgangslage? Ich hatte die Gelegenheit, eine Rasse einzukreuzen, die das kann. In den 12 Jahren habe ich aufgehört Kraftfutter zu füttern. Ich habe von Silage auf Heu umgestellt, auf muttergebundene Kälberaufzucht usw. Das macht es natürlich auch ein bisschen schwierig, das einzeln zu betrachten. Wie waren denn die Auswirkungen von dieser Veränderung? Letztlich muss man aber schon behutsam gucken, habe ich eine Rasse, mit der kann ich das machen oder auch in welchem Zeitrahmen kann ich das da reinzüchten, dass das funktioniert. Bei mir habe ich die Tiere, die damit nicht klargekommen sind, natürlich selektiert. Jetzt habe ich noch vier Brown Swiss Kühe in der Herde. Das sind aber meine Ältesten, die schon am längsten gezeigt haben, dass sie gesund bleiben können. (...) Natürlich kann ich mir da was bestimmtes reinzüchten, aber es ist total wichtig, was ich für eine



*Rasse habe. Auch wenn es darum geht, ob ich mäste oder nicht. Du kannst schon auch mit einer Milchrasse mästen, aber das macht keinen Spaß und das will nachher keiner haben.“
(Betriebsleiterin aus Süddeutschland)*

Die Umstellung auf eine solche Wirtschaftsweise braucht einen neuen betrieblichen Fokus auf das Grünland und die Weide. Wichtig ist eine gute Grundfutterqualität zu erhalten – dazu wird in der Regel eine Unterdachtrocknung notwendig.

„Ich mach gezielt Heu, erster Schnitt von der Wiese, das ich im Sommer in die Ration reinbringe. Die Lagerkapazitäten vom Heu, wenn ich Heu in die Sommerration reinnehme, das ist ja auch nicht gottgegeben. Man muss sich dann betrieblich auch erst mal so einrichten, dass es überhaupt funktioniert (...) Wir machen ja auch Unterdachtrocknung, Belüftungsheu. Die Trocknung von Luzerne ist auch nicht so leicht. Es gibt Situationen, wo wir es total gut hinkriegen und es gibt Situationen, wo hier am Ende die Stängel liegen und ich denke: Na super! (Betriebsleiterin aus Süddeutschland).“

Weidehaltung kein „Muss“ – aber schön wäre es

Der Weidegang ist zentral – schließlich sollen die Tiere nicht nur Auslauf haben, sondern auch ausreichend frische und gute Nahrung über die Weide aufnehmen. Kühe lieben die Weide. Lässt man ihnen freie Wahl, so verbringen sie 80 Prozent ihrer Zeit auf der Weide, sowohl am Tag als auch in der Nacht. Und Weide fördert das Tierwohl. Das ist eines der Ergebnisse der Systemanalyse Milch des Grünlandzentrums Niedersachsen Bremen e.V. (2018).¹⁵ Auch Verbraucher präferieren es, Kühe auf der Weide zu sehen.

Definition Weidemilch

Für die Festlegung der Produktionskriterien von Weidemilch ist ein Bündnis von 30 Organisationen aus den Bereichen Landwirtschaft, Politik, Milchwirtschaft, Umwelt-, Natur-, Verbraucher- und Tierschutz verantwortlich. Dieses Bündnis bildet die Chartagemeinschaft und setzt sich gemeinsam für die Erreichung der in der Charta definierten Ziele ein. Slow Food Deutschland war mit Unterzeichnerin der "Charta Weideland Norddeutschland". Zu den wichtigsten Kriterien zählt die Festlegung von mindestens 120 Tage Weidegang im Jahr für mindestens sechs Stunden. Pro Kuh müssen mindestens 2.000 Quadratmeter Dauergrünland zur Verfügung stehen, 1.000 Quadratmeter davon als Weidefläche. Das Grasangebot muss so ausreichend sein, dass die Kuh nicht nur Auslauf hat, sondern tatsächlich Futter aus der Beweidung erhält.¹⁶

Derzeit wird das Label „Weideland“ benutzt von der Ammerländer Molkerei, der Marburger Traditionsmolkerei, Friesland-Campina, Arla und der Molkerei Gropper.

Leider ist der Begriff „Weidemilch“ noch nicht geschützt.

Diese Definition ist noch kein Kennzeichen einer grundfutterbasierten Milcherzeugung, sondern sagt lediglich, dass die Kühe Weidegang erhalten. Ausgesprochen grundfutterbasierte Milcherzeuger, wie sie in der Untersuchung von Jürgens et al. (2016) befragt wurden, hielten die Kühe zwischen 180 bis zu 240 Tage auf der Weide – und im Schnitt 194 Tage. Ein einheitliches Weidesystem konnte nicht festgestellt werden: es gab Ganztagsweide, Halbtagsweide und fast die Hälfte der Betriebe nutzten das neuere System der Kurzrasenweide oder eine Kombination von Portions- und Umtriebsweide.

Weidehaltung bringt Bewegung und ist artgerecht. Doch nicht überall dient der Weidegang auch der Futteraufnahme der Kühe, sondern nur noch dem Auslauf. Je größer die Herden und die Betriebe werden, desto eher fällt selbst dieser Freiluft-Spaziergang für die Kühe weg. Dann stehen und gehen die Kühe „nur“ noch im Laufstall. Aus unserer Sicht sollte die Weide so ausreichend gegeben werden, dass die Kühe über die Weide ernährt werden. Eine so verstandene Weidehaltung bedeutet eine tiefe betriebliche Umstellung: im Denken und im Management.

Und dennoch: nicht in allen Regionen ist Weidegang für die Betriebe machbar. Sind die Wege zu weit, können die Kühe zuviel Energie verlieren bei den langen Wegen. Weidemelkanlagen sind selten geworden – auch aus Gründen erhöhter Anforderungen bezüglich der Keimzahl – und sobald Melkroboter Einzug gehalten haben, geht der Weidegang in der Regel verloren. Technische Neuerungen könnten hier entgegenwirken, sind jedoch noch nicht sehr verbreitet (z.B. die automatische Toröffnung zur am Stall angrenzenden Weide, wenn die Kuh gemolken wurde). Aus diesem Grund wird das Kriterium „Weidegang“ von uns nicht zur ausschließenden Bedingung gemacht.

Wichtiger erscheint es uns, dass wir die Vielzahl der Betriebe betrachten, die Milch erzeugen, erhalten und das wiederbeleben und neu aufbauen, was an traditionell-nachhaltigen Verfahren (Weidehaltung, Almbetrieb) noch vorhanden ist.

Mit dem Kriterium „an das Grundfutter gebundene Milcherzeugung“ geben wir die Grundbedingung einer nachhaltigen Milcherzeugung vor. Da Milchkühe in unterschiedlichen Lebens- und Laktationsphasen unterschiedlich ernährt werden müssen, muss dieses Kriterium etwas flexibel bleiben können. Besser als Obergrenzen pro Kilogramm anzugeben ist jedoch grundsätzlich – als Zielkriterium von reduzierter Milchleistung pro Kuh und Jahr auszugehen (ohne diese genau zu definieren!). Durch die Bindung der Milcherzeugung an die hofeigene Fläche begrenzt sich zudem die Anzahl der zu ernährenden Kühe. Die Herdengröße selbst wird nicht durch Obergrenzen festgelegt. Die Grenze wird stattdessen durch das hofeigene Futter gebildet. Weidehaltung ist ein zusätzliches und wichtiges Zielkriterium. Sie dient der Tiergerechtigkeit und verbessert die Gesundheit (Klauen!!). Aus Verbrauchersicht entspricht dieses auch ethischen Werten. Die Weide ist auch förderlich für die Biodiversität (siehe Abschnitt 5.1).

Wie diese Wirtschaftsweise unterstützt werden könnte:

- > Die Einführung dieser Wirtschaftsweise kommt einer betrieblichen Umstellung gleich. Sie ist auch und vor allem eine Umstellung „im Kopf“. Statt des üblichen Fokus „Milchleistung“ muss der betriebliche Fokus auf die Grünlandbewirtschaftung und auf den Erhalt hochwertigen Grundfutters gelegt werden. Umstellen muss daher vor allem die landwirtschaftliche Beratung bezüglich ihrer bisherigen Einschätzung des Grundfutters. Sie muss sich neu ausrichten auf die Verbesserung der Grundfutterqualitäten, des Grünlandmanagements und der Weidehaltung. Verändert und ergänzt werden müssen entsprechend die Ausbildungsinhalte der landwirtschaftlichen Berufs- und Fachausbildung.
- > Die Agrarinvestitionsförderung (Zweite Säule der EU-Agrarpolitik, hier: Gemeinschaftsaufgabe Agrarstruktur und Küstenschutz GAK) muss sich in allen Bundesländern dahingehend verändern, dass auch kleine Milchbetriebe Stallumbaumaßnahmen vornehmen lassen können. Vorbild für diese Förderung ist das bayerische Stall-Umbauprogramm zur Abschaffung der Anbindehaltung und zum Bau von Laufhöfen. Investitionsförderung in „Kuhtunnel“ für einen besseren und konfliktärmeren Zugang der Kühe zur Weide,¹⁷ sowie in die Entwicklung und Anwendung von Weidemelkanlagen.¹⁸
- > Einzuführen in allen Bundesländern ist zudem (unter Agrarumweltprogrammen) die Förderung der Sommerweide.
- > Verbesserung der Flächenverfügbarkeit für grundfutterbasierte Milchviehbetriebe zur Wiederaufnahme oder Neueinführung von Weidehaltung.

4.2 Frische und wenig bearbeitete Milch

Wie kaum ein Lebensmittel steht Milch in einem Spannungsfeld unterschiedlicher Erwartungen. Wässrig und nährstoffreich, ist die frisch gemolkene Milch ein guter Nährboden für Mikroorganismen wie Bakterien, Hefen und Pilze (aber ggfs. auch für Krankheitserreger). Durch Säuerung (z.B. Joghurt) und Dicklegen (Quark, Käse) konnte die leicht verderbliche und früher auch nur saisonal während der Weideperiode verfügbare Milch haltbarer und für den Winter verfügbarer gemacht werden. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts kam die Pasterisierung und Hoherhitzung für die Trinkmilch hinzu. Heute, in Zeiten großen Überflusses, wird leicht vergessen, dass das Haltbarmachen von Lebensmitteln auch immer eine Frage des Hungerns oder Sattwerdens bedeutete. Heute entspricht das „länger haltbar“ Versprechen der Milchindustrie und des Handels zugleich den Einkaufs- und Konsumgewohnheiten. Gerade der Handel ist froh um jedes Produkt, das mit „Frische“ und zugleich „länger haltbar“ beworben werden kann, bleibt es doch länger im Regal und muss weniger aussortiert und weggeworfen werden. So wurden Erwartungen geweckt, die zunächst Ende der 1960er Jahre den Siegeszug der H-Milch begründeten und mit der ESL-Milch, der „länger haltbaren Frischmilch“ ein aktuelles Ende gefunden haben.

Wen verwundert es, dass in allen Workshops das Thema „Frische“ auf den Tisch kam. Die Milchbauern und -bäuerinnen, die Betreiber von Hofmolkereien, Lieferdiensten und Milchautomaten – sie alle drückt eines: die Begriffsverwirrung um die „Frische“, die verhindert, dass eine Unterscheidung zwischen der eigentlich „alten“ Milch im Supermarkt und ihrer eigenen und wirklich frischen Milch erschwert. Solange das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Packung stehen muss und nicht aber das Abfülldatum – wie sollen Verbraucher da wirklich unterscheiden und entscheiden können?

Das zweite wichtige Kriterium für eine „gute, saubere und faire“ Milch ist daher die „Frische“:

- > Direktvermarkter von Rohmilch, Vorzugsmilcherzeuger und Hofmolkereien mit Lieferdiensten bieten ihrer Kundschaft eine, verglichen mit der im üblichen Supermarkt gehandelten, wesentlich frischere Trinkmilch an sowie weitere Frischmilchprodukte wie Sauermilch, Quark, Joghurt, etc..
- > Die Frische dieser Trinkmilch und anderer Frischmilchprodukte ist für diese Verbraucher mit ein Grund dafür, zusätzliche Wege auf sich zu nehmen.
- > Zugleich sind sich viele Konsumenten nicht wirklich klar darüber, „wie alt“ und wie tief bearbeitet die im Lebensmitteleinzelhandel gekaufte Trinkmilch wirklich ist. Insbesondere wird bei der Trinkmilch der Begriff der „Frische“ in einem für Verbraucher verwirrenden Ausmaß eingesetzt.

Hofmolkereien stehen in direktem Wettbewerb zur Milch aus dem Lebensmitteleinzelhandel. Eine in den Workshops oft vorgebrachte Forderung war daher, die verpflichtende Angabe des Herstellungsdatums einzuführen. So könnten die auf kurzen Wegen gehandelten Produkte handwerklicher Milchverarbeitung (Trinkmilch, Milchfrischprodukte wie Quark, Joghurt etc., Frischkäse) einen Wettbewerbsvorteil haben gegenüber überregional gehandelter Ware und Industrieware.

Der Weg der Supermarkt-Trinkmilch¹⁹

Kühe werden normalerweise zweimal täglich gemolken und die Milch verlässt euterwarm mit 38 Grad Celsius die Milchdrüse. Je nachdem wie lange sie auf dem Hof in einem Tank gelagert werden muss, muss sie laut Gesetzgeber bei täglicher Abholung auf 8 Grad bzw. bei mehrtägiger Abholung auf 6 Grad Celsius – unter Rühren – gekühlt werden. Tatsächlich wählen viele Betriebe noch niedrigere Temperaturen. In Ausnahmefällen – zum Beispiel, wenn bis zu wenigen Stunden nach dem Melken die Milch verarbeitet wird – darf die Milch auf höheren Temperaturen gehalten werden.

In den 1970er Jahren war das System der Milcherfassung von zweimal täglicher Anlieferung des frischen Gemelks an die Molkerei oder an die Sammelstelle umgestellt worden auf direkte Milchabholung auf dem Hof durch den Tankwagen. Üblicherweise wird heute die Milch nur noch alle zwei Tage, mancherorts auch alle drei Tage abgeholt. Das permanente Rühren der Milch verhindert das Aufrahmen des Fettes und ermöglicht eine Entgasung.

Nach dem Transport vom Hof zur Molkerei wird die Milch dort zunächst mechanisch gereinigt. Dazu kommen Filter, Zyklone und Separatoren (Zentrifugen) zum Einsatz. Da Hefen, Bakterien und Schimmelpilze die Milch verkeimen können, werden in großen Molkereien zur Keimreduzierung spezielle Filtrationssysteme (Mikrofiltration oder Bactofugen) eingesetzt. Durch solche Bearbeitungsschritte können die Risiken der Herstellung verringert und die Haltbarkeit der Produkte verlängert werden. Die Milch wird dazu zunächst thermisiert, d.h. auf 50 bis 75 Grad Celsius erhitzt und anschließend durch die Filteranlage geführt. Das abgetrennte Filtrat wird mittels Dampf injektor auf 130 bis 140 Grad Celsius für drei bis 4 Sekunden erhitzt und dann sterilisiert der Milch wieder zugesetzt. Traditionell werden Bactofugen in großen Käsereien verwendet, da diese darauf angewiesen sind, dass in der Rohmilch keine Sporen von Clostridien vorhanden sind. Diese verursachen die bei Hartkäse gefürchteten Spätblähungen. Früher wurde dazu Nitratsalz zugesetzt, um diese Sporen am Auskeimen zu hindern. Heute ist es vorwiegend Lysozym. (Man kann aber auch auf die Verfütterung von Silage verzichten, siehe auch Kasten "Heumilch").

Wenn in der Molkerei die Milch nicht gleich verarbeitet werden kann (oder auch wegen Wochenende/Feiertagen länger darauf warten muss), wird die Milch thermisiert. Bei Temperaturen zwischen 57 und 68 Grad Celsius wird die Milch 30 Sekunden lang erhitzt und alle wärmeempfindlichen Mikroorganismen werden dabei abgetötet. Dieses Verfahren erhöht die Lagerfähigkeit der Milch, ersetzt jedoch nicht die gesetzlich vorgeschriebene Pasteurisierung.

Im nächsten Schritt erfolgt die Entrahmung der Milch durch Separatoren. Dabei wird die Milch in Rahm und Magermilch getrennt. Dann werden diese beiden Bestandteile so gemischt, dass die Milch den gewünschten, standardisierten Fettgehalt aufweist (z.B. 3,5 Prozent oder 1,5 Prozent etc.). Für das Homogenisieren erfolgt erneut ein Vorwärmen der Milch auf 60 bis 70 Grad. Im Homogenisator werden die Fettkügelchen mit Hilfe von Hochdruckpumpen auf einen einheitlichen Durchmesser von 0,5 bis 1,0 Mikrometer (μm) reduziert. Zugleich erhöht sich die Zahl der Fettkügelchen um das 1000fache. Ziel: die Milch soll nicht aufrahmen. Für diesen Vorteil werden folgende Nachteile in Kauf genommen: die zehnfach vergrößerte Oberfläche der Fettkügelchen ermöglicht ein schnelleres Ranzigwerden der Milch (Geschmacksfehler) und birgt höhere Risiken der Kontamination durch Mikroorganismen. Die thermische Stabilität der Eiweiße ist vermindert, ebenso die Schlagfähigkeit der Sahne.

Erst jetzt kommt das eigentliche Pasteurisieren der Milch. Ziel ist es, möglicherweise noch vorhandene Krankheitserreger abzutöten. Daher sind die Verfahren der Pasteurisierung gesetzlich festgelegt: Erhitzung bei mindestens 72 Grad Celsius für 15 Sekunden oder andere Zeit-Temperatur-Relationen. Manche Hofmolkereien nutzen auch das traditionelle Verfahren, 30 Minuten lang auf 63 Grad Celsius zu erhitzen. Wichtig für den Gesetzgeber ist nur, dass es zum gleichen Ergebnis führt: ein negativer Peroxidasetest. Dieser Test weist die ordnungsgemäße Pasteurisierung nach und grenzt diese von Rohmilch und thermisierter Milch ab. Anschließend wird die Milch gekühlt und möglichst keimfrei abgefüllt.

Bevor die als „Frischmilch“ deklarierte Trinkmilch mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von 10 Tagen versehen im Kühlregal des Supermarktes zu stehen kommt, ist sie somit mindestens vier bis sechs Tage alt. Einmal geöffnet soll sie sich auch nochmal rund fünf Tage halten.²¹ Ist das noch frische Milch? In einer Hofmolkerei wird das Gemelk des Vorabends und des Morgens verarbeitet, abgefüllt und am nächsten Tag ausgeliefert.

ESL-Verfahren	Verfahren	Anmerkungen
Direkte Erhitzung / Hochpasteurisierung	Nutzung einer UHT-Anlage. Erwärmung auf ca. 70 bis 85 Grad Celsius. Dampfinjektion ca. 127 Grad Celsius für 3 Sekunden, Flash-Kühlung auf ca. 80 Grad Celsius Homogenisierung.	weniger Kochgeschmack und geringere Molken-denaturierung als bei indirekter Erhitzung.
Indirekte Erhitzung	Erwärmung auf ca. 80 Grad Celsius. Zweistufige Homogenisierung. Erwärmung auf 100 Grad Celsius Hochpasteurisierung bei 110 bis 125 Grad Celsius für 2 Sekunden.	Kochgeschmack und starke Molken-denaturierung.
Mikrofiltration	Die Milch wird gereinigt und zentrifugiert, d.h. in Magermilch und Sahne getrennt. Die Magermilch wird auf 50 bis 55 Grad Celsius erwärmt, mikrofiltriert und zum Pasteur geführt. Das dort entstandene Retentat (Gemisch aus Milch und herausgefilterten Keimen) wird zusammen mit dem Sahneanteil bei 110 bis 125 Grad Celsius hochehitzt (110 bis 125 Grad Celsius) und dann homogenisiert. Das Gemisch aus entkeimter Magermilch und dem erhitzten, homogenisierten Rahm inkl. Retentat wird anschließend 15 bis 20 Sekunden lang bei 72 bis 74 Grad Celsius pasteurisiert.	Kommt Past-Milch geschmacklich am nächsten, jedoch höhere Vitaminverluste. ²³
Tiefenfiltration	Bei der Tiefenfiltration sind die Poren des Filters so klein, dass Milch den Filter passiert, 99 Prozent der Mikroorganismen jedoch nicht durchkommen. Folglich fällt kein Retentat an (siehe Mikrofiltration). Die Magermilch wird tiefenfiltriert und der Rahm bei 110 bis 125 Grad Celsius erhitzt, mit einem Teil der filtrierten Magermilch vermischt und dann homogenisiert. Das Gemisch aus entkeimter Magermilch und dem erhitzten und homogenisierten Rahm wird anschließend bei 72 bis 74 Grad Celsius pasteurisiert.	Kommt Past-Milch geschmacklich am nächsten, jedoch höhere Vitaminverluste. ²⁴
Bactofugation / Pasteurisierung	Die Rohmilch wird auf 50 Grad Celsius erwärmt und dann zwei Entkeimungs-Separatoren zugeführt. Anschließend kommt sie in die Entrahmungs-Zentrifuge, wird dann auf den Fettgehalt standardisiert. Erwärmung auf 65 Grad Celsius und Homogenisierung. Schließlich Pasteurisierung bei 74 Grad Celsius für 20 Sekunden.	Kommt pasteurisierter Milch am nächsten.

Tabelle 2: Verfahren der Herstellung von ESL-Milch²²

Länger haltbare „Frischmilch“?

„Frische Milch – länger haltbar“: so wird die sogenannte ESL-Milch gekennzeichnet. ESL steht für „extended shelf-life“ oder frei übersetzt für „längeres Leben im Kühlregal“. Der Hersteller garantiert 21 Tage und ihm stehen fünf verschiedene Verfahren zur Verfügung, um dahin zu kommen. Die Verfahren sind sehr unterschiedlich bezüglich ihrer Bearbeitungstiefe der Milch – sie reichen von „fast“-H-Milch bis hin zu „fast nur“ Pasteurisieren. Die Tabelle 2 gibt eine Übersicht.

Da weder die Verfahren noch der Begriff „ESL-Milch“ geregelt sind, können sich in den als „Frischmilch“ angebotenen ESL-Milch-Tüten sehr unterschiedliche Milchqualitäten verbergen. Schleichend hat sich seit 1996 – als erstmalig eine ESL-Milch produziert und angeboten wurde – das Verhältnis von traditionell pasteurisierter Frischmilch zu Gunsten dieser „länger haltbaren“ Frischmilch verschoben. 2005 schließlich war ein Großteil der pasteurisierten Milch im Handel durch ESL-Milch ersetzt. Dem Handel kommt die längere Haltbarkeit der ESL-Milch natürlich entgegen und der Verbraucher kauft sie im guten Glauben, eine „Frischmilch“ zu erhalten. Schätzungen der Landesvereinigung Milch von Nordrhein-Westfalen zufolge ist 75 Prozent der frischen Konsummilch heute ESL-Milch.²⁵

25

Die Rechtslage

Die Welt der Kennzeichnung war einfach, solange die Technologie der Pasteurisierung drei Stufen kannte. Die Milchverordnung von 2000 legte diese wie folgt fest:

- > Dauererhitzung (auf 62 bis 65 Grad Celsius mit einer Heißhaltezeit von 30 bis 32 Minuten). Phosphatasenachweis negativ und Peroxidasenachweis positiv.
- > Kurzeiterhitzung im kontinuierlichen Durchfluss auf 72 bis 75 Grad Celsius und einer Heißhaltezeit von 15 bis 30 Sekunden. Phosphatasenachweis negativ und Peroxidase-nachweis positiv.
- > Hocherhitzung im kontinuierlichen Durchfluss auf 85 bis 127 Grad Celsius. Bei letzterer sollten die Temperatur-Zeit-Bedingungen so gewählt sein, dass der Peroxidasetest negativ ausfällt.
- > Davon abgegrenzt war die Ultrahoherhitzung auf 135 Grad Celsius.

Dann tauchte die ESL-Milch auf und sie schien nicht mehr richtig reinzupassen: teilweise „fast nur“ pasteurisiert, teilweise „hocherhitzt“ – je nach Verfahren – wollten die Hersteller sie gerne als „normale Past-Milch“ gekennzeichnet haben – der Industrieverband Milch hingegen als „hocherhitzt“. Eigentlich war die bis 2004 gültige Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung (KonsMilchKV) eindeutig: die ESL-Milch musste als hocherhitzt eingestuft werden, da ihre Erhitzung bei den direkten und indirekten Verfahren mit maximal 125 Grad Celsius rund 10 Grad Celsius unter der Grenze lag, die der Gesetzgeber für die Kennzeichnungspflicht der Milch als UHT-Milch festgelegt hatte. Doch da waren auch die ESL-Milchen, die mit Mikrofiltration hergestellt und „nur pasteurisiert“ waren. Diese ESL-Milch hätte daher als „pasteurisierte Milch“ eingestuft werden müssen.

Ab 2004 änderte die EU das Hygienerecht („Hygienepaket“ – hier Verordnung (EU) 853/2004 und 2071/2004) und rechtlich gesehen gab es die „hocherhitzte“ Milch einfach nicht mehr. Damit war der Weg für die ESL-Milch frei. Sie durfte genauso gekennzeichnet werden wie die pasteurisierte Milch – nämlich als Frischmilch.





Da die Kennzeichnung der ESL-Milch sich de facto nicht von der Kennzeichnung von pasteurisierter Trinkmilch unterscheidet, dürfen beide mit dem Zusatz „frisch“ beworben werden. Als 2007 Deutschland die EU-Verordnung mit einer nationalen Durchführungsverordnung umsetzte (und die alte Milchverordnung aufhob), war der Weg frei: der Discounter Aldi konnte als wichtigster Absatzmarkt für Milch die traditionelle Past-Milch durch ESL-Milch austauschen. Die Produkte wurden als „länger frisch“ oder „maxifrisch“ oder „extra langer Frischgenuss“ gekennzeichnet und waren nicht mehr zu unterscheiden von der früheren Frischmilch. Die Verbraucherzentralen liefen Anfang 2009 Sturm gegen diese Verbrauchertäuschung. Sie erreichten schließlich, dass die Industrie sich selbst dazu verpflichtete, die Kennzeichnung zu ändern. „Traditionell hergestellt“ steht nun auf der Packung von normal pasteurisierter Milch und auf der ESL-Milch „länger haltbar“. Das Verfahren (Hoherhitzung oder Mikrofiltration) muss nicht gekennzeichnet sein. Dennoch suchen wir seither im Regal der Supermärkte fast vergeblich die „traditionell hergestellte“ Frischmilch!

28

Bleibt trotzdem die Frage: Wird hier nicht Verbrauchertäuschung betrieben? Was verstehen Verbraucher unter „frisch“? Ist die Erwartung wirklich die, dass das Produkt nicht verdorben ist – oder erwarten wir Konsumenten auch einen Bezug zur Zeit: Wann wurde die Milch gemolken? Wie alt ist sie? Ist sie wirklich frisch? Und ist das nicht ein Widerspruch in sich, wenn ESL-Milch eine „länger haltbare“ Frischmilch ist? Der Gesetzgeber hält sich hier raus. Seit 2004 verzichtet die EU auf eine Festlegung einer Zeitfrist, bis wann die Milch pasteurisiert sein muss. Bis 1989 musste die Milch spätestens nach 22 Stunden der Pasteurisierung zugeführt sein. 1989 wurde die Frist auf 60 Stunden verlängert, dann wieder auf 36 Stunden reduziert. Damit die Molkereiwirtschaft diese erneute Kürzung der Zeit akzeptierte, wurde ihr erlaubt, die Milch zur Zwischenlagerung und damit vor der eigentlichen Pasteurisierung zu erwärmen (Thermisierung, siehe oben).²⁶ Seit 2004 gibt es keinen zeitlichen Bezug mehr. Rohmilch und pasteurisierte Milch dürfen lediglich bestimmte Gehalte an Verderbniskeimen nicht überschreiten, um verkehrsfähig zu sein. Wie lange die Milch gebraucht hat zwischen Melkstand und Milchtüte im Regal ist dem Gesetzgeber gleichgültig.

Gibt es einen Zusammenhang zwischen Frische und gesundheitlichem Wert?

Der Gesetzgeber definiert „Frische“ nicht explizit und der Handel hat offensichtlich wenig Interesse daran, wirklich frische Milch zu listen. Die ESL-Milch und ihre Bezeichnung als „länger haltbare“ Frischmilch ist lediglich eine weitere Etappe in der Begriffsverschiebung und damit einhergehend Begriffsverwirrung, wie sie Herbert J. Buckenhüskes, Vorstandsmitglied der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien (GDL) unlängst im Journal Culinaire so gut dargelegt hat.²⁷ Frische, so Buckenhüskes, ist ein unterschiedlich ausgelegter Begriff für einen Zustand von Lebensmitteln. Er reiche nach dem Lebensmittel-Lexikon (Täufel et al. 1993) von „eben zubereitet beziehungsweise jetzt entstanden oder kühl, warm oder heiß über nicht abgelagert, nicht abgestanden bis hin zu nicht durch Konservierung haltbar gemacht.“ „Frisch“, so der Autor, lasse sich nicht unabhängig vom Kontext bestimmen. Dabei bleibe die „Frische“ im Bezug zur „Haltbarkeit“ bestehen: Kälte, Gefrieren oder – wie im Falle der Milch – das Erhitzen – führten dazu, dass diese Milch länger „frisch“ bleibt und damit nicht „verdorben“. Wo aber die Grenze ziehen? Darf die Zeitbestimmung aus dem Begriff der „Frische“ verschwinden? Zu beobachten ist, dass der Begriff der „Frische“ bei Lebensmitteln genau in dem Moment an Bedeutung gewonnen hat, wie es durch industrielle Verfahren gelang, Fertigprodukte („frisch aus dem Tiefkühlfach“) und sehr haltbare Produkte auf den Markt zu bringen. Die Frische verlor damit Schritt für Schritt ihren

Bezug zur Zeit („frisch geerntet“) und wurde von Industrie und Werbung auf den Erhalt der sensorischen Eigenschaften reduziert („Frischeverpackung“).

Einen ersten Hinweis auf einen Zusammenhang zwischen „Frische“ – die nicht nur im zeitlichen Sinne sondern auch mit geringer Bearbeitungstiefe zusammengebunden ist – gab Professor Dr. Erika von Mutius bei einem Vortrag 2018 in München. Ihre Untersuchungen bei Kindern mit Allergien hatten einen Zusammenhang zwischen Rohmilchkonsum, Nähe zu Tieren auf Bauernhöfen und geringeren Allergieerkrankungen ergeben. Wer Rohmilch aus Gründen der Risiken (siehe nachfolgendes Kapitel) scheue, so von Mutius, könne auf schonend pasteurisierte Milch zurückgreifen. Optimal wäre eine Pasteurisierung bei 63 Grad Celsius. Da diese Milch jedoch schwierig auf dem Markt zu bekommen sei, reiche auch eine frische pasteurisierte Milch aus. Frisch – im zeitlichen Bezug.

Angesichts dieser Entwicklung, für die die ESL-Milch stellvertretend steht, erfährt der zeitlich verstandene Frishebegriff eine Renaissance. Frische wird zum Synonym für Natürlichkeit und gesunde Nahrung.²⁸ So gesehen ist die „Frische“ der bäuerlichen Milch und der Hofmolkereien nicht nur ein Wettbewerbsvorteil, sondern auch ein Zeichen der Wiederaneignung verloren gegangener Qualitäten der Milch, zumindest wie sie noch aus Zeiten stammte, in denen Milch noch 22 Stunden nach dem Melken pasteurisiert werden musste und nicht zuvor drei bis vier „Thermisierungen“ erleiden musste. Eine Wiederaneignung guter frischer Milchqualität hat zugleich Konsequenzen im Verbraucherverhalten. Der Einkauf von Frischmilch ist dann nicht mit dem monatlichen Gang durch den Verbrauchermarkt getan, sondern erfordert zumindest wöchentlichen Zugang zur wirklich frischen Milch, sei es durch einen Lieferdienst, der den früheren „Milchmann“ wiederbelebt oder sei es durch den Einkauf im nahegelegenen Supermarkt. Frische Milch – das bedeutet: jeder muss seine Verantwortung dafür übernehmen – auch der Konsument.



Interessanterweise hat die schwedisch-dänische Molkereigenossenschaft „Arla“ das Thema schon aufgegriffen. In Dänemark bietet sie Trinkmilch an, die garantiert nicht älter ist als 24 Stunden seit dem Melken. **Geht doch!**

Das Kriterium „Frische“ nennt eine zeitlich definierte Frische. Frische kann durch die Nennung des Herstellungsdatums gegenüber dem Verbraucher sichtbar gemacht werden. Dieses Kriterium gibt dem Lebensmittelhandwerk einen Wettbewerbsvorteil. Mehr noch: Die Frische geht einher mit geringerer Bearbeitungstiefe der Milch und erhöht deren gesundheitlichen Wert. In absteigender Wertigkeit stehen für Slow Food: Naturbelassene Milch/Vorzugsmilch – schonend pasteurisierte Milch. Abgelehnt werden ESL-Milch (länger haltbare Milch) und ultrahocherhitzte H-Milch sowie Sterilmilch.

Was sich ändern muss:

> Artikel 9, Absatz 1 der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) 1169/2011) schreibt verpflichtend für die Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln vor, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. ein Verbrauchsdatum auszuweisen ist. Vorschlag für eine Änderung: Bei Frischmilchprodukten ist zusätzlich das Herstellungsdatum (z.B. Zeitpunkt der Anlieferung an die Molkerei) anzugeben.



5 Die Matrix der möglichen (Ziel-)Kriterien zur Beurteilung von Betrieben und Prozessen

5.1 Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit umfasst fünf Aspekte: die politische Nachhaltigkeit, die kulturelle Nachhaltigkeit, die ökologische Nachhaltigkeit (Umweltgerechtigkeit) sowie die soziale und die ökonomische Nachhaltigkeit. Hier an dieser Stelle möchten wir den Blick lenken auf die kulturelle Nachhaltigkeit und auf die Umweltaspekte der Nachhaltigkeit einer „guten, sauberen und fairen“ Milchwirtschaft.

Bio-kulturelle Diversität der Milch

Für Slow Food ist das Essen auf das Engste verbunden mit kultureller und ökologischer Vielfalt. So lassen sich Ernährungssicherheit und das Recht auf Essen nur umsetzen, indem man die kulturelle Vielfalt und die lokalen Wirtschaftssysteme respektiert. Unser Essen kommt von der Natur, wird mit unserer Hilfe zur Kultur und kehrt dann zur Natur zurück. Essen ist Teil des großen Stoffwechsels aller lebenden Systeme: der Tiere, Pflanzen, Mikroorganismen, der Erde selbst.²⁹

Milch und Honig waren die heiligen Gaben der Hirten an die Gottheiten. Getreide und Bier die der Ackerbauern. An vielen Orten der Welt, von Afrika über Indien und von Europa bis tief in die Mongolei hat sich – ausgehend von der Levante – über eine Vielzahl unterschiedlichster Rinderrassen eine vielfältige Milchwirtschaft entwickelt, die Milch, Joghurt und Käse zu einem wichtigen Nahrungsmittel der Menschen machte. Diese Vielfalt an Rassen, Milchen und kulturellen Verarbeitungstechniken hat eine unglaublich große Vielfalt an Milchprodukten und insbesondere an Käse hervorgebracht. Bedroht werden Vielfalt und tradiertes Wissen heute von zwei Seiten: der Industrialisierung der Milcherzeugung und -verarbeitung mit ihren Standards und nach Baukastensystem zusammengesetzten Milchprodukten einerseits und andererseits durch eine wachsende Gruppe an „Milch-ablehnenden“ Menschen. Dieses Projekt hat uns gezeigt, dass, wenn genau geschaut wird – auch in Deutschland noch Vielfalt zu finden ist: Höfe, die sich von der Hochleistungskuh abwenden und wieder robuste alte Rassen wie das Norddeutsche Niederungsvieh einkreuzen – Hofkäsereien, die nach traditionellen Rezepten arbeiten oder neue Produkte kreieren sowie Bäuerinnen und Bauern, die sich auf die alten Wahrheiten der Milch rückbesinnen: Kühe fressen Gras und lieben die Weide. Im Gegensatz zu den Schweinen und den Hühnern leben heute Kühe und Rinder immer noch in einer vergleichsweise hohen Vielfalt unterschiedlicher Wirtschaftsweisen. Wir suchten daher Wirtschaftsweisen, die ihrerseits die biologische Diversität unserer Ökosysteme fördert und stützt. Aus diesem heraus haben wir unsere Kernforderung nach einer „bodengebundenen, vorrangig von hofeigenen Ressourcen und insbesondere Grünland-gebundenen Milcherzeugung“ (siehe Kapitel 4.1) entwickelt. Nachfolgend werden wir sie auf folgende Aspekte nachhaltiger Milcherzeugung hin überprüfen: Biodiversität und Klima. Anders als bei den nachfolgenden Kriterien haben wir diese Aspekte mit Hilfe persönlicher Interviews (Betriebsleiter, Expertin für Grünland und Klima) erarbeitet.

Biodiversität

Der wissenschaftliche Beirat für Biodiversität und Genetische Ressourcen stellte in seinem Gutachten vom Oktober 2013 „Biodiversität im Grünland“ die Bedeutung von Grünland für die Artenvielfalt, den Erhalt genetischer Ressourcen und insbesondere für Klimaschutz und Schutz abiotischer Ressourcen fest. Er kommt jedoch zu einem ernüchternden Fazit bezüglich der Milcherzeugung auf und durch Grünland: „Hochleistende Milchkühe stellen hohe Ansprüche an den Futterwert des Grünlands. Weidehaltung von Milchkühen ist aber auch aus Gründen der Arbeitseffizienz und Fütterungstechnik rückläufig. Daher besteht keine Interessensharmonie zwischen den Anforderungen der Hochleistungsmilchwirtschaft und dem Erhalt artenreichen Grünlands“.³⁰

Wir haben uns daher gefragt: unter welchen Bedingungen kann hier eine Interessensharmonie (keine Identität!) gelingen und falls ja, wie würde sich diese mit unserem Kriterium einer boden- und grünlandgebundenen Milcherzeugung und Weidegang verbinden können?

32

Der Erhalt artenreichen Grünlandes entspricht dem Blick des Naturschützers. Er will erhalten oder wiedergewinnen. Er nimmt artenreiches Grünland auf Standorten in den Blick, die für den landwirtschaftlichen Betrieb zu den weniger produktiven gehört, d.h. zunächst einmal Flächen, die nicht ackerbaufähig sind: zu nasse, zu trockene, zu steile, zu steinige und zu schwer zu bearbeitende Böden. Auf vielen Niedermoorflächen, Flußauen, trockenen Sand- oder Kalksteinflächen, auf Bergwiesen und Steilhängen ist traditionell Dauergrünland zu Hause und meist auch artenreiches Grünland.

Doch auch dieses Grünland ist nicht „von Natur“ aus gegeben, sondern durch landwirtschaftliche Nutzung in den vergangenen Jahrhunderten entstanden. Die Beweidung erfolgte mit einer Vielzahl unterschiedlicher Tierarten, die Mahd diente der Futtergewinnung für den Winter und es haben sich auch Tierrassen herausgebildet, die, wie zum Beispiel die Heidschnucken, genetisch an die Nährstoffarmut bestimmter Standorte angepasst waren. Ackerland hingegen diente vorrangig der Erzeugung menschlicher Nahrungsmittel. Das schloss Futterzukauf (Getreide und Soja, auch aus Übersee) ab dem ausgehenden 19. Jahrhundert ebensowenig aus wie die Verfütterung von Industrieabfällen (Maische, Ölkuchen), gerade an Milchvieh in stadtnahen Lagen. Erst die Entwicklung des Maisanbaus und der Silomaistechnik machten Ackerfutterbau für die Milcherzeugung ab den 1970er Jahren attraktiv, in Kombination mit dem zollfreien Import von Eiweiß (Soja). Die seit 2003 veränderten agrarpolitischen und ökonomischen Rahmenbedingungen (schrittweise Öffnung des EU-Milchmarktes gegenüber dem Weltmarkt) brachte eine Rückbesinnung auf die eigenen Futterressourcen, d.h. das Grünland, mit sich. Verstärkt wurde diese Tendenz durch die abnehmende Flächenverfügbarkeit (steigende Pacht- und Bodenpreise), die auch ausgelöst wurde durch die Etablierung von Biogasanlagen und deren Flächenhunger. Zugleich zeigt sich die Tendenz zunehmender Aufgabe der Nutzung von Grünlandflächen auf arbeitswirtschaftlich ungünstigen Standorten oder sehr ertragsarmen Standorten. Beide Tendenzen – die Intensivierung der Grünlandnutzung einerseits und die Nutzungsaufgabe bzw. Unternutzung als Folge zu extensiver Bewirtschaftung³¹ – wirken sich negativ auf die Artenvielfalt des Grünlandes aus.

In den letzten Förderperioden war daher artenreiches Grünland auch Fördergegenstand im Rahmen der Agrarumweltmaßnahmen. Jedoch richtete sich diese auf die aus Sicht des

Naturschutzes wichtigen artenreichen Bestände – also auf Standorte, die aus landwirtschaftlicher Sicht eines Milcherzeugers für die Milchproduktion höchstens als Weide für das Jungvieh taugen. Entsprechend gering ist auch die Inanspruchnahme entsprechender Fördermaßnahmen für artenreiches Grünland, zumal sie in der Regel den Verzicht auf Düngung vorschreiben sowie späte Mahdzeitpunkte.³² Das Dilemma des Naturschutzes ist, dass versucht wird (anhand weniger überprüfbarer Zielkriterien bestimmter Pflanzen- und/oder Tierarten), Teile historischer Landschaften zu erhalten ohne in der Lage zu sein, die historische Nutzungsweise dieser Landschaften aufrechterhalten zu können. Dieser Blickwinkel ist daher nicht bis wenig dazu geeignet, heutige und möglichst nachhaltige Wirtschaftsweisen bezüglich ihrer Relevanz für die Biodiversität zu beurteilen.

Vielleicht ist es zielführender darüber nachzudenken und auszuprobieren, welche **Entwicklungspotentiale im Grünland** selbst liegen und wie diese durch eine nachhaltige, ressourcenschonende und auf eigenen Ressourcen aufbauende Wirtschaftsweise der Milcherzeugung gefördert werden können. Dass statische Betrachtungsweisen von Wirtschaftsweisen zu kurz greifen, berichtete vor Jahren bereits der niederländische Agrarforscher Jan Douwe van der Ploeg.³³ Er zeigt auf, dass das gesamte System: Boden-Pflanze-Tier und organischer Dünger betrachtet werden muss. Ein verbesserter, auch stickstoffärmerer Dünger veränderte das gesamte System. Er aktivierte das Bodenleben und dies wiederum führte zu besserem Futter, zu verbesserter Tiergesundheit und darüber wieder zu verbessertem Dünger.

Die Tierärztin und Aktivistin Dr. Anita Idel hat sich seit langer Zeit intensiv mit Grasland, Beweidung und Rinderfütterung befasst.³⁴ Sie fordert ein Umdenken, nachdem jahrzehntelang die Bewirtschaftung von Grünland nur unter dem Aspekt der Biomasse-Gewinnung gesehen wurde. Sie sagt, die Potenziale des Grünlandes in Bezug auf seine Biodiversität sind noch nicht ausgeschöpft. Biodiversität ist – so Anita Idel – das Ganze. Zu ihr gehört sowohl das mikrobielle Bodenleben unterhalb der Grasnarbe als auch die im Grasland vergesellschafteten Pflanzen bis hin zur Ausgestaltung der Weide (z.B. mit Hecken, Bäumen). Es gehörten die Insekten und Kleintiere dazu, die sich hier ernähren. Nicht zuletzt, so Idel, hängt auch die Diversität der Pansenflora (und damit Tiergesundheit und Milchqualität) von dieser Biodiversität des Graslandes ab.

„In unserem ganzen Grünland - das Potential, was wir hätten, wenn wir nicht permanent zu früh kämen, mit der Kuh, mit der Mahd, oder eben zu kurz mähen, was dann automatisch auch mehr Feuchtigkeit halten könnte, und wenn wir dann nicht so verdichten würden mit unseren Geräten, das ist riesig. Das Potential nutzen heißt zunächst einmal: Fehler vermeiden. Natürlich nicht den Teil der Gülle, den ich jetzt unbedingt loswerden muss zum Ende des Winters, weil mir meine Güllekapazität nicht reicht und da unbedingt was weg muss, und ich rechtlich berechtigt bin, schon wieder was auf die Flächen zu bringen, dieses dann vorrangig aufs Grünland zu machen, mit der Vorstellung, die Grasnarbe kann das ab. Und auf diese Weise auch Mengen aufs Grünland bringe, die da eigentlich nicht hingehören und die auch unter Biodiversitätsaspekten fragwürdig sind. Dann dieses üblicherweise zu kurz mähen, gar nicht die Mähtechnik, sondern wie das Mähwerk eingestellt ist. Gerade hier in den Mittelgebirgen, wo weniger High Tech unterwegs ist, wird mindestens jeder zweite Bauer dir sowieso sagen, wieso, das kann ich doch gar nicht einstellen. Das ist bei mir schon eingestellt und ist seit 20 Jahren verrostet. Und es ist überall zu kurz eingestellt. Mit anderen Worten, dieses Potential ist nie gesehen worden. Das sind eben diese fünf bis sechs Zentimeter, die man eben drunter bleibt. Und wenn man dann zu kurz mäht, dann

verschenkt man so etwa zwei Wochen Vegetationszeit. In der Zeit könnte ja schon wieder Photosynthese stattfinden, findet aber nicht statt, weil es wird nicht nur Wurzelmasse rückgebildet, die dann nicht zur Bodenbildung zur Verfügung steht, sondern die Zeit läuft ja. Wir sind im Mai und es hätte eigentlich 10 Tage gut wachsen können, oberirdisch und unterirdisch. Ist aber nicht, weil wir sind ja noch im Rückbilden und nach oben schieben und dann kann es erst wieder losgehen mit der Photosynthese (...) Und in dem Augenblick, wo ich dann noch häufiger mähe, passiert das dann noch häufiger, dass ich diese Situation selber produziere.“

„Und dann natürlich auch durch diese Art von Bodenverdichtung und Intensität durch Dünger damit eben auch meine Vielfalts-Mischung beeinträchtigt, die dann eben auch, sei es in Sachen Wurzelraum und Wasseraufnahme und -speichervermögen weniger Potential nutzt und damit auch in einer verlängerten Trockenphase mehr ins Risiko gehe, dass dann aus Wassermangel heraus kaum was wächst. Also spricht alles dafür, den Blick in den Boden zu richten, unter dem Aspekt Bodenleben nicht behindern. (...) Man kann sich die schönste Graslandmischung ausdenken, und das hatte man früher auch schon im Kopf, aber was von diesen sagen wir mal 7 verschiedenen Pflanzen, die ich in meiner Mischung drin habe, was und in welchem Verhältnis nach zwei, drei, vier Jahren noch da ist, das hängt zu hundert Prozent davon ab, was ich oberirdisch tue oder nicht, von meinem Grünlandmanagement, ob das Mahd ist oder Weide.“

34

Tatsächlich ist die Biodiversität auf intensiv genutztem Grünland gering: hohe Düngeintensität vor allem mit Gülle, Einsaat ertragsreicher Grassorten, tiefe Schnitte und häufige Mahd zur Gewinnung eiweißreichen Grünfutters und zur Silagebereitung (extrem z.B. im Allgäu sechs bis sieben Schnitte) – machen die Grasnarbe locker bei gleichzeitiger Verdichtung des Bodens (häufiges Befahren in Zeiten wo Ackerland aufgrund von Feuchtigkeit noch nicht bearbeitbar ist), bringen Verunkrautung (Löwenzahn, Ampfer etc.) und führen zu Pflanzengesellschaften, die den extremen Witterungsbedingungen (Dürre 2018 machte es sichtbar) nicht mehr gewachsen sind.

„Was aber Fakt ist – wenn man eine hohe Milchleistung hat, muss man intensiv Landwirtschaft machen. Und das ist Verlust von Biodiversität. Das schlägt direkt durch. Im Allgäu, aus dem Grundfutter 6000 Liter Milch, das muss man dann mal anschauen. Da wird sieben bis achtmal geschnitten wie im konventionellen Landbau. Da blüht nix mehr. Auch das ist Ökolandbau. Und das hängt immer davon ab, wieviel hol ich davon runter zum soviel produzieren“ (Betriebsleiter im Süddeutschen)

Dennoch: Hohe Biodiversität und Milcherzeugung sind kein Widerspruch. Im Zentrum steht die Frage nach dem Leistungsniveau. Durch Hochleistungszucht „entferne ich die Kuh immer mehr von der Weide“ (Anita Idel). Hinzu kommt die Art und Weise der Mahd. Wenn mit schlagkräftigen Kreiselmähern (Lohnunternehmer!) die Wiese schnell und großflächig abgemäht wird, wirkt sich das negativ aus – vor allem auf die Bodenbrüter, aber auch auf die Insekten. Die Schnitthöhe spielt ferner eine Rolle. Benötigt werden Konzepte, die kleinräumig, zeitlich versetzt und mit Streifenmahd arbeiten. Als Mähwerk eignet sich der Balkenmäher am besten.

„Wir mähen dreimal im Jahr das Klee gras, in normalen Jahren. Und lassen beim ersten Schnitt immer drei Meter stehen, dann wieder drei Meter und dann noch mal drei Meter.

Das blüht natürlich und sieht dann ganz schön wild aus. Aber die Braunkehlchen oder Feldlerche danken es natürlich. Wir haben den 28-fachen Besatz an Feldlerchen gegenüber unseren Nachbargemeinden. Und die Ackerbegleitkräuter wie Ackerschwarzkümmel, was jahrelang auf Roten Listen war, kommen durch diese Bewirtschaftung wieder zum Vorschein.“ (Betriebsleiter aus Brandenburg)

Unter den Betriebsleitern der Workshops gab es unterschiedliche Erfahrungen mit der Biodiversität im Grünland:

„Ja, wenn man optimal aus Fütterungssicht arbeitet, dann macht man halt mehr Schnitte. Aber es gibt ja auch die Möglichkeit, da einen Kompromiss einzugehen. Dass mein Futter nicht den optimalen Energiegehalt hat oder so. Dafür habe ich dann nicht so einen Schaden im Ökosystem angerichtet.“

„Was ich mache, ist eine Hälfte Silo, die andere Heu. Immer abwechselnd. Da ist jetzt teilweise Wiese als FFH-Gebiet ausgewiesen worden. Vorher war hier nichts, die war nicht so artenreich. Und weil ich auch immer Grünfutter bloß noch mit dem Doppelmesser mähe. Das bringt echt viel. Und es spart Sprit, 40 Liter pro Hektar verbrauche ich im Jahr. Und es ist extrem sauber, im Vergleich zum Kreisel. Im Herbst vor allem, das siehst du im Futter fast nicht. Ich schneide relativ hoch. Und vor allem beim Weißklee merkt man den Unterschied, das ist ein sauberer Schnitt. Am anderen Tag hat der schon wieder Blätter. Und vor allem die Kräuter.“

„Auch wenn ich Luzerne zum ersten Mal mähe, meistens bloß mit dem Doppelmesser. Das tut dem echt gut. Mit dem Kreismähwerk wäre das schon eine brachiale Sache. Mit solchen Sachen kann man also die Biodiversität wieder herstellen. Wenn man sozusagen die richtige Technik auswählt.“ (verschiedene Betriebsleiter aus Süddeutschland)

Weidehaltung wirkt sich positiv auf die Biodiversität der Fauna aus: Insekten „lieben“ Kuhfladen – finden dort ideale Ernährungs- und Vermehrungsbedingungen. Insekten wiederum dienen als Futter der Vögel. Weidehaltung und Biodiversität der Flora .

Ein Betriebsleiter praktiziert eine **saisonale Abkalbung** und merke den positiven Effekt auf das Grünland. Die trockenstehenden Kühe brauchen im Winter nicht so viel Eiweiß und können rauhfutterreicheres, sprich verblühtes, älteres Heu fressen. Statt vier bis fünf Schnitte macht er nur noch zwei Schnitte. In drei Jahren habe sich alles vervielfacht an Diversität. Nicht ohne Nachteile: Es gibt zwei Monate lang keine Milch und das wirkt sich negativ auf die Direktvermarktung der Milch aus. Die Kunden akzeptieren es nur schlecht und die Molkeerei muss das auch akzeptieren. Zugleich setzt die Milcherzeugung genau dann aus, im Winter, wenn mehr Milch konsumiert wird. Während dann, wenn sie natürlicherweise viel fließt, die Urlaubszeit beginnt und der Absatz geringer ist.

Klima

Wie klimarelevant ist die Milcherzeugung und speziell die grundfuttergebundene Milcherzeugung? Aus wissenschaftlicher Sicht gibt es unterschiedliche, kontroverse Ergebnisse. Je nachdem, welche Einflussfaktoren man miteinberechnet (CO₂-intensiver Ackerfutteranbau, CO₂-Speicherpotential des Bodens – überall unterschiedlich!, Leistung der Kühe etc.)

kommen Studien zu unterschiedlichen CO₂-Bilanzen pro Kilogramm Milch (mal besser, mal schlechter als Milch ohne Weide). Ein Manko der vielen Studien ist, dass sie selten „das Ganze“ betrachten und daher die Klimawirksamkeit auf die Berechnung einer Ration – zum Beispiel CO₂ pro Kilogramm Milch – reduzieren.³⁵

Es geht jedoch – wie auch vorliegende Studie zeigt – um das gesamte System „Milch“. Inzwischen gibt es gute wissenschaftliche Auseinandersetzungen zu dieser Behauptung.

- > Den Nachweis, den die Prüf- und Besamungsstation München-Grub e.V. bereits 2009 führte, dass die Doppelnutzung von Zweinutzungsrasen die Treibhausgase verringert.³⁶
- > Die Arbeiten von Anita Idel zur Klimawirkung der Rinderhaltung. Sie zeigen, welche positiven Wirkungen Grasland als CO₂-Senke hat und welchen Beitrag die (weidenden) Rinder zur Entwicklung des globalen Graslandes hatten und immer noch haben.³⁷

Betrachtet man das gesamte System „nachhaltige Milcherzeugung“ so wie wir es in dieser Studie vorgenommen haben, dann zeigen sich positive klimarelevante Faktoren:

36

- > Verstärkte Nutzung der eigenen betrieblichen Ressourcen, daher verringerter Einsatz von energieintensiven Betriebsmitteln (Mineraldünger, Pestizide, Zukauffuttermittel).
- > Längere Lebensdauer der Kühe und erhöhte Lebensleistung in der Milcherzeugung (keine „Wegwerfkühe“)
- > Geringere Milchleistung pro Kuh, daher geringeres Gesamtmilchaufkommen und somit kein weiterer Beitrag zu Milchüberschüssen, die ihrerseits energieaufwendig zu Milchpulver verarbeitet, (subventioniert) gelagert und schließlich exportiert werden müssen.
- > Geringe Bearbeitungstiefe der Milch und kurze Wege zum Verbraucher.

5.2 Produktion

In den Workshops waren überwiegend Biobetriebe, aber nicht ausschließlich. Dies erlaubte die große Bandbreite unterschiedlicher Wirtschaftsweisen auch innerhalb des Regelwerkes der Bio-Anbauverbände kennenzulernen. Die Standortabhängigkeit der Milcherzeugung und Milchverarbeitung sowie die Stellung der Milchproduktion im Gesamtbetrieb wurden sichtbar. Dies bestärkte uns, weiterhin (und wie im Rohmilch-Manifest geschrieben, siehe dort) von Milchen zu sprechen. Die Forderung nach „Grundfutter gebundener Milcherzeugung“ (siehe 4.1 und 5.5) reicht aus, um weniger nachhaltige Wirtschaftsweisen auszuschließen. Darüber hinaus muss Raum sein für die unterschiedlichen Wirtschaftsweisen und Akzente, die die Betriebe sich setzen.

Wir haben für die Milchproduktion ein weiteres Kriterium aufgenommen. Dieses Zielkriterium ist keine absolute Forderung, denn „es kommt eben drauf an“ und es gilt genau hinzuschauen, was möglich, machbar, sinnvoll und von den Menschen auf dem Betrieb und der Milchviehherde auch umsetzbar ist.



Muttergebundene Kälberaufzucht / Tierwohl

Muttergebundene Kälberaufzucht könnte eines der nächsten wichtigen und vor allem verbraucherrelevanten Kriterien der Milcherzeugung werden. Noch sind es einzelne Pionierbetriebe, die in verschiedenen Systemen eine solche Aufzucht der Kälber durchführen. Üblich ist es hingegen – auch in Biobetrieben – die Kälber kurz nach der Geburt von den Müttern zu trennen.

Das Hofgut Rengoldshausen betreibt seit 2006 muttergebundene Kälberaufzucht. Die verantwortliche Landwirtin Mechthild Knösel hat über die Jahre ihr System entwickelt und immer wieder den Gegebenheiten und den Bedürfnissen der Tiere und Menschen angepasst. Hier bleiben die Kälber für drei Monate in abnehmendem Umfang bei ihren Müttern. Danach können sie noch für einen Monat bei einer Ammenkuh trinken. Beim Umbau im Jahre 2014 wurde der Stall so gestaltet, dass flexibel mit den unterschiedlichen Erfordernissen der Kälberaufzuchtphasen und den über das Jahr unterschiedlichen Größen der Kälbergruppen umgegangen werden kann. Gitter und Tore lassen sich auf verschiedene Weise einhängen, so dass verschieden große Boxen und Stallbereiche abgetrennt werden können.



Die Kälberaufzucht findet in drei Phasen statt. Im ersten Monat bleiben Mutter und Kalb in einer Box fast uneingeschränkt zusammen. Danach kommt die Mutter zweimal am Tag für jeweils eine Stunde zum Melken und zum Fressen am Fressgitter aus der Box heraus. In diesem Monat kann das Kalb so viel und so oft trinken wie es möchte und wird keinen weiteren Veränderungen ausgesetzt. Am Ende des Monats ist das Kalb auch so weit immunisiert, dass es bereit ist für die zweite Phase im Kälberstall. Jetzt ist das Kalb nur noch zweimal am Tag am Anfang der Melkzeit mit der Mutter zusammen und kann bei ihr trinken. Der Übergang in die zweite Phase wird allerdings fließend gestaltet. Die Phase drei beginnt nach zwei Monaten wieder mit einer Übergangszeit. Dabei werden die abzusetzenden Kälber etwas später zu den Ammenkühen gelassen, so dass deren eigene Kälber schon getrunken haben und sie nicht mehr so bereitwillig die anderen Kälber an ihr Euter lassen. Dadurch wird die Milchmenge, die die Kälber noch bekommen, immer weiter reduziert. Oft fällt den Kälbern die Absetzung leichter als den Müttern bzw. Ammen. Manche Kälber gehen noch vor Ende der einmonatigen Absetzphase nicht mehr von allein zu ihren Müttern, die auf sie warten.

Einer der wichtigsten Vorteile der muttergebundenen Kälberaufzucht ist die robustere Gesundheit und Entwicklung der Kälber. Gleich in der ersten Phase fangen sie an, die Mutter nachzuahmen und Grundfutter zu fressen. Das heißt, auch das Wiederkäuen und die Pansenentwicklung beginnen früher. Dadurch kommt es nach dem Absetzen nicht zu Wachstumseinbrüchen. Die klassischen Kälberkrankheiten wie Durchfall, Atemwegserkrankungen oder Nabelentzündungen kommen zum Beispiel im Hofgut Rengoldshausen kaum noch vor und entsprechend gering sind die Kosten für den Tierarzt. Die Milchmenge, die das Kalb trinkt, bis es entwöhnt ist, beträgt 1.000 Liter.

Das Aufwachen im Herdenverband übt früh ein soziales Verhalten, gerade der sonst etwas wilderen Bullenkälber, ein. Später macht sich dies in der Herde positiv bemerkbar. Die Umstellung auf muttergebundene Kälberaufzucht ist nicht so einfach und nicht auf allen Höfen (die an unseren Workshops teilnahmen) wurden ausschließlich positive Erfahrungen gemacht (Kälber nicht an Tränke gewohnt) bzw. die mit dem Stallumbau verbundenen Investitionen werden gescheut. Die Umstellung beginnt – wie auch die Weidehaltung – „im Kopf“ und muss intensiv begleitet werden.

Wie diese Kälberaufzucht unterstützt werden könnte:

- > Muttergebundene oder ammengebundene Kälberaufzucht ist auch mit einer betrieblichen Umstellung verbunden, die nicht von heute auf morgen zu leisten ist. Hauptproblem ist, dass die Beratung jahrzehntelang in eine andere Richtung ging – die Entfernung des Kalbes von der Mutter unmittelbar nach der Geburt.
- > Unterstützung kann diese tierschutzrelevante Kälberhaltung daher in erster Linie erfahren, wenn sich Beratung und Ausbildung der Landwirte entsprechend dafür öffnen. Best practice-Beispiele (Stable school) nach dänischem und französischem Vorbild zeigen und fördern ist hilfreich. Unterstützung könnte eine Vermarktungsförderung männlicher Kulkälber geben.³⁸

5.3 Milch und Milchprodukte möglichst naturbelassen und handwerklich verarbeitet

Ein Hauptinteresse für Slow Food als Verbraucherorganisation liegt bei Lebensmitteln hochwertiger Qualitäten und den dazu notwendigen kleinteiligen Wertschöpfungsketten. Intensiv diskutiert wurden die Qualitätsfragen von Trinkmilch, Frischmilchprodukten und Käse auf dem Workshop 3 (Reyerhof in Stuttgart-Möhringen, Baden-Württemberg) und Workshop 4 (auf Haus Bollheim / Zülpich, Nordrhein-Westfalen).

Roh oder gekocht – die alte Debatte vor neuem Hintergrund

Im Rohmilch-Manifest von 2014 (siehe Kapitel 3.2) setzte Slow Food Deutschland einst ein klares Votum für die Vielfalt der Milchen, wenn sie naturbelassen bleiben dürften und forderte Erleichterung für die Verbraucher im Zugang zu diesen Milchen. Slow Food möchte dabei den Begriff der „Rohmilch“ durch den Begriff „naturbelassene Milch“ ersetzen, da dieser verbunden ist mit der Vielfalt der Milchen der Regionen, Rassen und Kulturen.

Der Workshop 3 im März 2018 auf dem Reyerhof in Stuttgart war der naturbelassenen Milch gewidmet. Zwanzig Bauern und Bäuerinnen, fast alle aktive Milch-Direktvermarkter, waren gekommen, nicht nur den Vortrag von Dr. Ton Baars über neuere Forschungsergebnisse zu Wert und Risiken der Rohmilch zu hören, sondern vor allem, um mit uns dieses „heiße“ Thema zu diskutieren und sich auszutauschen über ihre Erfahrungen in der Vermarktung (siehe auch Abschnitt 4.4. Milchautomat).

Über den Wert der naturbelassenen Milch

„Ich finde es ja verrückt, die beiden Lebensmittel, die im öffentlichen Diskurs am ärgsten unter Beschuss sind, sind diejenigen, die uns am längsten begleiten – das ist Milch und Brot. Wenn man das aus der Perspektive anschaut, dann wundere ich mich über diese komplette Dissoziation von dem, was das Lebensmittel eigentlich ist und was es ausmacht. Man diskutiert über die Gefahren, die Lebensmittel in Einzelfällen hervorrufen, die uns kulturell seit Jahrtausenden begleiten. Aber über die Bedrohungen, gesundheitsschädigenden Wirkungen, die die Mehrheit der Menschen heutzutage gedankenlos zu sich nimmt oder zu sich nehmen muss, da wird kein Wort drüber verloren.“ (Teilnehmerin am Workshop)

„Ich glaube man muss den Unterschied zwischen Vorzugsmilch und Rohmilch nicht so betonen. Das ist ja beides Rohmilch. Und man muss der Politik klarmachen, dass sie dazu da ist, dem Verbraucher zu ermöglichen, dass er die Produkte kriegen kann, die er möchte.“ (Direktvermarkter, ehemaliger Vorzugsmilchbetrieb)

Frisch gemolkene Milch hat eine Temperatur von 38 Grad Celsius, genau richtig für das junge Kalb. Wohlt temperierte, warme Milch – das war auch für die Verbraucher bis weit in die Nachkriegsjahre hinein ein Zeichen guter, weil frisch gemolkenen Milch. Sie ist durchaus nicht so leicht verderblich, wie es ihr immer unterstellt wird. Hygienisch gemolken bleibt sie mehrere Tage süß, bevor sie sauer wird. So widersprüchlich es klingen mag: gleichermaßen verantwortlich für die Stabilität der Milch wie für ihre Fähigkeit zur Säuerung sind Milchsäurebakterien, die (wie beim Menschen auch, innere und äußere Häute schützend) über das Euter in die Milch gelangen. Sie halten während der sogenannten „bakteriziden Phase“ andere Verderbnis erregende Keime in Schach und wehren Krankheitserreger ab. Der darauf

beruhende gesundheitliche, weil positiv die Darmflora regulierende Wert der rohen Milch und ihrer Milchsäurebakterien war schon früh bekannt.

Bleibt die Milch anschließend in warmer Umgebungstemperatur stehen, ernähren sich die Milchsäurebakterien von dem reichlich vorhandenen Milchzucker (Laktose). Sie wandeln ihn in Milchsäure um. Die Milch wird dick, der erste Schritt hin zu Quark, Joghurt, Käse ist vollzogen.

Die frische, kuhwarme Milch ist zugleich ein sehr empfindlicher Stoff. Sie befindet sich, wissenschaftlich formuliert, in einem „labilen kolloidalen Lösungszustand“. Dieser Zustand bezieht sich auf das Milcheiweiß. Empfindlich sind auch die mit einer feinen Haut überzogenen Kügelchen des Milchfettes. Eiweiß und Fett reagieren auf jede Änderung ihrer chemischen wie physikalischen Umgebung. Erschütterungen durch Pumpen, Rühren, Schütteln und sowohl geringere als auch höhere Temperaturen als die genannten 38 Grad Celsius verändern die Milch. Milch musste in früheren Tagen mit „Samthandschuhen“ angefasst werden. Diese Achtsamkeit war Teil des milchhandwerklichen Könnens. Heute hat die Milch sich nach der Technik zu richten und die vollautomatisierten Produktionsstraßen der Molkereien benötigen einen möglichst gleichförmigen und möglichst keimarmen Rohstoff.

41

Seit Ende des 19. Jahrhunderts und seitdem das Verfahren der Pasteurisierung nicht nur das Abtöten möglicher Krankheitserreger, sondern vor allem der Verderbnis- und Säuerungsbakterien und damit eine verbesserte Haltbarkeit der frisch gemolkene Milch erlaubt, seitdem wird um den Wert der Rohmilch als naturbelassenes Lebensmittel öffentlich gestritten. Doch der Wert der naturbelassene Milch für die Gesundheit und insbesondere für Kinder, Kranke und Rekonvaleszenz war noch weit in die 1930er Jahre hinein unbestritten. Es galt lediglich die Risiken abzuwägen, die in der Vermischung verschiedener Milchen, in damals schon üblich langen Transportwegen zur Stadt und damit auch in der Arbeitsteiligkeit der gesamten Kette begründet lagen. Argumente einer möglichen Übertragbarkeit der Rinder-Tuberkulose auf den Menschen wurden vorgebracht. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Verbot der Rohmilchvermarktung des Reichsnährstandes bekräftigt und erst die gemeinsame europäische Milchhygiene-Richtlinie von 1986 erleichterte in Deutschland die Rohmilchabgabe ab Hof. Eine Besonderheit Deutschlands ist jetzt zu erwähnen. Ärzte, die um die hohe Kindersterblichkeit besorgt waren, gründeten Mitte des 19. Jahrhunderts sogenannte „Milchcuranstalten“. Auf hohem hygienischen Niveau und mit bestem Futter und gesundheitlicher Überwachung versorgt, wurde dort frisch gemolkene Rohmilch in Flaschen abgefüllt und verkauft. Diese „Vorzugsmilch“ bekam 1931 eine eigene und bis heute gültige Rechtsgrundlage und wurde noch weit in die Nachkriegsjahre hinein über Milchgeschäfte und vorzugsweise an Kliniken und Sanatorien verkauft.

Der Wert der naturbelassene Milch muss heute neu gefunden und definiert werden. Die Rindertuberkulose ist bekämpft, die Kühlketten stehen lückenlos und auch vom Menschen via Milch auf andere Menschen übertragbare Krankheiten sind nicht mehr wirklich große Risiken. Das Risiko heute kommt von einer möglicherweise zu keimarmen Umgebung, in der Kinder aufwachsen. Hinzu kommen zahlreiche, durch Lebensstil und Ernährung ausgelöste chronische Krankheiten. Dazu zählen auch Immunerkrankungen, Asthma und Allergien. Die Wissenschaft, so der Milchexperte Dr. Ton Baars, betrachtet heute die Einflussfaktoren auf die Entwicklung eines gesunden und ausgeglichenen Immunsystems während der Schwangerschaft und Stillzeit.⁴⁰ Die auf Kinderallergien spezialisierten Forscherinnen Prof. Dr. Eva von Mutius und Prof. Dr. Charlotte Braun-Fahrlander haben die Ergebnisse verschiedener

Bauernhofkinder-Studien bereits 2010 zusammengefasst.⁴¹ Rohmilch wird in diesen Studien hervorgehoben als ein eigenständiger Schutzfaktor gegen Asthma und Allergien. Ein weiterer Schutzfaktor sind langkettige, ungesättigte Fettsäuren (besonders gut Omega-3-Fettsäuren), die dann in der Milch verstärkt vorhanden sind, wenn die Kuh in extensiver Weidehaltung gehalten wird und damit vor allem Gras frisst. Die Fütterung von Kraftfutter vermindert diesen Fettanteil zugunsten von gesättigten Fettsäuren und damit verliert die Rohmilch an Wert. Die Schutzwirkung von Rohmilch gegen Asthma und Allergien geht verloren durch Erhitzung der Milch. Dann ändern sich alle hitzeempfindlichen Proteine, vor allem die Molkenproteine. Enzyme werden deaktiviert und neue allergen wirkende Proteine gebildet. Nicht zuletzt verliert die Milch ihre guten, darmflorastabilisierenden Milchsäurebakterien.

„Lange Zeit hing man der Idee an, man müsse das Allergen vermeiden, damit ein Kind nicht allergisch wird. Heute wird eher der umgekehrte Ansatz verfolgt: das Allergen zu geben“, sagt Frau Professor Dr. Erika von Mutius von der Universität München und Leiterin des neuen Instituts für Asthma- und Allergieprävention (IAP) am Helmholtz Zentrum München. „Aus unseren Bauernhof-Studien wissen wir, dass der Verzehr von Rohmilch einen Schutz vor allergischen Erkrankungen darstellen kann. Das möchten wir gern in die Anwendung bringen“, sagt von Mutius. Dem schützenden Effekt von Rohmilch ist sie mit ihrer Arbeitsgruppe in vielen Untersuchungen auf der Spur. So hat ihr Team etwa gezeigt, dass Rohmilch einen höheren Gehalt an Omega-3-Fettsäuren hat, die für den Menschen lebensnotwendig sind. „Momentan wird alles dafür getan, um Milch länger haltbar zu machen. Sicher ist das praktisch. Ich glaube aber, wir sind damit völlig auf der falschen Schiene. Diese Haltbarkeitsideen, so bequem sie sind, scheinen nicht besonders gesundheitsförderlich. Damit zerstört man alle schützenden Inhaltsstoffe. Wenn sich der schützende Effekt der auf neue, schonende Weise behandelten Milch in dieser Studie bestätigt, heißt es wirklich: umdenken. Dann muss man weg von der jetzt üblichen Ultrahoherhitzung der Milch.“⁴²

Pasteurisierte Milch und andere Qualitäten

„Es gibt Kunden, die sagen: keine andere Milch mehr. Und es gibt andere, die sagen, ich schmecke keinen Unterschied. Kaufe es aber trotzdem. Die kaufen es vielleicht, weil es in ihren Augen fair gehandelt ist, es direkt uns zugute kommt, ohne Zwischenhändler. Oder weil's aus der Region kommt. Oder wir haben einen Lieferservice, es würden nicht so viele auf den Hof kommen, wie wir bräuchten. Da fahren wir es halt zu den Kunden hin. Den Service nehmen auch viele gern in Anspruch.“ (Milcherzeuger mit Hofmolkerei und Lieferdienst)

Die Langzeitstudie PASTURE wollte die Wirkung von Rohmilch untersuchen und kam zum überraschenden Ergebnis, dass auch schonend pasteurisierte Milch noch gute gesundheitliche Wirkungen zeigt, wenn auch nicht so ausgeprägt wie Rohmilch. Quer durch Europa hielten rund 1.000 Mütter Ernährung und Gesundheit ihres Kindes bis zum ersten Lebensjahr wöchentlich fest. „Kinder, die unbehandelte Kuhmilch tranken, hatten ein deutlich niedrigeres Risiko für Schnupfen, Atemwegsinfekte, Fieber und Mittelohrentzündungen als Kinder, die kommerziell hocherhitzte Milch tranken“, sagt Dr. Georg Loss vom Dr. von Haunerschen Kinderspital der Ludwig-Maximilians-Universität München und Erstautor der Studie, an der auch Prof. Dr. Charlotte Braun-Fahrlander beteiligt war.⁴³ Ihr Risiko, etwa an Atemwegsinfektionen zu erkranken, sank um bis zu 30 Prozent. Dieser Effekt schwächte sich etwas ab, wenn die Milch von den Eltern erwärmt wurde. Pasteurisierte Milch, die industriell erhitzt wird, schützte noch vor fieberhaften Erkrankungen, während dieser Effekt

bei H-Milch gar nicht mehr bestand. Die Ergebnisse sind der Studie zufolge unabhängig von anderen möglichen Einflussfaktoren wie der Ernährung der Kinder.

Professor Dr. Ton Baars berichtete auf dem Workshop von neueren Forschungsergebnissen aus den USA und den Niederlanden, die einen Weg aufzeigen könnten, durch schonende Thermisierung der Rohmilch ihre gesundheitlichen Werte zu erhalten und zugleich die möglichen Risiken der Übertragung von Krankheitserregern minimieren zu können. Das Beta-Lactoglobulin, eines der empfindlichsten Molkeneiweiße der Milch und Hauptauslöser von durch erhitzte Milch ausgelöste Milchallergien konnte eine Erhitzung bis auf 60 Grad Celsius ertragen. Studien zeigten, dass Rohmilch/Vorzugsmilch und bis zu 60 Grad erhitzte Milch in der immunologischen Wirkung gleich waren. Eine zweite Gruppe an Milchen konnte zusammengefasst werden, wenn diese zwischen 70 und 90 Grad erhitzt waren. Das entspricht der normalen Pasteurisierung. Deutlich andere Werte wurden erreicht bei hochoerhitzter und ultrahochoerhitzter Milch. Diese war praktisch tot. Auf den zweiten wichtigen Schutzfaktor, die langkettigen ungesättigten Fettsäuren hingegen hat die Erhitzung keine Auswirkung. Hier spielen das Futter und die Tierhaltung eine große Rolle (siehe auch Abschnitt 4).

43

In der Regel wird das Milchfett von den Hofmolkereien nicht homogenisiert. Demeter hat es seinen Betrieben sogar verboten. Bei pasteurisierter Milch rahmt das Fett jedoch anders auf als bei naturbelassener Milch bzw. bei Vorzugsmilch. Es kann dann schon mal zu Geschmacksbeeinträchtigungen kommen. Ein Hofkäser erklärte es uns so:

„Man hat bei der pasteurisierten Milch das Problem, dass, wenn sie nicht homogenisiert ist, macht sie durch den Erhitzungsprozess einen ganz anderen Rahmdeckel in der Flasche. Dann ist sie noch durch diverse Pumpen gelaufen, hat eine unheimlich hohe mechanische Belastung, hat viele freie Fette in sich drin durch diese mechanische Belastung, und die Milch wird bitter. Der Kunde oder die Kinder, die das dann trinken, die sind ja ganz empfindlich, schmeißen es dann weg. Das Problem habe ich bei der Roh- bzw. Vorzugsmilch nicht, aber die gesetzliche Hürde ist hoch.“ (Käser aus Schleswig-Holstein).

Die Pasteurisierung der Milch ist somit ein gut vertretbarer Weg und kann unter das Kriterium von „gute, saubere und faire“ Milch gefasst werden. Zentral ist die Fütterung mit Gras oder Rauhfutter, d.h. auch mit Ackerfutter wie Klee und Luzerne (siehe Kapitel 4.1). Zentral ist auch die Haltung auf der Weide. Inzwischen gibt es gute Meßmethoden, so Ton Baars, die eine Art „Fußabdruck“ der Milch darstellen lassen. Bis zu 400 verschiedene Fettsäuren können in Milch nachgewiesen werden und ihre Zusammensetzung hängt vom Futter ab. Unabhängig von „bio“ oder „konventionell“, die beste Milch kommt aus traditionellen Grünlandgebieten, wo die Kühe im Sommer Gras fressen und im Winter Heu. Vermarktet wird diese Milch inzwischen von Erzeugergemeinschaften wie die der süddeutschen „Heumilchbauern“⁴⁴ und unter dem Bezeichnungsschutz der EU-Herkunftszeichen (garantiert traditionelle Spezialität). Das norddeutsche Pendant ist die „Weidemilch“. Sie ist vom Begriff her leider noch nicht geschützt (siehe Kasten unter Kapitel 4.1).⁴⁵

Tatsächlich aber ist es schwierig geworden für die Verbraucherinnen und Verbraucher, an Vorzugsmilch zu kommen. Eine aufwendige Produktion und oftmals überzogene Anforderungen an die Eigenkontrollen sowie dadurch ausgelöste Liefersperren auf den Höfen (siehe genauer nachfolgender Abschnitt 5.4 Vermarktung) haben die Folge, dass die Zahl der Vorzugsmilchbetriebe stark gesunken ist und heute – laut Angaben des Bundesverbandes

Wer darf naturbelassene Milch / Vorzugsmilch in den Verkehr bringen?

Ähnlich wie bei der fehlenden Definition von „Frische“ (siehe Abschnitt 4.2) hält sich der europäische Gesetzgeber hier raus.

Wenn die Güteklasse 1 erreicht ist (und das ist Standard für die Milch, die an die Molkerei geht), dann, so die EU-Verordnung für tierische Lebensmittel (Verordnung (EU) 853/2004, Anhang II, Abschnitt IX) ist sie verkehrsfähig. Im Einzelnen muss sie hygienisch gewonnen worden sein und von gesunden Tieren stammen. Um in Güteklasse 1 eingestuft zu werden, darf sie nicht mehr als 100.000 Keime und 400.000 somatische Zellen aufweisen und Antibiotika-Rückstände dürfen nicht nachweisbar sein.

Der deutsche Gesetzgeber, der lediglich ergänzend bis einschränkend eine nationale Verordnung zur EU-Verordnung 853/2004 erlassen darf, blieb in guter Tradition und verbietet die Abgabe von Rohmilch durch den Erzeuger. Im Wortlaut der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (TierLMHV - Bundesgesetzblatt I Nr. 39 vom 14.8.2017) heißt es in Abschnitt 5, Paragraph 17 „Abgabe von Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher“:

1. Es ist verboten, Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher abzugeben.

(1) Abweichend vom Absatz 1 darf Rohmilch in Fertigpackungen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ an Verbraucher, ausgenommen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, abgegeben werden, wenn sie

1. In einem Milcherzeugungsbetrieb, für den die zuständige Behörde eine Genehmigung nach § 18 Abs. 1 erteilt hat, unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 9 Kapitel 1 Nr. 1 und 2 gewonnen und behandelt worden ist.
2. Den Anforderungen an die Beschaffenheit nach Anlage 9 Kapitel I Nr. 3 entspricht.
3. In der Zeit vor der Abfüllung bis zur Abgabe eine Temperatur von + 8 Grad C. nicht überschritten hat und
4. Auf der Fertigpackung mit dem dem Verbrauchsdatum vorangestellten Wort „Rohmilch“ sowie dem nachgestellten Hinweis „Aufbewahren bei höchstens + 8 Grad C.“ gekennzeichnet ist, wobei das Verbrauchsdatum eine Frist von 96 Stunden nach der Gewinnung nicht überschreiten darf.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ an Verbraucher, ausgenommen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, abgegeben werden.

(3) Abweichend vom Absatz 1 darf Rohmilch ferner von Milcherzeugungsbetrieben unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden, wenn

1. Die Abgabe im Milcherzeugungsbetrieb erfolgt,
2. Die Rohmilch im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt worden ist,
3. Die Rohmilch am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden ist,
4. An der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht ist und
5. Die Abgabe von Rohmilch zuvor der zuständigen Behörde angezeigt worden ist.

Es gelten die Anforderungen nach Anlage 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

der Milchdirektvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger (BMV) – bei ca. 20 bis 25 Betrieben liegt. Viele der noch im Verband organisierten ehemaligen Vorzugsmilchbetriebe haben inzwischen Hofpasteurisierungsanlagen angeschafft und geben nur noch auf Wunsch geringe Mengen an Vorzugsmilch ab. Hinzu kommt, dass der EHEC-Skandal in den 1990er Jahren dazu geführt hatte, dass den Betrieben die Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungen, Kliniken, aber auch Schulen und Kindergärten gesetzlich verboten wurde (siehe Kasten). Dadurch ist der wichtigste Absatzmarkt weggefallen.

Pünktlich zum Tag der Milch 2019 warnte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin wieder einmal vor Rohmilch: „Da Rohmilch nicht wie Konsummilch einer Wärmebehandlung unterzogen wird, werden krankheitsauslösende Keime nicht abgetötet und können bei empfindlichen Personengruppen schwere Erkrankungen auslösen.“ Gleich in einen Topf geworfen wurden Rohmilch ab Hof, Milch aus Milchautomaten (obwohl diese oft auch pasteurisiert wurde) und Vorzugsmilch.

Für die objektiven Kontaminationen und Krankheitsausbrüche, wie sie im jährlichen Monitoring des Robert-Koch-Institutes (RKI) und des Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) festgehalten werden, sieht die Lage wie folgt aus:⁴⁶

- > 2017 gab es 389 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche und dabei mindestens 2.277 Erkrankungen (412 Hospitalisierungen und 4 Todesfälle). Der Hauptteil davon wurde durch den Erreger *Campylobacter* (38%) ausgelöst. Er ist die häufigste Ursache für Durchfallerkrankungen. An 34% der Fälle waren Salmonellen, an 5% Norovirus und an 3% waren Verotoxin-bildende *Escherichia coli* (VTEC) beteiligt. Bei 49 der 389 Ausbrüche (12%) konnte mit hoher Evidenz ein ursächlicher Zusammenhang zu einem Lebensmittel hergestellt werden. 16 davon betrafen Ausbrüche mit *Campylobacter*, drei dieser 16 Ausbrüche wurden nachweislich durch Rohmilch verursacht (0,8% der Ausbrüche). Betrachtet man jedoch, wieviele Menschen durch bestimmte Ausbrüche erkrankten, steht an erster Stelle der Norovirus, ausgelöst durch Übertragung eines infizierten Mitarbeiters einer Bäckerei (126 Erkrankungen). An zweiter Stelle steht das *Clostridium perfringens*, mit dem sich Gäste zweier Gaststätten infizierten, die von einer Hotelküche beliefert worden waren (102 Erkrankungen).
- > Eine Untersuchung von Rohmilch aus Milchtanks und Milchautomaten 2015 und 2016 ergab durchaus ein Restrisiko. So war in zwei von 119 Proben *Campylobacter* nachweisbar (1,6%), in sieben von 91 Proben (7,8%) war es *Listeria monocytogenes* und in einer von 52 Proben Verotoxin bildende *E. coli* (1,9%). Salmonellen waren nicht nachweisbar.⁴⁷ *Campylobacter* wird hauptsächlich durch silagehaltige Fütterung in die Milchviehbestände getragen – er selbst kann sich jedoch in der Milch und im Fleisch nicht vermehren.
- > Die Studie kommt zum Schluss, dass zwar ein Zusammenhang besteht zwischen Hygieneproblemen, mangelnder Kühlung und dem Nachweis dieser Erreger – jedoch die Risiken einer Infektion mit *Campylobacter* durch Rohmilch vom Automaten gering seien.

Was ist dran an den wiederkehrenden Vorwürfen? Sind wir wirklich zu risikoscheu wie o.a. Landwirt meinte – oder werden die Risiken überbewertet oder unterschätzt? Hier kann nicht erschöpfend auf diese Frage eingegangen werden (siehe Kasten Seite 45).

Die Kontrolle der Rohmilch erfolgt über die Molkerei – sprich: sie wird kontrolliert wie jede Anlieferungsmilch. Gesetzliche Grundlage ist die Milch-Güterverordnung (vom Dezember 2010).⁴⁸ Der Tankwagen zieht Proben, diese werden im Labor auf die bezahlungsrelevanten Inhaltsstoffe Eiweiß und Fett sowie auf das Einhalten des gesetzlichen Grenzwertes an Keimzahlen in Höhe von 100.000 pro Milliliter (Güteklasse 1) untersucht. Außerdem wird die Anzahl somatischer Zellen bestimmt (Grenzwert 400.000 pro Milliliter) und ein Test auf Nachweisbarkeit von Antibiotika durchgeführt und Fremdwasser. Die Gesundheit der Tiere wird nur in Betrieben, die der Milchleistungsprüfung angeschlossen sind, routinemäßig untersucht.

Wird Rohmilch ab Hof und via Milchautomat abgegeben, so gibt es keine bundeseinheitlichen Vorgaben für darüber hinausgehende Kontrollen oder Anforderungen an die Hygiene. Einzelne Kreisveterinärämter oder zentrale Stellen wie das LAVES in Niedersachsen haben Merkblätter herausgegeben. Darin wird zum Beispiel gefordert, dass der Wechsel des Milchtanks und die Reinigung sowie Desinfektion des Apparates schriftlich zu dokumentieren sind (siehe auch Kasten Seite 47). Gesetzlich gefordert ist vor allem das Anbringen eines gut lesbaren Schildes „Vor Verzehr abkochen“, damit die Produkthaftung auf den Verbraucher übergeht. Auffällig ist, dass die von den Veterinärämtern aber auch dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) sowie dem Bundesamt für Risikoforschung (BfR) gegebenen Informationen zu Rohmilch und Rohmilchautomaten sich wesentlich auf die Warnung vor Rohmilch konzentrieren anstatt brauchbare Vorschläge für Eigenkontrollen der Betriebe zu entwickeln.

Anders die **Kontrolle der Vorzugsmilchbetriebe**. Rechtliche Grundlage ist die Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (TierLMHV), Anlage 9. Ihr zufolge müssen die Kühe monatlich von einem Tierarzt klinisch untersucht werden. Monatlich muss der Zellgehalt anhand von Einzelmilchproben untersucht werden und jedes Euterviertel auch mikrobiell. Diese monatlichen Stichproben haben sehr niedrige Grenzwerte einzuhalten. Im Gegensatz zur „normalen“ Milch der Güteklasse 1, die bei 30 Grad Celsius beprobt 100.000 Keime/ml aufweisen darf, liegt der Grenzwert der Vorzugsmilch bei 50.000 Keime/ml – der Orientierungswert sogar bei nur bei 20.000 Keimen/ml. Enterobacteriaceae dürfen maximal 100 pro Probe auftauchen. Beide Untersuchungen sagen nichts über Krankheitskeime aus – sondern lediglich über die Prozesshygiene des Betriebes. Salmonellen und andere Krankheitskeime dürfen in 25 Milliliter Milch nicht nachgewiesen werden.

In den Workshops berichteten die Vorzugsmilcherzeuger über die nicht nachvollziehbare und sehr unterschiedliche Handhabung dieser Anlage 9 und insbesondere der Beprobungen der Milch. Gleichwohl es sich bei der Messung der Gesamtkeimzahl und der Enterobacteriaceae um Indikatoren der Prozesshygiene handelt (und die Milch bei zu hohen Werten lediglich Gefahr läuft, schneller zu verderben), wird seitens der Veterinärbehörden bei Überschreitung der Grenzwerte (z.B. drei von fünf Proben haben den unteren Schwellenwert überschritten, eine Probe hat den oberen Schwellenwert überschritten etc.) oftmals eine sofortige Liefersperre angeordnet. Diese hat nicht nur starke wirtschaftliche Einbußen zur Folge sondern auch oft den Verlust eines Teils der Kundschaft.

Wie naturbelassene Milch unterstützt werden könnte:

- > Einstieg erleichtern in Vorzugsmilchproduktion durch Änderung TierLHMV gemäß der Leitlinien für den Umgang mit den Untersuchungsergebnissen aus der monatlichen Eigenkontrolle von Vorzugsmilch nach Anlage 9, Tier-LMHV vom 8. August 2007. Die vom Bundesverband der Milchdirektvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger (BMV) und vom Verband Handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) 2015 erarbeitete Leitlinie fordert eine klare Trennung der Beurteilung von Prozesshygiene-Kriterien und pathogenen Keimen. So soll eine auf fünf Proben erhöhte Anzahl an Proben gezogen werden (und nicht nur zwei!), wenn es zu Überschreitungen des unteren Grenzwertes von Prozesshygienekriterien kommt. Anders als derzeit in vielen Bundesländern der Vollzug, soll es erst dann zu einer Liefersperre kommen, wenn der obere Grenzwert überschritten wurde. Sie fordern zudem, dass der obere Grenzwert für die Gesamtkeimzahl nicht bei 50.000/ml sondern – wie bei Güteklasse 1 bei 100.000/ml zu liegen habe. Außerdem entwickelten sie eine Liste möglicher pathogener Keime, auf die untersucht werden sollte, damit die Auswahl dessen, was als pathogen eingeschätzt wird, nicht der Risikobewertung der Kreisämter überlassen bleibt.
- > Zugleich wäre es sinnvoll, von den Abgebern von Rohmilch via Milchautomat am Hof ein Eigenkontroll-Konzept zu fordern, das auch die Einhaltung bestimmter mikrobieller Werte umfasst. Sie sollten mindestens die Einhaltung der Grenzwerte für Prozesshygiene gewährleisten (100.000 Gesamtkeimzahl pro Milliliter) und in einem noch festzulegenden Turnus auch ihre Milch auf pathogene Keime beproben.

Handwerklich erzeugter (Rohmilch)Käse

Handwerklich erzeugter Käse gehört sicherlich zum Kernbereich dessen, was für Slow Food wichtig, erhaltenswert und förderungswürdig ist – drückt sich doch die Kultur der Landschaft und ihrer Geschichte wie auch traditionelles Wissen und Können und Esskultur in dieser Käsevielfalt aus.

Im Workshop 4 auf Haus Bollheim in Zülpich, Nordrhein-Westfalen – aber auch auf den Workshops 1 und 2 beim Kattendorfer Hof und in Rengoldshausen – haben wir mit den anwesenden Käsern intensive Gespräche über die Herstellung von Käse, die Wirtschaftlichkeit, die Qualität von Käse und die Ausbildung von Käsern gesprochen und viel gelernt. Besonders intensiv diskutiert haben wir mit ihnen das bereits bestehende Qualitätskriterium von Slow Food, den Ausschluss von mikrobiellem Lab sowie das „Coating“ – die Verwendung eines Kunststoffüberzuges bei Käse, um dessen Haltbarkeit zu verbessern (siehe auch Kasten Seite 54).

„Als ich hier ankam, war mein Gedanke sich zu beschränken auf wenige Dinge und die möglichst gut zu machen (...) weil die Direktvermarktung da sehr viel fordert, bzw. die Kunden, hat das hier so eine Dynamik angenommen, dass auch in den Produktionsbereichen mittlerweile die Vielfalt der Produkte im Fokus steht. Das ist nicht immer einfach in der Käserei, die Qualitätsvorstellungen, die man hat, hinzukriegen und auch in der Effizienz. Oft teilt man die Milchmenge dann in viele kleine Chargen auf und das macht die Produktion dann



teuer. Es wäre viel einfacher und kostengünstiger nur eine Käsesorte herzustellen. Würde ich nur einen Bergkäse aus 360.000 Liter Milch machen, dann bräuchte ich keine Mitarbeiter, das könnte ich allein machen. Aber da wir hier auch Gouda und Weichkäse, und halbfesten Schnittkäse, Käse mit großen Löchern und Quark und Joghurt herstellen, deswegen mache ich das nicht allein, sondern wir sind zu fünft und mit unterschiedlich viel Stunden dabei beschäftigt.“ (Betriebsleiter und Käser aus Nordrhein-Westfalen)

Aus betrieblicher Sicht hilft selbst hergestellter Käse wesentlich dabei, die Wertschöpfung zu erhöhen und er schafft Arbeitsplätze. Zugleich ist der Absatz von Käse auch eine betriebliche Herausforderung: Vielfalt ist notwendig, um die Wünsche der Verbraucher zu bedienen und zugleich ist die Herstellung einer vielfältigen Palette unterschiedlicher Käsesorten und -arten sehr arbeitsintensiv. Entsprechend groß muss wiederum die Herde sein, um die zahlreichen Arbeitskräfte auch bezahlen zu können.

„Das ist für die Direktvermarktung wichtig, dass es regional ist. Der Nachhaltigkeitsaspekt spielt immer eine große Rolle. Aber ganz am Ende steht natürlich auch, dass das Produkt gut schmecken muss. Eigentlich ist es der Anfang. (...) Wichtig für die erfolgreiche Hofkäseerei sind die kurzen Wege und damit eine frische Milch und der enge Kontakt zu den Kunden. So können wir im Gespräch ihm gegenüber die Qualitätsaspekte darstellen.“ (Betriebsleiter und Käser aus Nordrhein-Westfalen).

49

Die handwerkliche Verarbeitung wird durchaus als Herausforderung erlebt. Ein Betrieb berichtete, dass die Rasse der Kühe einen Einfluss auf den Käse und insbesondere die Ausbeute hat⁴⁹:

„Wir haben ja auch Braunvieh. Ich beobachte das. Wenn ich mal für andere Betriebe schwarz-bunte Milch verarbeite, da hast du bei gleicher Milchmenge 20 Prozent weniger Käse.“ (Käser aus Süddeutschland)

Keime sind für das Verkäsen notwendig. Säurebildende Keime, wie Milchsäurebakterien, sind die Grundlage für das Verkäsen. Daher ist es wesentlich für das Gelingen guten Käses, ein optimales Verhältnis von säurebildenden Keimen zu den anderen Keimen zu erhalten. Dieses Gleichgewicht wird zu Gunsten von nicht-säurebildenden Keimen negativ beeinflusst, wenn in Melkanlagen 12 Stunden lang nicht steriles Restwasser bei Umgebungstemperatur verbleibt.

„Der Keimgehalt als solcher ist kein Problem für das Verkäsen (höchstens ein zu geringer Keimgehalt wie bei Vorzugsmilch gefordert). Aber in der Verkäsbarkeit ist eher die Problematik, wenig säurebildende, viele nicht-säurebildende und starke Wasserkeimbelastung, starke einzelne Keimgruppen, die durch bestimmte häufige Desinfektionsverfahren durchschlagen und andere abtöten. (...) Ein Problem ist, dass zuviele auch durch Desinfektion selektierte Keime die Überhand gewinnen.“ (Käser aus Süddeutschland)

Kontrovers diskutiert wurde die Problematik des Eintrages von Listerien in die Käsemilch. Ein Teilnehmer berichtete, in mit Heufutter erzeugter Milch seien Listerien nur selten nachweisbar. Der Haupteintragsweg ist und bleibt jedoch der Boden selbst bzw. die Verschmutzung von Futter. Rohmilchkäsereien arbeiten daher mit großer Sorgfalt und Eigenkontrollen.

„Jemand der mit Schuhen in den Käsekeller läuft und, wenn unsere Käsebürste auf den Boden fällt - da gehen bei mir alle Alarmglocken hoch.“ (Käser aus Süddeutschland)

Kontroversen löste auf den Workshops auch die Frage aus, ob der Einsatz des Melkroboters negative Auswirkungen auf die Milch hat und insbesondere auf die Käsequalität. So sei in der Schweiz zur Herstellung von Gruyère der Melkroboter verboten worden. Das viele Pumpen führe zu Fettfehlern und dem Ranzigwerden bei länger reifendem Käse. Ein Käser aus Süddeutschland erklärte uns warum:

„Das hat damit zu tun, dass die Fettbildung im Euter nicht richtig abgeschlossen ist, weil der Roboter melkt ja häufiger als im 12-Stunden-Rhythmus. Dadurch ist das Fett anfälliger. Und Gruyere hat ja sehr traditionelle Vorgaben. Da darf der Bauer keine Milch kühlen, sondern muss die direkt nach dem Melken verarbeiten. Abends wird sie schon gekühlt, aber auch nur auf 16 Grad Celsius, und die Morgenmilch warm dazu. Das geht natürlich nicht mit Roboter.“ (Käser aus Süddeutschland)

50

Die Hofkäsereien arbeiten mit Milch vom Vortag und dem Morgengemelk. Sie arbeiten mit naturbelassener Milch, d.h. mit ihrer schwankenden Zusammensetzung der Eiweiße und Fette. Die Schwankungen ergeben sich aus der Fütterung der Kühe (Weide im Sommer, Winterfütterung) und auch aus Rasse, Alter und Laktationsstadium. Verbrauchern ist vieles zu erklären, damit sie verstehen: ein Naturprodukt kann in der Qualität auch schwanken.

„Wenn man mit naturbelassener Milch arbeitet, haben Fett und Eiweiß einen sehr großen Einfluss auf die Qualität - dann schwankt der Gehalt an Fett und Eiweiß. Die Leute denken immer, jetzt gehen die Kühe auf die Wiese, jetzt gibt es viel Fett in der Milch. Es ist aber genau umgekehrt (es entsteht mehr Fett in der Milch durch das Winterfutter, Anmerkung Andrea Fink-Keßler). Das muss man den Verbrauchern kommunizieren. Ich habe auf meinen Käsen draufstehen: aus naturbelassener Milch. Der Begriff „naturbelassen“ ist für mich nicht kritisch. Als Produzent ist der Begriff für mich klar. Aber die Verbraucher sagen, was ist das? Für mich ist klar, Fett und Eiweiß sind naturbelassen. Wenn Sie heute eine große Molkerei sehen, da wird Milch erst mal getrennt. Dann haben Sie da Magermilch. Dann überlegt man sich, was mach ich jetzt daraus. Wenn ich Creme fraiche mache, dann packe ich wieder eine Riesensmenge Sahne da rein. Das ist ja bei uns nicht.“ (Käser aus Nordrhein-Westfalen)

Schwierig ist es für Hofkäsereien, die – wie viele von ihnen – nicht die gesamte Milch verkäsen können. Schließlich hängt alles am Absatz des Käses. So liefern sie weiterhin einen Teil der Milch an die Molkerei. Nicht alle Molkereien sehen das gerne, schließlich sind die Milcherzeuger via Vertrag oder Genossenschaftssatzung zur Ablieferung der gesamten Milch verpflichtet. Es gibt aber auch Gründe (regelmäßige Milchuntersuchungen), die dafür sprechen, einen Teil abzuliefern. Wenn keine feste Menge für die Molkerei zur Verfügung steht, dann ist von entscheidender Bedeutung, ob die Tankwagenfahrer bereit sind, auch nur saisonal Übermilch abzuholen.

„Manche Molkereien machen auch Schwierigkeiten. Denn laut Satzung ist man verpflichtet, die gesamte Milch abzuliefern. (...) Vor allem im Biobereich, wo die Milch knapp war. Die fanden das schon nicht gut, dass nicht die gesamte Milch abgeliefert wurde. (...) Wir kriegten auch einen Anruf, nach dem Motto, ihr müsst dann jetzt mal mehr abliefern. Wir liefern an Hochwald, auch ca. 20 Prozent. Wir haben dann gesagt, gut, Schild an den Tank ge-

macht: das und das bitte abpumpen. Aber der Rest bleibt bei uns.“ (Käserin aus Nordrhein-Westfalen)

„Wir verkäsen alles. Übergangsweise hatten wir mal ein bisschen an die Molkerei gegeben, für die Qualitätsüberwachung. Dann haben die die Milch untersucht. Aber dann wurden es irgendwann so kleine Mengen, dass es für den Spediteur nicht mehr so toll war. (...) Ich kenne einige Käsereien, die einen Teil deswegen abliefern, damit sie die Überwachung haben. Die müssen wir jetzt natürlich anders gewährleisten. Wir ziehen selber Proben und bringen die zu einem Nachbarn, wo dann der Milchwagen diese Proben mit ins Labor bringt. Die Ergebnisse gehen zu uns und zum Veterinäramt (...) Die kommen so drei bis viermal im Jahr, um die Milch stichprobenartig zu überprüfen. Und das deckt sich dann mit den Ergebnissen, die wir aus der Molkerei haben. Das ist dann auch nicht so teuer.“ (Käser aus Nordrhein-Westfalen)

Mikrobielles Lab oder Kälberlab?

51

Guter Käse besteht aus Milch, Salz, Kulturen und Lab. Mehr braucht es nicht – seit mehr als 2.000 Jahren. Doch es gibt auch gute Gründe, auf Naturlab zu verzichten. Eine einheitliche Meinung unter den Käsern haben wir auf den Workshops nicht gefunden. Tradition spricht für Naturlab.

„Für mich ist das Lab das Enzym, aus dem schon seit tausenden von Jahren Käse hergestellt wird. Und es ist auch beteiligt an der Käsereifung. Es ist ja ein Enzym, was fett- und eiweißzersetzend ist und das Aroma des Käses mit beeinflusst. Deswegen ist für mich das Kälbermagenlab das einzige, was ich verwenden würde, um Käse herzustellen. Es hat für mich auch einen Traditionsaspekt. (...) Es gibt auch Untersuchungen, dass das mikrobielle Lab eine nicht so feste Gallerte macht und das Eiweiß aus dem Kälbermagen das Milcheiweiß besser gerinnen lässt.“ (Käser aus Nordrhein-Westfalen)

Doch die Herstellungsweise des Naturlabs ist nicht so „romantisch“: Aus einem Kälbermagen kann Lab gewonnen werden, das für die Dicklegung von 5.000 Liter Milch reicht. Man kann sich leicht ausrechnen, wieviel Kälbermägen pro Tag für eine Käserei zur Verfügung stehen müssen. Zudem gibt es Kälberlab nicht in „Bio“-Qualität zu kaufen, sondern wird vor allem in Neuseeland aus konventionell gemästeten Kälbern gewonnen, solange diese noch Milch(austauscher) erhalten. Diese neuseeländischen Kälbermägen sind deshalb so billig, weil durch die dort praktizierte saisonale Abkalbung zeitlich gesehen viele Tierkörper auf einmal anfallen und daher die Erfassungskosten nicht so hoch sind wie in Europa. In Deutschland ist der Markt für Kälberlab hoch konzentriert und die Biobranche ist noch nicht ausreichend groß, um eigenes Kälberlab zu gewinnen und mit standardisierter Qualität auf den Markt zu bringen.

Für mikrobielles Lab spricht nicht nur der tierethische Aspekt, sondern auch eine gewisse Produktionssicherheit bei der Verarbeitung geringer Milchmengen – problematisch bleibt die industrielle Herstellung.

Man könnte auch Lab selbst herstellen – doch der Aufwand ist groß.

„Mein neuer Mitarbeiter hatte mehrere Sommer auf der französischen Alp Käse gemacht (Beaufort). Der wird ganz traditionell noch mit Naturlab hergestellt. Der hatte sich dann auch vom örtlichen Käsehandel die Labmägen besorgt. Das sieht dann aus wie Tierhäute oder Darm. Das wurde dann zerschnitten, aufgelöst in abgekochter Molke. Er hatte dann in diesem Kalbmagen auch gleich die Kultur drin. Das Lab musste er vorher testen, wie stark es ist, weil die Labstärke natürlich so nicht festgelegt ist. Damit hat er dann eingelabt und das war auch gleichzeitig Kultur.“ (Käser aus dem westlichen Nordrhein-Westfalen).



Best practice Beispiel Nr. 2: Haus Bollheim

Das Haus Bollheim hat eine besondere Geschichte. Die Gründer bewirtschafteten ab den frühen 1970er Jahren einen biologisch-dynamischen Betrieb, der heute im Hambacher Braunkohlegebiet liegt. Es wurde ihnen ein Ersatzbetrieb angeboten, den sie ab

1982 begonnen haben umzustellen. Dieses „Haus Bollheim“ war damals ein ganz normaler Ackerbaubetrieb am Rande der Köln-Aachener Bucht und der Eifel gewesen. Hans von Hagenow erzählt uns, wie alles angefangen hat, die Umstellung auf Demeter und die damals noch große Skepsis gegenüber dem Ökolandbau. Um dieser zu begegnen, setzten sie von Anfang an auf eine intensive Direktvermarktung und auf eine entsprechend große Produktvielfalt. Das Absatzgebiet lag ja vor Ort! Sie begannen mit 137 Hektar LF und bewirtschaften heute 200 Hektar. Die Hälfte der Fläche dient dem Futteranbau (Klee gras, Luzerne, Futterrüben und Getreide). Neben Brotgetreide (Emmer, Roggen, Dinkel, Hafer und Weizen) wird ein breites Gemüsesortiment (50 Kulturen) angebaut. Die Milch der heute 60 Kühe wird in der Käseerei verarbeitet. Sie halten Freilandhühner mit Mobilställen und beteiligen sich an der Bruderhahn-Initiative. Das Getreide wird in ihrer eigenen Bäckerei verwendet. Inzwischen leben 35 Menschen (vier Familien) auf dem Hof und vier Landwirte teilen sich die Arbeit. Zusammengerechnet mit allen Teilzeit- und Stundenkräften sind auf dem Hof, in der Verarbeitung und Vermarktung rund 70 Arbeitskräfte beschäftigt.

Die Vermarktung erfolgt nicht nur über den eigenen Hofladen, sondern über die Belieferung von Bioläden im Köln-Bonner Raum. Beliefert werden zweimal wöchentlich nur inhabergeführte Geschäfte, um den persönlichen Bezug zum Ladenverantwortlichen nicht zu verlieren.

„Das ist für die Direktvermarktung wichtig, dass es regional ist. Der Nachhaltigkeitsaspekt spielt immer eine große Rolle. Aber ganz am Ende steht natürlich auch, dass das Produkt gut schmecken muss. Eigentlich ist es der Anfang. Wenn der Käse lecker ist, dann kommen die Fragen danach noch: Wie wird die Milch gemolken, wie werden die Tiere gehalten?“ (Olaf Seyd, Käser von Haus Bollheim)

Die Pächterfamilien der Hofgemeinschaft verstehen sich hier auf dem Hof als Arbeitsgemeinschaft, nicht als Lebensgemeinschaft. Ihr Erfolgsrezept liegt vielleicht genau in dieser Konstruktion – das Eigentum ist in einer gemeinnützigen Gesellschaft verankert und die einzelnen Hofbereiche können sich wirtschaftlich entfalten – und in dem nie



nachlassenden Bemühen, sich gemeinsam auf Ziele zu einigen und dennoch eine gute persönliche work-life-Balance zu bewahren.

„Die Verantwortung für einen so vielfältigen Betrieb muss auf mehreren Schultern liegen, wobei auch die Vermarktung eine eigene Identifikation verlangt. So haben wir das Eigentum an Haus Bollheim einer gemein-nützigen Forschungsgesellschaft übergeben, von der eine Hofgemeinschaft, die im Rahmen einer Kommanditgesellschaft organisiert ist, das gesamte Anwesen pachtet. Sofern möglich, sollten einzelne Bereiche, (...) unternehmerisch verselbständigt werden, aber sich trotzdem mit dem gemeinsamen Entwicklungsanliegen dieses Hofes für gesunde Nahrungsmittel und eine gesunde Pflege der Natur identifizieren.“ (aus Interview mit Arno und Heidi Langen, Bollheim Brief Nr. 22 vom Winter 2007, S. 2 bis 6)

Zentrum des Milchbereichs von Haus Bollheim sind die rotbunten Kühe und die Käserei. Bis auf Zupachtflächen in der Eifel ist der Betrieb relativ arm an Dauergrünland. Gefüttert wird Grassilage und auch Heu (bodentrocken, da keine Trocknungsanlage), Getreide, Luzerne, Klee gras und ein bisschen Eiweißfutterkomponenten werden zugekauft.

Ein Teil der Milch geht an die Kälber, 360.000 Liter bleiben für die Käserei. An vier Tagen die Woche wird die Milch pasteurisiert und zu Quark, Joghurt und Gouda sowie zu dem inzwischen preisgekrönten Bollheimer Rotschmierkäse und zu Weichkäse verarbeitet. Von Donnerstag bis Sonntag wird nicht pasteurisiert, da die Milch nicht länger als zwölf Stunden gelagert werden sollte. Daraus entstehen Bergkäse und Rohmilchgouda. Zugekauft wird Schafsmilch und daraus ebenfalls Käse gemacht. Neben dem handwerklichen Können des Käasers gibt es zwei Grundbedingungen einer erfolgreichen Hofkäserei: die extensive Fütterung der Kühe und damit der Verzicht auf Hochleistung sowie die Frische der Milch, d.h. ihre Verarbeitung direkt nach dem Melken.

(Quellen: Website Haus Bollheim, Bollheim Briefe für die Kunden und aufgezeichnetes Gespräch mit Hans von Hagenow und dem Käser Olaf Seyd von Haus Bollheim am 18. Juni 2018)

Für und wider das Coating von Hartkäse

Ein großes und auch kontrovers diskutiertes und erlebtes Thema ist die Haltbarkeit von Käse. Die Hofkäsereien haben aufgrund ihrer Nähe zur Landwirtschaft (und der sich kreuzenden Wege) natürlich einen ganz anderen Eintrag von Bakterien, Pilzen und Hefen als eine Käserei auf der grünen Wiese. Gleichwohl sind Schimmelsporen überall vorhanden, ob im Futter oder in der Stallluft, so dass mit der Milch selbst Schimmelsporen mitkommen. Auch die in großen Molkereien eingesetzten Bactofugen verhindern nicht das Schimmeln. Wachsüberzug kann diese Schimmelbildung vermindern, kann sie aber auch befördern. Nur der, von Slow Food und den Hofkäsereien abgelehnte Einsatz von Natamycin kann sie wirklich verhindern. Die Erfahrungen, die uns die Käser und Vermarkter mitteilten, waren hier sehr widersprüchlich.

Das zweite wichtige und damit verbundene Thema ist die Verminderung des Gewichtsverlustes durch Verdunsten, auch stört das Austrocknen des Käses im Rindenbereich einige Verbraucher. Das Coating wird daher vor allem bei Gouda-Käsen praktiziert. Nach dem Coating wird der Gouda-Käse dann noch mit rotem Paraffin überzogen – eher eine Maßnahme des Marketings als der Qualitätssicherung. Den Hofkäsereien stehen jedoch Alternativen zum Coating zur Verfügung. Sie können die Oberfläche reifen lassen und erhalten eine Trockenrinde. Wird abgewaschen, erhalten sie Rotschmiere als Konservierung. Bei Weichkäse bildet sich der weiße Schimmel als schützende Haut.

„Das ist auch etwas Grundsätzliches in einer Hofkäserei, nicht nur, dass unterschiedliche Käse gemacht werden. Sondern die Nähe zur Landwirtschaft, zur Natur. Da hat man eine ganz andere Sporenbelastung als in einer größeren Produktionsstätte, wo man vielleicht Reinluft hat oder eine aufwändige Filtration der Luft. Was in der Hofkäserei eher nicht der Normalfall ist.“ (Käser aus westlichem Nordrhein-Westfalen)

„Vor ein oder zwei Jahren wurde der Kunststoffüberzug auch von der Demeter-Delegiertenkonferenz in Frage gestellt. Unsere goudaartigen Käse, 40 Prozent unserer Milch gehen da rein, sie haben eine Trockenrinde, die wir dann mit diesem Kunststoffüberzug (Polyvinylazetat) überziehen. Das sieht so ähnlich wie Holzleim aus und wird durchsichtig, wenn es getrocknet ist. Damit pinseln wir die Käse ein. Es ist kein Natamycin drin. Das würde den Schimmel verhindern und man hätte weniger Pflegeaufwand. Wir haben es ohne Kunststoff ausprobiert, das hat nicht funktioniert. Wir haben es bei zehn Käsen probiert, das hat auch funktioniert und die sahen auch viel schöner aus, weil die Trockenrinde in Natur viel besser aussieht als diese Kunststoff-glänzenden Käseläuber. Aber in der Käsetheke gab es dann riesengroße Probleme. Wir haben ja den Vorteil, dass wir es selber hier erst mal ausprobieren können. Aber die Verkäuferinnen haben gesagt, es geht nicht. Auch die Kunden. Auf der Rinde schimmelt es.“ (Käser aus Nordrhein-Westfalen)

„Für uns erleichtert das Coating die Pflege. Kunden wollen meist keins. Aber wenn man es erklärt, ist die Akzeptanz zumindest da. Alle Käse zu putzen, das würden wir nicht schaffen. Und so schnell ist bei manchen Käsen der Umsatz nicht, dass alles weg wäre, bevor es schimmelt.“ (Naturkosthändlerin aus dem Kölner Raum)

Was offen blieb:

Beide Slow-Food-Messekriterien: Ausschluss von mikrobiellem Lab und das „Coating“, d.h. der Kunststoffüberzug von Käse zur Verbesserung der Haltbarkeit wurden in den Praxisworkshops abgelehnt.

5.4 Vermarktung

Die Vermarktung ist die Schnittstelle zwischen Produzent und Konsument. Sie ist ein wesentlicher Faktor der Wirtschaftlichkeit und sie ist für die Produzenten eine der wichtigsten Herausforderungen: Wie können wir in den Markt gelangen? Welche rechtlichen Hürden gibt es? Wie können wir Kunden gewinnen, die unsere Produkte schätzen und auch bereit sind, die für uns einkommensrelevanten Preise zu bezahlen? Umgekehrt stellen sich die Fragen für die Verbraucher: Wie komme ich an gute, naturbelassene Milch? Was ist wirklich Qualitätsmilch und wo kann ich diese kaufen? Wodurch ist der Preis gerechtfertigt?

Der Workshop 1 auf dem Kattendorfer Hof war speziell dem Thema Vermarktung gewidmet. Doch die Vermarktung und die Erfahrungen damit auf den unterschiedlichen Wegen waren ein Thema, das alle unsere Gesprächspartner in allen Workshops bewegte.

In den letzten Jahrzehnten haben sich – im Zuge der Entwicklung des ökologischen Landbaus – eine Vielzahl eigenständiger Vermarktungsformen herausgebildet. Ein Hauptimpuls war in den 1980er Jahren, dass es schlicht keine Absatzmöglichkeit gab für ökologisch erzeugte Milch. Wollte man sie nicht konventionell vermarkten, mussten eigene Wege entwickelt werden: Hofkäsereien waren ein wichtiger Schritt. Später kam die Gründung eigener Molkereien hinzu (Schrozberg, Scheitz, Söbbecke, Upländer Bauernmolkerei, Horster Molkerei). Denn Milch ist immer ein Problem der Menge.

Der Direktvermarktung frischer naturbelassener Trinkmilch setzt der Gesetzgeber Grenzen und nennt Bedingungen (Verbot der Rohmilchabgabe, bzw. Ausnahmebedingungen für Rohmilchabgabe, Regeln für Vermarktung von Vorzugsmilch siehe auch Abschnitt 5.3).

Ähnlich wie bei den Hofkäsereien taucht auch bei den Direktvermarktern und Hofmolkereien das Problem der Übermenge an Milch auf. Erlaubt die Molkerei eine Flexibilität der Ablieferungsmengen?

„Die Molkerei ist nicht das Problem, der Milchwagenfahrer ist das Problem. Weil der dann immer unter Umständen 2.000 Liter im Tank freihalten muss, falls mal er den Abstecher machen muss. Das war bei uns auch das Problem. Mal waren es 3.000 Liter, dann wochenlang gar nichts. Das hat dann auch dazu geführt – vielleicht auch wegen Kollegen, die eifersüchtig waren – dass man dann ausgeschlossen wurde aus der Molkerei.“ (Betrieb mit Hofmolkerei und Lieferdienst in Baden-Württemberg)

Ab Hof und Milchautomat

Die Direktvermarktung ist der beste Weg, um eine Beziehung mit den Verbrauchern aufzubauen. Abhängig von der vermarktbareren Menge spielt auch der höhere Erlös pro Liter durchaus eine Rolle für das Einkommen. Größere Milchviehbetriebe, die wir in Sachsen-Anhalt befragten, berichteten, dass die Milchdirektvermarktung vorrangig gemacht würde, um das Image der Milchviehbetriebe und der Milcherzeugung allgemein zu verbessern. Zugleich motiviert die positive Rückmeldung der Verbraucher und deren gute, auch moralische Unterstützung in den vergangenen Zeiten der Milchkrise. Wie unterschiedlich auch die Motive und Erfahrungen sind – der verstärkte Einstieg der Milcherzeuger in die Direktvermarktung ist auch Ausdruck einer Wiederaneignung eines Stückes Autonomie und Widerstand gegen die Abhängigkeit von den immer größer werdenden Milchgenossenschaften und -konzernen. Die Milchkrise 2009 und der Widerstand (Ablieferboykott des Bundesverband Deutscher Milchviehhalter) hat viele zum Nachdenken gebracht, eigenständigere Wege zu entwickeln. Der Wegfall der Milchquote 2015 hat zwar zunächst die Krisensituation verschärft, zugleich aber auch Wege frei gemacht für den Aufbau von Hofmolkereien und die Gründung eigener Milchgenossenschaften. Einige davon haben wir getroffen.

56

„Damals beim Milchstreik war ich auch mit ganz aktiv. Und ich hatte drei Kumpel aus Mecklenburg gefunden. Und wir haben gesagt, wir lassen uns das alles nicht mehr gefallen. Jetzt bauen wir uns unsere eigene Molkerei. Hatten auch ein Grundstück und eine Bankfinanzierung in der Nähe von Pritzwalk. Dann ist aber leider einer von den Männern verstorben. (...) Dann haben wir das erst mal zur Seite gelegt und als mein Sohn mit seinem Studium fertig war, haben wir uns überlegt, dass wir das mit der Hofmolkerei noch mal in Angriff nehmen. Im Nachhinein bin ich auch ganz froh, dass wir das gemacht haben hier vor Ort zu Hause. Und auch unser eigener Herr sind, dass man selber bestimmen kann, was man macht und wie.“ (Betriebsleiterin aus Sachsen Anhalt)

„Wir haben 600 Milchkühe plus Nachzucht. Haben angefangen vor 1,5 Jahren mit einem Milchautomaten ab Hof, aber nur Frischmilch, nicht pasteurisiert. (...) Wollten sehen, wie das angenommen wird. Angefangen haben wir nicht nur wegen Geld verdienen. Die Landwirtschaft hat ja ein schlechtes Image. Da haben wir uns versprochen, dass wir mit den Leuten auch mal ins Gespräch kommen. Die können an den Stall kommen. (...) Da waren dann Leute da und wir sind mit denen ins Gespräch gekommen. Das waren viele junge Frauen, die wir auch kannten. Es ist ja ein kleiner Ort. Ich sagte: Du bist ja schon wieder hier! Sie sagt: Ja, seitdem ich die Milch hole, wollen die Kinder nur noch Pudding essen.“ (Betriebsleiter aus Sachsen-Anhalt)

„Man hat eine andere Zufriedenheit. Weil man weiß, wofür man es macht. Und wenn ich eine Milchtour fahre, da ist eine Familie, da kommen zwei kleine Kinder an die Haustür, jeder kriegt ne Buddel in die Hand und bringt sie freudestrahlend in die Küche – das ist doch toll! Da geht einem doch das Herz auf! Man weiß, man hat den direkten Kontakt zum Verbraucher, man weiß wie der tickt und der weiß, wie wir ticken. Und wir können ihm erklären, warum wir die Milch nicht homogenisieren und dass er sie eben schütteln muss, die Flasche. Und das ist toll.“ (Betriebsleiterin mit Lieferdienst aus Schleswig-Holstein)

Die Möglichkeiten und Wege eigener Vermarktung von Milch ist abhängig von der Milchsorte und dem Vermarktungsweg (siehe Tabelle 3, siehe auch Abschnitt 5.3):

	Naturbelassene Rohmilch	Naturbelassene Vorzugsmilch	Pasteurisierte Trinkmilch
Voraussetzungen für das in den Verkehr bringen	Güteklasse 1 (entspricht Milchkontrolle durch erfassende Molkerei)	Anlage 9 der Tier-LMHV: monatliche Kontrollen von Tiergesundheit/Milch	Pasteurisierungsanlage Technische Begutachtung und Registrierung/ab bestimmtem Umfang der Vermarktung: EU-Zulassung als Hofmolkerei Eigenkontrollen (HACCP-Konzept)
Vermarktungswege			
Ab Hof und direkt aus dem Milchtank	X	Nicht erlaubt	Nicht möglich
Milchautomat auf dem Hof	X	Nicht erlaubt	Nicht rentabel
Milchautomat außerhalb von Hof in der Stadt	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt	X
Eigene Abfüllung in Flaschen/ Tüten etc. und direkte Abgabe an Einzelhaushalte und LEH oder über Großhandel	Nicht erlaubt	X	X

Tabelle 3: Bäuerliche Vermarktungsmöglichkeiten der verschiedenen Milchsorten in Deutschland

Die **Vermarktung naturbelassener Milch ab Hof** ist und bleibt unter den gegenwärtigen rechtlichen Vorgaben ein Zusatzgeschäft, auch wenn der Betrieb eine für Kunden günstige Lage haben sollte. Hinzu kommt, dass das Verwaltungsgericht in Karlsruhe 2010 das Aufstellen von Rohmilch-Automaten auf die unmittelbare Betriebsstätte der Milcherzeugung begrenzte und jeden Transport der Rohmilch untersagte.⁵⁰

Wenn Milch nur aus dem Tank gezogen wird und man keine zusätzliche Reinigung benötigt, dann kann das funktionieren. Die abgesetzten Mengen sind im Verhältnis zur produzierten und an die Molkerei abgelieferten Menge bescheiden.

Blicke ins benachbarte Ausland: Österreich lässt Vermarktung von Rohmilch über Milchautomaten zu

In Österreich gilt die „Rohmilchverordnung“ vom 27.11.2012 (BGBl II Nr. 106/2006): Sie regelt das Inverkehrbringen von Rohmilch und Rohrahm. § 2 Absatz (1) besagt, dass Rohmilch und Rohrahm nur direkt vom Tierhalter an Endverbraucher oder an Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden dürfen. Absatz (2) verbietet die Abgabe an Schulen, Kindergärten oder andere Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung. § 3 erlaubt die Abgabe von Rohmilch über Milchautomaten, wenn diese „nach anerkannten Kriterien geprüft“ wurden und die Milch durch dessen Standort keine hygienischen Beeinträchtigungen erfährt. § 4 legt fest, dass Rohmilch nur am Tag der Gewinnung und bis zu zwei Tage später abgegeben werden darf. § 5 fordert eine Kennzeichnung mit „Vor dem Verzehr abkochen“. Nach § 6 darf die Rohmilch nicht mehr als 50.000 Keime/ml aufweisen (bei 30 Grad C). Diese Verordnung beruht auf Artikel 10 der EU-Verordnung für tierische Lebensmittel 853/2004.

Landwirte wie Klaus Pickl und Anette Körbler setzen diese Verordnung ganz offensiv um. So berichtete die Zeitschrift „Landwirt“ in ihrer Ausgabe Nr. 8 von 2019, dass diese junge Familie bereits zwei Rohmilchautomaten in Oberösterreich (Linz-Wegscheid und Wels) betreibt. Die Automaten stehen beim Supermarkt, wo Menschen täglich einkaufen. Noch zapfen die Kunden erst ca. 50 Liter Milch pro Automat. Ziel ist es, 100 Liter pro Tag zu erreichen. Die Flaschen werden von der Bauernfamilie gestellt. 50 Cent kostet die Flasche im Einkauf. Die Kunden waschen die Flaschen nach Gebrauch im Geschirrspüler und bringen sie wieder mit. Per SMS meldet der Automat, wieviel Milch verkauft wurde und ob der Tank leer ist. Jeder Automatenstandort kostet rund 25.000 Euro – inklusive der zusammen mit dem örtlichen Schlosser konzipierten und gebauten Einhausung aus Edelstahl. Vor der Lieferung wird die Milch auf 3 Grad Celsius heruntergekühlt, so spart sich die Familie das Kühlfahrzeug. Dennoch: vier bis fünf Stunden pro Lieferung sind sie mit diesem Rohmilchverkauf beschäftigt, denn Zeit für Kundengespräche, das muss sein. Werbung geht über die sozialen Medien Facebook, Instagram. Darüber werden die Kunden wöchentlich informiert – auch das braucht Zeit.

(Entnommen aus Stephanie Auinger (2019): Wir bringen die Milch in die Stadt. In: Landwirt 8, S. 18-19.)

In allen Fällen benötigten Betriebe heutzutage eine mehr oder weniger eigenständige Qualitätssicherung.

Inzwischen hat weitgehend der **Milchautomat** Einzug gehalten in die Direktvermarktung – sowohl ab Hof als auch an anderen Stellen (z.B. im Bereich der Supermärkte). Ab Hof ist es möglich, naturbelassene Milch (Rohmilch) über den Automaten abzugeben. Milchautomaten am Supermarkt und anderen gut frequentierten Plätzen dürfen hingegen nur mit pasteurisierter Milch beschickt werden. Vorzugsmilch darf grundsätzlich nicht über den Milchautomat verkauft werden, da sie nur in geschlossenen Behältnissen (Tüten, Flaschen) abgegeben werden darf.

Die Handhabung der Milchautomaten und ihre Wirtschaftlichkeit wurden sehr ausführlich und qualifiziert (Vertreter von Milchautomaten, der bundesweit Beratungen gibt, war bei Workshop 2 anwesend) diskutiert. Die Erfahrungen der Betreiber und Betreiberinnen sind sehr unterschiedlich. Die Bandbreite ist groß: es gibt Betriebe, die nebenher etwas Milch verkaufen über ihren Automaten am Hof und es gibt solche, die mindestens vier Automaten bei Supermärkten aufgestellt haben und diese mit angestelltem Personal betreiben.

„In der Nähe von Hannover haben wir eine Frau mit 20 Kühen und zwei Automaten, die hat ihren Hauptjob bei der Bank und macht den Rest abends. Und wir haben Betriebe mit 18 Automaten und vier Angestellten und die fahren mit zwei Kühlfahrzeugen durch ganz Brandenburg. Die Rentabilität ist um Welten auseinander.“ (Berater und Automatenhersteller)

Für die Wirtschaftlichkeit sind folgende Aspekte bedeutsam:

Es gibt grundsätzlich zwei Automatenmodelle: Den Hofautomaten mit der klassischen Milchkanne innen drin. Dort hängt ein Rührwerk mit Pumpe und Schläuchen. Die Reinigung ist aufwendig. Die zweite Variante ist ein Wechselkannensystem. Die Kanne hat alle milchführenden Teile inkl. Schläuche etc. bereits drin. Der Wechsel vollzieht sich daher immer komplett und das Modul kann auf dem Hof in einem kontrollierten Prozess an der Reinigungsstation gereinigt werden.

Die Investitionskosten liegen zwischen 14.000 bis 40.000 Euro pro Automat (dann inkl. Flaschenreinigung und Einhausung). Notwendig für Automaten, die am Supermarkt stehen – und praktisch auch für die Hofautomaten ist es, wenn diese neben Notstromaggregaten und Bondrucker auch ein Handyinformationssystem angeschlossen haben, um den Betreiber zu benachrichtigen, wenn der Behälter leer ist. Soll der Automat am Supermarkt etc. stehen, ist ein Pasteur notwendig. Dieser kostet rund 21.000 Euro, hinzu kommt das KÜhlfahrzeug und ggfs. auch Angestellte, wenn mehrere Automaten betreut werden sollen.

Die Abgabe naturbelassener Milch über einen Milchautomaten, der am Hof steht, wird inzwischen von vielen Betrieben genutzt. Die abgegebene Menge ist abhängig vom Standort des Betriebes. Die Wirtschaftlichkeit der Investition in einen Automaten beginnt beim Verkauf von 30 bis 50 Liter pro Tag, denn es muss nicht für das Pasteurisieren mit einem Aufschlag von 50 bis 60 Cent pro Liter gerechnet werden.

Abgabe pasteurisierter Milch in der Nähe von Einkaufszentren benötigt einen höheren Absatz von mindestens 90 bis 100 Liter pro Tag, um die erhöhten Kosten der Pasteurisierung (0,5 bis 0,6 Euro pro Liter) und den höheren Aufwand zu kompensieren. Aber auch die Abgabe am Supermarkt erfordert persönlichen Kundenkontakt. Selbstläufer sind das nicht. Die Verkaufspreise liegen in der Regel und je nach Region zwischen 1,20 und 1,50 Euro. Supermärkte nehmen einen Overhead von 3 bis maximal 10 Cent pro Liter, da ihnen die Stellfläche für den Automaten für andere Produkte fehlt und sie schätzungsweise zwischen 10 bis 15 Prozent vom normalen Milchumsatz einbüßen.

Die Wirtschaftlichkeit ist daher sehr unterschiedlich: Höfe mit einem Automaten und weniger als 20 Kühen rechnen anders als Betriebe, die bis zu 15 Automaten betreiben.

„Die Grenze, wann sich es für jemanden finanziell lohnt, ist von daher extrem unterschiedlich - mach ich es selber, hab ich Personal, wir haben Leute, die fahren fünf Kilometer, andere fahren 150 Kilometer, one way. Wir haben Leute, die pasteurisieren mit einem Kompaktpasteur, andere mit einem Großpasteur. Und der riesige Unterschied, fahr ich mit einem Pasteur einen Automaten oder fünf. Der Deckungsbeitrag ist ja um gewaltige Summen anders.“ (Automatenbetreiber)

Steht der Automat auf dem Hof, ist der Aspekt des Kundenkontaktes mindestens ebenso wichtig wie die Ökonomie:

„Von den Kunden kriegt man dann auch mal zu hören: Eure Milch schmeckt. Das kriegt man ja von der Molkerei nicht zu hören. Bei uns steht der Milchautomat direkt neben dem Stall. Können alle reingucken und abends können sie auch beim Melken zugucken. Wir stehen natürlich unter Beobachtung.“ (Betriebsleiterin mit Milchautomat am Hof, Baden-Württemberg)

Die Herausforderungen liegen im Hygienemanagement und der Restmengenverwertung: Das Aufstellen von Milchautomaten ist nicht genehmigungspflichtig, muss aber gegenüber der Veterinärbehörde angezeigt werden. Der Betreiber ist für alles verantwortlich, muss auch die Qualität überprüfen und Überprüfungsmaßnahmen festlegen. Die Veterinärämter lassen die Betriebe damit relativ alleine stehen. Einzelne Kreise haben jedoch Merkblätter herausgegeben. Inzwischen gibt es, seit April 2019, eine – freiwillig einzuhaltende

– DIN-Norm für Milchautomatenbetreiber: DIN-Norm 10541:2019-04 für das Aufstellen, das Hygienemanagement und das fachgerechte Betreiben von Milchautomaten.⁵¹

Ein Betriebsleiter berichtet, wie seine mit pasteurisierter Milch bestückten Automaten in Verruf kamen, weil ein Betrieb Rohmilch verkaufte, die nicht in Ordnung war:

„Ich hab die Milchautomaten aufgestellt, das ist jetzt über 2,5 Jahre her. War der erste in Deutschland, mehr oder weniger, der die Sachen in die Supermärkte gebracht hat. Und die Resonanz war damals extrem hoch. Was passierte: Berufskollegen stellten dann an ihren Höfen Automaten auf. Die sahen aus wie meine. Die Leute kauften vorher natürlich an meinen Automaten, gingen dann zu den Höfen, kauften dort ihre Rohmilch und haben natürlich – weil Lesen tut ja heutzutage keiner mehr – die Milch gleich so konsumiert. Der Schuss ging nach hinten los. Und dann stand bei uns in der Zeitung ein Riesenartikel: Milch aus Automaten macht krank! Absatz eingebrochen. Es riefen Leute an: Ja, ich hab gedacht, der Automat ist deiner. Wieso soll das mein Automat sein, wenn der bei dem auf dem Hof steht? Überleg doch mal! Und es steht überall drauf: Rohmilch vor dem Verzehr abkochen. Und es hat keiner gemacht. Und es war dann so schlimm, dass ein Junge, der wohl schon irgendwelche primären Geschichten hatte, sekundär dann durch diese Keimbelastung der Rohmilch zur Dialyse musste. Das wurde dann in der Zeitung richtig breitgetreten. Das hat natürlich ein Riesen-Problem verursacht. Ich kenne die Redakteurin von der MZ in dem Falle, hab die angerufen. Am nächsten Tag stand natürlich drin: Milch aus S. Automaten ist sicher. Aber erstmal, ohh. Und es dauerte lange, bis die Kurve wieder nach oben ging.“ (Betriebsleiter aus Sachsen-Anhalt)

Das Bundesamt für Risikoforschung (BfR) teilt das Risiko wie folgt auf: Der Betrieb ist verantwortlich für die Milch bis zum Auslauf des Automaten. Sobald es aus dem Auslauf kommt und in die Flasche, liegt die Verantwortlichkeit beim Verbraucher. Das ist Theorie! In der Praxis wird immer der Betrieb gezwungen sein, nachzuweisen, dass die Milch in Ordnung war, wie lange sie im Tank war, ob die Kühlkette stimmte etc. Empfohlen seitens der Automatenhersteller wird, dass regelmäßig – zum Beispiel alle drei bis vier Wochen – Proben gezogen werden. Der Milchprüfring beprobt allerdings nur auf Basis der Milch-Güteverordnung (siehe Abschnitt 5.3). Untersuchungen, zu denen Vorzugsmilchbetriebe gesetzlich verpflichtet sind, können Kosten bis zu 160 bis 180 Euro pro Monat (zzgl. MwSt) entstehen lassen, berichteten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Workshops.

Ein fast unerschöpfliches Thema ist die Verpackung in der Flasche: Einweg-, Mehrweg-, Plastik-, Glas-, eigene Flaschen mitbringen, Rücklauf der Flaschen und Spülung. Kunden kommen mit schlecht gespülten Flaschen oder greifen zu Flaschen, die von anderen Kunden zurückgegeben worden sind. Wer trägt das Risiko, wer ist haftbar? Wie dem Kunden erklären, er sei selbst schuld. Schlechte Reklame gibt das ohnehin, wenn „mal etwas passiert ist“. Einige Betriebe lehnen Pet-Flaschen ab, andere die Glasflaschen. Nicht alle Betriebe stellen daher Flaschen zur Verfügung. Was aber, wenn Neukunden kommen oder Kunden „ihre“ Flasche vergessen haben? Im Selbstentnahmesystem, so der Gesetzgeber, müssen die frischen Flaschen versiegelt sein.

„Als wir mit pasteurisierter Milch begonnen haben, haben wir gleich gesagt, die kommt in den Tetrapak. Darüber bin ich auch heute noch froh, weil die Glasflasche zu reinigen kompliziert ist. Trinkwasser ist nicht steril, zum Nachspülen. Das heißt, man muss dann mit Hitze und Desinfektionsmittel das Frischwasser zusätzlich bestücken und das ist ein sehr

hoher technischer Aufwand. Das hat bei der Vorzugsmilch nichts ausgemacht, statt sechs bis sieben Tage war sie halt fünf bis sechs Tage haltbar. Aber bei der pasteurisierten Milch, die nur ein Hundertstel an Keimen hat, die war nach drei Tagen so was von kaputt. Bis man dann wirklich mit Alkohol desinfiziert hat. Der verdunstet dann, das ist kein Problem. Aber das musste sein. Das ist ein ganz anderer Aufwand, den man da treiben musste gegenüber der Rohmilch.“ (Betriebsleiter, ehemaliger Vorzugsmilcherzeuger und jetzt Lieferdienst mit pasteurisierter Milch, Baden-Württemberg).

Das Pfandsystem mit Flaschen hat jedoch so seine Tücken: Verbraucher vergessen die Flasche mitzubringen, wollen eine neue, die alten Flaschen türmen sich in der Küche. Betriebe überlegen daher, ob es nicht doch kostengünstigere bzw. ökologisch vertretbare Einwegverpackungen geben könnte. Noch sind diese nicht in Sicht.

Best practice Beispiel Nr. 3:

Familie Scheffler in Gerbstedt, Sachsen-Anhalt

Familie Scheffler bewirtschaftet als Wiedereinrichter seit 1991 einen von anfänglich 60 auf inzwischen 250 Hektar Fläche gewachsenen Betrieb. Sie melken 85 Kühe und bieten zusätzlich Lohnarbeiten für Betriebe an (Mähen, Dreschen, Strohpressen und Miststreu- en). Früher, solange der mithelfende Vater noch aktiv war, mästeten, schlachteten, rupften sie zusätzlich noch Weihnachtsgeflügel: 400 Enten und 100 Gänse. Zusätzlich haben sie eine Biomasseheizung und verfeuern darin Rapsstroh. Mit dieser Wärme wird das halbe Dorf versorgt. Da der Betrieb mitten im Dorf liegt, haben sie sich für Festmistverfahren entschieden. Daher stehen alle Kühe auf Stroh.

„Festmist, weil unser Dorf ist eine Tallage und unsere Flächen sind alle ums Dorf versammelt. Wir kannten das noch aus DDR-Zeiten, wenn da Gülle ausgebracht wurde und so ein ruhiges Novemberwetter wie jetzt war - die Luft stand und konnte in Würfel geschnitten werden.“ Auf einem Achtel der Fläche wird Luzerne angebaut und als Heu getrocknet. Die Kühe werden damit, mit Silomais und Pressschnitzel sowie geschrotetem Getreide als Kraftfutter, ergänzt mit zugekauftem Rapsextraktionsschrot, gefüttert.

Vor zweieinhalb Jahren haben sie als einer der ersten Betriebe damit begonnen, Milch über Milchautomaten in Supermärkten zu verkaufen. Heute betreibt der Betrieb sechs Milchautomaten, allein vier davon stehen in Halle. Die Resonanz war groß. Drei angestellte Personen sind damit beschäftigt, die Automaten zu pflegen, zu füllen und zu reinigen. Verkauft wird der Liter Milch bei 1 Euro 30 Cent, anfangs war es nur 1 Euro gewesen. Was heute Sorgen bereitet ist die Verpackung. Optimal wäre: Einweg, kompostierbar oder biologisch abbaubar. Doch diese Flasche ist noch nicht erfunden bzw. noch nicht wirtschaftliche einsetzbar.

„Ja, am Anfang war der Hype relativ groß. Bei mir ist es jetzt doch etwas zurückgegangen, aus dem einfachen Grund, weil die Selbstdisziplin der Kunden nicht so optimal ist. Sie vergessen ihre Flaschen immer wieder mitzubringen.“

Nach nur einem halben Jahr der Zusammenarbeit erhielten 2017 das Edeka-Center Hermesareal in Halle/ Saale und der Landwirtschaftsbetrieb Karsten Scheffler auf der Grünen Woche in Berlin den zweiten Platz beim Wettbewerb Regional Star 2017 der Fachzeitschrift Lebensmittelpraxis in der Kategorie Kooperation.

(Quellen: <https://www.bauernhof-scheffler.de/> und aufgezeichnetes Gespräch mit Karsten Scheffler 30. Oktober 2018)

„Aber bei mir ist das Problem, dass die Kundschaft gern kaufen würde, aber sagt, ich hab schon zehn Flaschen zu Hause, ich nehme heute nicht noch eine mit - nächstes Mal. Naja, dann wird die vergessen, und so setzt sich dieser Rattenschwanz dann immer weiter fort. Deswegen bin ich jetzt auf der Suche nach einer Option, eine Verpackung, die Einweg wäre und die noch am besten kompostierbar, biologisch abbaubar, wie auch immer, ist, um die Problematik der zunehmenden Müllproduktion doch ein bisschen zu begrenzen. Die Idee mit den Glasflaschen funktioniert zwar in gewisser Weise. Die Leute können am Automaten Glasflaschen kaufen, haben die dann praktisch gekauft, es sind ihre und keine Pfandflaschen. Funktioniert in gewissem Umfang, aber wie gesagt, die Selbstdisziplin der Kundschaft ist das Riesenproblem.“ (Betriebsleiter aus Sachsen-Anhalt)

Aus der Runde erwächst der Vorschlag, die hohen Anforderungen an Vorzugsmilch praxisgerechter zu gestalten und zugleich eine zweistufige Kontrolle einzuführen, damit auch die Rohmilch abgebenden Betriebe eine Minimalkontrolle über die Rohmilch haben, diese mindestens zu bestimmten Verderbniskeimen (Enterokokken) regelmäßig überprüfen und die Ergebnisse dokumentieren:

„Für die Vorzugsmilch sind ja die Ansprüche so hoch, dass es nur noch die 18 Erzeuger gibt. (...) Ich denk schon, dass nicht jeder Betrieb Rohmilch direkt vermarkten sollte, sondern dass es da Kriterien geben muss. Anders wie ein Betrieb, der nur an die Molkerei verkauft. Da wäre die Frage, können die Kriterien der Vorzugsmilch so verändert werden, dass es interessant wird. Da gehört ja dann für die Automatenvermarktung auch dazu, dass die Gebinderegulung fällt. Da muss man halt prüfen, ob das dann noch möglich ist. Aber wenn es sauber gereinigt wird, wie die anderen milchführenden technischen Teile, sehe ich jetzt keinen Grund, warum das nicht auch gehen sollte, dass Vorzugsmilch über den Automaten verkauft werden könnte. Dann wäre die Frage, ob es sich für Milchautomaten nicht anbietet, Schnelltest oder einfachere Tests, wo eben nur die Enterokokken kontrolliert werden im Ab-Hof-Verkauf. Dann hat man wenigstens mal ein Indiz über die Qualität der Milch, statt nur die Keimprobe, die die Molkerei zieht. Ich denke, dass müsste zweistufig sein. Milch, die in die Pasteurisierung geht, Milch, die roh verkauft wird, sollte etwas stärker kontrolliert werden und dann eben Vorzugsmilch, die dann auch außerhalb vom Betrieb verkauft werden darf.“ (Vorzugsmilcherzeugerin aus Baden-Württemberg)

Problematisch ist auch die Restmengenverwertung, wenn nicht alle Milch aus dem Automat aufgebraucht wurde.

Wie dieser Absatzweg unterstützt werden könnte:

- > Erleichterung der Vermarktung von naturbelassener Milch über Automaten mit naturbelassener Milch außerhalb des Hofes ermöglichen in Kombination mit HACCP-Konzept und Eigenkontrollen, die an die der Vorzugsmilch angelehnt sind (siehe Abschnitt 5.3 naturbelassene Milch).
- > Verzicht auf Liefersperren bei Vorzugsmilch, wenn die Prozesshygienekriterien kurzfristig überschritten wurden (siehe Abschnitt 5.3 naturbelassene Milch).
- > Verbraucheraufklärung über den Wert frischer, naturbelassener und regional erzeugter pasteurisierter Milch.

Hofmolkerei und Lieferdienst

Ein hoher Anteil der hofeigenen erzeugten Milch kann sowohl über eine Hofkäserei wie auch über eine Hofmolkerei vermarktet werden. In allen Workshops trafen wir Bäuerinnen und Bauern, die eine Hofmolkerei/ -käserei betrieben und uns von ihren Erfahrungen erzählten. Einiges davon wurde bereits in den letzten Kapiteln angesprochen. In der Regel betreibt eine Hofmolkerei, die Trinkmilch und Frischmilchprodukte herstellt, auch einen eigenen Lieferdienst. Beliefert werden private Haushalte oder auch nur Einzelhandelsgeschäfte in der Region sowie auch Kindergärten und andere Gemeinschaftseinrichtungen. Das hängt von der Ausrichtung der Betriebe ab. Auch Vorzugsmilchbetriebe haben solche Lieferdienste.

Der Aufbau der Vermarktung ist für alle Betriebe ein schwieriger Weg, der Geduld erfordert und ein Durchhalten der „roten Zahlen“. Eine Vorzugsmilchbäuerin berichtet:

„Wir sind ja erst ganz neu da drin, seit 2011. Vorher haben wir unsere Milch nach Schrozberg geliefert. Machen wir auch immer noch, weil wir an drei Tagen in der Woche nicht abfüllen, an vier Tagen füllen wir ab. Dann geht ein großer Teil an den Großhändler, der den nördlichen Teil von Baden-Württemberg beliefert, die Naturkostläden und ein kleiner Teil ist Direktbelieferung an Haushalte im Umkreis von 20 Kilometern. Jetzt nach acht Jahren würde ich sagen, die Direktbelieferung finde ich in der Menge mit den Arbeitskräften, die man braucht, Löhne, Fahrzeuge - da muss man schon gucken. Da muss man erst mal drei bis vier Jahre die roten Zahlen ignorieren. Und ganz optimistisch sein, dass das irgendwann mal besser wird. (...) Aber die Vorzugsmilch - wir haben mittlerweile wirklich zum Teil zu wenig. Es ist sehr stark nachgefragt, auch in den größeren Städten. Wir können nicht immer ganz beliefern.“ (Vorzugsmilcherzeugerin aus Baden-Württemberg)

Es ist auch ein Durchjonglieren der Mengen, der Zeiten und der Lieferwege. Das „Dranbleiben“ sei wichtig, erzählen alle, denn Kunden kommen neu hinzu und Kunden fallen auch weg.

„Das heißt man muss immer dranbleiben und gucken, dass man auch wieder neue Kunden dazugewinnt, weil ein ganz normaler Schwund ist. Und was zunimmt, ist der Naturkostgroßhandel. Wir beliefern schon auch Edeka und die normalen Läden bei uns in der Gegend, aber nicht über den Großhandel.“ (Vorzugsmilcherzeugerin aus Baden-Württemberg)

Selbst wenn ein Großteil der Milch selbst vermarktet werden kann, bleibt die Frage der Restmilch.

„Wir haben auch den Riesen-Vorteil, dass wir noch unsere Molkerei haben, die eben jederzeit die andere Milch nimmt. An den Tagen wo wir nicht abfüllen - am Wochenende lässt sich das mit dem Großhandel nicht logistisch vereinbaren.“ (Vorzugsmilcherzeugerin aus Baden-Württemberg)

Die Preise für Vorzugsmilch sind weit über einem Euro.

„Vom Handel bekommen wir 1,24 € für die Vorzugsmilch. Bei Direktverkauf ist die Mindestmenge zwei Liter, dann sind das 1,85 € pro Liter, da kommen keine Liefergebühren dazu. Und dann staffelt sich das. Bei sechs Liter sind es 1,65 Euro.“ (Vorzugsmilcherzeugerin aus Baden-Württemberg)

Best practice Beispiel Nr. 4:

Familie Riecken betreibt einen Frischmilch-Lieferdienst südlich von Kiel, Schleswig-Holstein

Familie Riecken bewirtschaftet in der vierten Generation ihren Hof südlich von Kiel. Als Kerstin und Bert Riecken 1991 den Hof übernommen haben wurde noch „normal“ abgeliefert an die Molkerei. Gemolken werden 70 Kühe, die die gesamte Vegetationsperiode ganztags auf der Weide stehen. Nur zum Melken und Zufüttern kommen sie in den Stall. Seit 2017 ist der Betrieb auch als Biobetrieb zertifiziert.

Als die Kinder etwas größer waren, stand die Entscheidung an: Was tun mit der nun freigebliebenen Arbeitskraft? Ein Wachstum in der Fläche war nicht möglich, so wuchs die Entscheidung, stattdessen in die Erhöhung der Wertschöpfung einzusteigen. 2005 gründeten sie die „Rieckens Landmilch GmbH“ und inzwischen verarbeiten sie zwei Drittel ihrer Milch – rund 360.000 Kilogramm – in einer hofeigenen Meierei zu Past-Milch, Joghurt, Frischkäse und Trinkmolke. Schnittkäse bieten sie inzwischen auch an, da sie mit einer mobilen Käserei zusammenarbeiten. Neu im Sortiment sind Bio-Eiskaffee und Bio-Kakao und im Sommer die Bio-Dickmilch.

Familie Riecken hat einen Direktvertrieb aufgebaut und fährt zweimal wöchentlich die Privathaushalte und örtliche Einzelhändler an. Sie arbeiten bewusst mit Kunststoffflaschen, da diese eine längere Lebensdauer haben. Die Pasteurisierung der Milch war ihnen wichtig, damit sie auch Großabnehmer wie Kindergärten beliefern können.

Das Einkommen steht auf mehreren Beinen – und muss nicht allein von der Molkerei getragen werden. So bieten sie ihren Kunden inzwischen auch Fleisch von den eigenen Rindern an. Alttiere werden zu Wurst verarbeitet, die männliche Nachzucht und junge weibliche Tiere, die nicht mehr zur Zucht gebraucht werden können, als Frischfleisch vermarktet (10-Kilo-Pakete). Die Nachfrage ist groß und 2016 wurde der Hofladen eröffnet. Ein weiteres Standbein ist die Dauervermietung von Wohnungen.

Inzwischen werden weitere Dienstleistungen angeboten im Rahmen der Bauernhofpädagogik: Kindergeburtstage, Ferienaktionen mit Kindern etc. Das gibt nicht nur zusätzliches Einkommen sondern soll den Menschen zeigen, wie das Leben auf einem Hof geht und sie der Landwirtschaft und den Produkten wieder näher bringen.

„Was für uns auch immer wichtig ist, ist die Nachhaltigkeit. Wir pasteurisieren schon und wir verbrauchen ganz viel heißes Wasser durch die Hackschnitzelheizung, die direkt neben uns steht. Wir gucken jetzt auch schon, ob wir mit dieser Hackschnitzel-Heizung Strom erzeugen können.“

Die Nachhaltigkeit und Regionalität ist wichtig – und ihre Marke „Rieckens Landmilch“ hat sich inzwischen gut etabliert. An Ideen mangelt es nicht, so wird gerade eine Bag-in-Box-Abfüllanlage für die Milch eingeweiht und ein Käselager ist geplant. Außerdem überlegen Rieckens, ob sie einen Bauernhofkindergarten eröffnen, um Kindern auch täglich die Natur und den Bauernhof nahe zu bringen.

(Quellen: <http://rieckens-landmilch.de/startseite/startseite.html> und aufgezeichnetes Gespräch mit Kerstin Riecken am 7. Dezember 2017)

„1998 haben wir einen Pasteur gekauft. Vorher haben wir schon mit Joghurt probiert. Da war das Problem, dass die Milch immer billig war im Supermarkt. Das hat sich mittlerweile schon ein bisschen geändert. Es gibt eine relativ große Spannbreite an Milchpreisen in den Supermärkten. Von daher tun wir uns in der Kalkulation jetzt entscheidend leichter. Aber wir haben lange mit roten Zahlen geschafft, bis endlich mal die Menge gestimmt hat. Aber es gab da für uns kein Zurück, wir waren einfach so drin in der Direktvermarktung, dass die Alternative eigentlich nur Aufhören gewesen wäre.“ (Ehemaliger Vorzugsmilchbetriebsleiter aus Baden-Württemberg)

Die Wirtschaftlichkeit der Hofmolkerei und des Lieferdienstes kommt erst mit der Menge.

„Da muss ich wirklich sagen, es ist bei der Milch schon ein Stück weit eine Frage der Menge, was man umsetzt. Wir wussten, wenn wir 2.000 Liter am Tag verkaufen wollen, dann ist sicher, so viele kommen nicht zu uns auf den Hof. Da geht ein Bruchteil über den Hofladen. Wenn es gut geht, sind die Umsätze bei nur 8.000 bis 9.000 € in der Woche, eher 5.000 bis 6.000 €. Von daher war ganz klar, dass wir in den Vertrieb einsteigen müssen. (...) Wir haben früher in den 1980er Jahren eigentlich am Schluss nur noch einen Kunden gehabt, einen Großhändler, der Reformhäuser mit Vorzugsmilch beliefert hat im nördlichen Baden-Württemberg. Das war genial. Der hat uns gebraucht und wir haben ihn gebraucht. Das hat damals funktioniert, weil die im Reformhaus für den Liter Milch 2,50 oder 2,30 DM verlangen konnten. (...) Aber als wir das dann bei uns an der Haustür verdienen mussten, wurde es echt eng. Wir hatten gedacht, das muss doch viele Leute reizen, der Service. Aber das stimmte nicht. Vom Vertriebsgebiet waren wir zuerst auf den südlichen Kreis Ludwigsburg begrenzt. (...) Die letzten 50.000 vermarkteten Liter haben den Ertrag echt noch mal explodieren lassen. Da war dann endlich mal eine schwarze Null. Wir merken echt, es ist eine Frage der Menge.“ (ehemaliger Vorzugsmilchbetrieb, jetzt Lieferdienst mit Trinkmilch und Milchprodukten im nördlichen Baden-Württemberg)

65

Dabei spielt die ergänzende Belieferung des Großhandels eine nicht unwesentliche Rolle.

„Und der Großhandel – die Nähe zum Großhandel ist für uns ein Riesenvorteil. Wir haben da auch Schritte gemacht, denn dieser Betrieb ist seit ca. 65 Jahren Vorzugsmilch. Bis vor ca. acht Jahren hatten wir einen relativ ruhigen Absatz. Dann haben wir Zugeständnisse gemacht, nicht im Preis aber in der Logistik. Dass wir jetzt die Möglichkeit haben, den Großhandel zweimal am Tag zu beliefern und das sieben Tage die Woche. Das sind einfach Möglichkeiten, so dass wir es geschafft haben von 40 Prozent Vorzugsmilchabsatz auf 80-85 Prozent zu kommen.“ (Vorzugsmilchbetriebsleiter aus Süddeutschland)

Die Möglichkeit der eigenen Preisgestaltung ist ein großer Vorteil.

„Und da stellt sich in der Direktvermarktung wieder die Frage nach der Rentabilität. Wenn man den langen Atem hat und bereit ist, das alles zu übernehmen und das selbst zu machen, dann ist Direktvermarktung auf jeden Fall zumindest eine Option. Man ist nicht mehr vom Milchpreis abhängig, sondern man kann sicher kalkulieren, weil man das selber macht und weiß, was man einnimmt und was man bekommen kann, irgendwann.“ (Betriebsleiterin aus Süddeutschland)





Die Vorzugsmilchbetriebe haben steigenden Absatz und können die Nachfrage nicht immer bedienen:

„Für uns ist das eindeutig, der Absatz ist steigend. Wir haben in den letzten fünf Jahren die Herde um 20 Prozent aufgestockt, um sozusagen bei Stillhalten alles beliefern zu können. Und schaffen es trotzdem nicht konsequent. Wir haben auch schon dieses Jahr drei Tage, wo wir nicht ausreichend lieferfähig waren. Wir haben jetzt ein bisschen anders strukturiert. Wir sind ein Gemischtbetrieb, der auch einen Lieferservice für Obst und Gemüse hat, wo die Vorzugsmilch mitläuft. Da ist es mit der Mindestabnahme ein bisschen anders. Bei uns können die Kunden nicht Milch alleine bestellen, sondern sie müssen ein bisschen aus dem Sortiment dazu bestellen, damit sie überhaupt angefahren werden. Die Mindestabnahme ist ein bisschen höher. Trotzdem kann man sagen, unsere Direktvermarktung - wir beliefern im Moment 1.100 Haushalte - die hat eine gewisse stabile Abnahme, was die Vorzugsmilch anbelangt.“ (Vorzugsmilchbetriebsleiter aus Süddeutschland)

68

Pasteurisierte Milch hat den Vorteil für die Betriebe, dass die Vermarktung einfacher ist und auch große Mengen abgesetzt werden können.

„Wir melken 70 Kühe, haben einen Direktvertrieb, fahren mit Autos an die Haustür unserer Kunden und bringen die Milch und Milchprodukte und mittlerweile auch noch ein größeres Sortiment zweimal wöchentlich frisch an die Haustür und tauschen die Flaschen aus. (...) Past-Milch haben wir auch deshalb gemacht, um Kindergärten zu beliefern und weil damals, als wir angefangen hatten, die EHEC-Geschichte mit der Vorzugsmilch passiert war. Da haben wir gesagt, so viel Aufklärungsarbeit können wir gar nicht leisten. Um einfach in Gang zu kommen haben wir uns für die Past-Milch entschieden. Das ist eigentlich auch gut eingeschlagen. Wir haben natürlich 10 Kilometer südlich von Kiel ein tolles Einzugsgebiet.“ (Betriebsleiterin aus Schleswig-Holstein)

Wie dieser Absatzweg unterstützt werden könnte:

- > Clearingstelle für den Konfliktfall mit den Kontrollbehörden.
- > Weitere Forderungen siehe Kapitel „naturbelassene Milch“

Molkerei

Die Gründung oder Übernahme einer Molkerei ist ein großes Unterfangen. Seitdem die Milchquote gefallen ist und die Bindungen zwischen Molkerei und Milchlieferant seit den Milchkrisen nicht mehr selbstverständlich durch Treue und Durchhaltewillen geprägt sind, gibt es auch Initiativen von bäuerlicher Seite. Der Impuls kommt gerne dann, wenn die eigene Molkerei wieder fusioniert / aufgekauft wird und das Karusell der Versprechungen sich weiter dreht, ohne je diese Versprechungen (mehr Milchmenge, mehr Rentabilität, höhere Milchpreise) einzulösen.



Best practice Beispiel Nr. 5: Gründung einer Molkerei: die Horster Molkerei

So auch im Fall der Horster Molkerei und der Ökomelkburen. Hans Möller vom Vorstand be richtet über die Entscheidung, die ausgelöst wurde als wieder einmal eine Fusion anstand.

„Da haben wir gesagt, den Quatsch machen wir nicht mehr mit, was ihr macht, das kennen wir doch schon. Wir haben alle schon zwei bis drei Fusionen miterlebt, haben auch teilweise viel Geld gelassen, weil sie uns die Anteile nicht ausgezahlt haben. Das war die Gründungstunde der Ökomelkburen, 2011 war das. Wir haben uns auf die Fahnen geschrieben: das wollen wir selber machen, wir wollen auch entscheiden, was mit unserer Milch passiert. Die von Arla haben gesagt, das ist alles Bio-Milch. Das kommt alles in einen großen Topf, es ist uns egal, ob das nun Bioland oder Demeter ist. Dann haben wir hier gesagt: Nee, wir machen hier besondere Milch, da wollen wir auch sehen, wo die hinkommt. Das war unser Ansatz: unsere Milch regional oder lokal so frisch wie möglich zum Verbraucher zu bringen.“

2012 sind die Ökomelkburen in den Markt eingetreten mit der ökologisch erzeugten „Vier-Jahreszeiten-Milch“. Dazu haben sie die Meierei Horst gefunden, die ihrer Vorstellung nach alter bewährter Methode Milch bei 70°C pasteurisiert und auch sonst noch viel handwerklich macht. Auf Basis eines Lohn- und Werkvertrages begann die Gruppe von drei Bauern Biomilch abzufüllen und selbst zu vermarkten.

„Wir haben alle abgeklappert. Mein Vorteil ist, ich habe noch eine zweite Ausbildung zum Versicherungskaufmann durchlaufen. Marketing und Vertrieb war mein großes Thema. Ich habe dann noch meinen Fachwirt gemacht. Vermarktung ist also schon ein Steckenpferd, was ich gelernt habe. Dies Kalt-Akquise war mir also nicht neu, da war ich mir auch nicht zu schade, ein paar Milchtüten unter den Arm zu nehmen und einfach in Hamburg die Geschäfte abzuklappern und uns vorzustellen. Wenn ich zehn besucht habe, durften wir bei zweien rein. Das reicht ja dann auch. Das war von Anfang an unsere Strategie, die sich bis heute bezahlt gemacht hat. Wir haben mittlerweile 100 Läden, die wir beliefern, von Naturkost über Cafés, auch den normalen LEH. Mit REWE haben wir gute Erfahrungen gemacht.“

Inzwischen haben sie die Horster Molkerei mitsamt anderen konventionell wirtschaftenden Landwirten übernommen (siehe nächstes Kapitel 5.5 Finanzierungsmodelle) und füllen fünf Millionen Liter ab. Die Kapazität der Molkerei würde für 15 Millionen Liter reichen. Die aktuell acht Landwirte, die an diese Molkerei liefern, müssen höhere Standards einhalten: verpflichtender Weidegang, Futter ohne Gentechnik, keine prophylaktische Antibiotikabehandlung und in der Winterration einen Anteil von maximal 30 Prozent Mais. Die Landwirte erklären sich bereit, Öffentlichkeitsarbeit auf dem Hof zu machen, Kindergärten und Schulgruppen zu empfangen sowie Veranstaltungen zu besuchen. Dafür kriegen sie einen Milchpreis, der auskömmlich sein soll. Das Ziel ist mittelfristig 40 Cent für die konventionelle Milch. In den letzten beiden Jahren waren es leider nur 30 Cent, aber ab 2018 gibt es 33 Cent und das für das gesamte Jahr. Erhöht werden konnte der Auszahlungspreis, weil es ihnen gelungen ist, die Horster Linie aus einer Einstiegs-

marke (79 ct/kg) in eine Premium-Marke (1,30 ct/kg) zu heben. Der Verkauf erfolgt über den Lebensmitteleinzelhandel (v.a. inhabergeführte Edeka- und REWE-Läden rund um Hamburg), der mit eigenen Fahrzeugen beliefert wird.

Doch das Wachstum soll langsam erfolgen und nur diejenigen Landwirte aufgenommen werden, die das Konzept voll unterstützen. Inzwischen ist die Gruppe auch in die Butterbereitung eingestiegen: Biobutter für Großverarbeiter, Bäckereibedarf und einen Tiefkühlbäcker. Das nächste Projekt ist eine eiweißreiche Sportler-Molke „SPORT-HORST“.

Quelle: Interview mit Hans Möller im Rahmen von Workshop 1 und am 30. Mai 2019

5.5 Ökonomie

Die Mehrheit der auf den Workshops anwesenden Betriebe waren ökologisch wirtschaftende Betriebe mit einer Ausrichtung der Milchwirtschaft auf Grundfutter und Weidegang. Im Rahmen der gewählten Methodik konnten keine betriebswirtschaftlichen Daten erhoben oder gar ausgewertet werden. In den Gruppengesprächen kam die einzelbetriebliche Wirtschaftlichkeit einzelner Wege und Betriebszweige immer wieder zur Sprache (siehe auch Abschnitt 5.4 Vermarktung). Wissenschaftlich erarbeitete Wirtschaftlichkeitsberechnungen liegen jedoch vor für die „Milchviehfütterung ohne oder mit nur wenig Kraftfutter“. Sie unterstützen unser erstes Kriterium (siehe Abschnitt 4.1). Außerdem wollen wir aus unserer Sicht zukunftsfähige, weil gesellschaftlich getragene Finanzierungsmodelle vorstellen, die uns auf den Workshops berichtet wurden. Sie sind zukunftsfähig, da sie den Einzelbetrieb entlasten, Verbraucher mit in die Pflicht nehmen und neue, bessere Aushandlungsprozesse über Qualität und Preise/Kosten ermöglichen.

Milch aus Gras

Milch aus Gras und Ackerfutter mit wenig oder keinem Kraftfutter erzeugt – kann sich das rechnen für die Betriebe? Karin Jürgens, Onno Poppinga und Urs Sperling haben dazu eine empirische Studie durchgeführt.⁵² Sie haben 52 Betriebe untersucht und ihre Ergebnisse mit den Daten des Testbetriebsnetzes des BMEL und aller Buchführungsdaten der EU verglichen. Untersucht wurden nur spezialisierte Milchviehbetriebe (d.h. Betriebe, bei denen mehr als 50 Prozent der gesamtbetrieblichen Erlöse aus der Milch stammen), die auch Weidegang praktizieren. Im Durchschnitt der Betriebe erhielten die Kühe 194 Tage Weidegang (v.a. Umtriebs- und Kurzrasenweide). Die Milchleistung der Kühe war durch den weitgehenden Verzicht auf Kraftfutter auf durchschnittlich 5.450 Kilogramm pro Kuh und Jahr reduziert.

Die Ergebnisse sind erstaunlich positiv: Ganz gleich, ob das Einkommen pro Kuh, pro Kilogramm erzeugter Milch oder pro Arbeitskraft betrachtet wurde: Die Untersuchungsbetriebe hatten ein besseres Einkommen (Gewinn plus Personalaufwand) in den betrachteten Wirtschaftsjahren 2011/12 und 2012/13:

Pro Kuh war das Einkommen um 35 Prozent höher gegenüber dem Durchschnitt der Milchviehbetriebe in Deutschland (1.064 Euro/Kuh gegenüber 663 Euro/Kuh). Pro Kilogramm Milch um den Faktor 2,3 höher (0,21 ct/kg gegenüber 0,09 ct/kg). Das Einkommen je Arbeits-

Vergleichsgruppe	Einkommen (Gewinn + Personalaufwand) in €			Kenndaten der Betriebe im Vergleich			
	Pro Kuh	kg Milch	Arbeitskraft	Milchleistung / Kuh	Herdengröße	Rinder GVE/ha	AK (Fremd - AK)
52 Untersuchungsbetriebe, öko, spezi. Milchviehbetriebe	1.064	0,21	24.502	5.442	39	0,87	2,23 (0,41)
Milchviehbetriebe Deutschland (INLB-Daten 2011/12)	663	0,09	21.381	7.523	54	1,33	1,96 (0,53)
Biobetriebe (Testbetriebe BMEL, 2012/13)	932	0,16	21.964	5.909	32	0,96	1,80 (0,30)

Tabelle 4: Systemvergleich. (Quelle Jürgens, Poppinga, Sperling (2016): Milch nur aus Gras. Vortrag auf DVL-Grünlandtagung, 2016)

kraft lag um 14,5 Prozent höher. Alle drei Ergebnisse überragten auch die der Biobetriebe (des Testbetriebsnetzes). Siehe Tabelle 4.

Neben den Einsparungen für Betriebsmittel (ein Drittel bis ein Fünftel geringere Betriebsausgaben, vor allem Futterzukauf) lag dieses Ergebnis vor allem an den geringeren Kosten der Reproduktion (die Kühe lebten länger, also weniger Nachzucht). Die geringere Milchleistung der Kühe (5.450 kg gegenüber 7.500 kg im Bundesdurchschnitt) wurde auf den Betrieben über die längere Nutzungsdauer (plus 8 Monate) wieder ausgeglichen. Diese Studie wird derzeit mit 178 Betrieben und bundesweit vertieft (auch bezogen auf Biodiversität).

Jedoch lautet das Fazit: diese Umstellung bedeutet mehr als nur „Weglassen des Kraftfutters“ – sondern eine Betriebsumstellung (v.a. Weidegang!, gute Heu- und Silagequalitäten), die auch und zuallerst im Kopf beginnen muss. Wenn diese flankiert werden kann durch eine noch bessere Vermarktung als „nur bio“ – z.B. durch Heumilch oder Weidemilch-Label, dann wäre diese gute Wirtschaftsweise auch gegenüber den Verbrauchern besser sichtbar. Die auf den Workshops teilnehmenden Betriebe hatten alle eine intensive Direktvermarktung und konnten ihre gute Qualität folglich den Kunden ohne Zusatzlabel kommunizieren.

Interessanterweise gibt es ähnliche Ergebnisse aus Frankreich vom RAD-Netzwerk (Netzwerk Agriculture Durable/nachhaltige Landwirtschaft). Dieses Netzwerk an Betrieben hat sich in Frankreich bereits in den 1960er Jahren gegründet, um Wege zu entwickeln, wie die Betriebe im Westen Frankreichs (v.a. Intensivgebiete der Bretagne) aus dem Wachstumszwang aussteigen könnten. Sie haben schon früh den Weg gefunden, vor allem den Zukauf zu reduzieren. Heute sind im RAD-Netzwerk vor allem Grünlandbetriebe organisiert, die die Milch aus dem Grundfutter erzeugen und den Kraftfuttereinsatz stark reduziert haben. Das RAD-Netzwerk hat nun die ökonomische Stabilität von 139 dieser Betriebe während der Milchkrise untersucht und eine höhere Stabilität des Einkommens – trotz Preiseinbrüchen auf dem Markt – herausgefunden im Vergleich zu den durchschnittlichen Milchbetrieben in Frankreich (RICA-

Daten): Ähnlich wie in der Untersuchung von Jürgens et al. waren die RAD-Betriebe durchschnittlich kleiner, hatten einen höheren Grünlandanteil an der Fläche (88 Prozent gegenüber 75 Prozent), 76 Prozent weniger Maisanbau (Anteil an Fläche nur 8 Prozent, RICA-Betriebe hingegen 33 Prozent). Die Milchleistung pro Kuh der RAD-Betriebe war entsprechend (um 21 Prozent) geringer und daher auch das Milchaufkommen und der Umsatz je Arbeitskraft geringer (-24 Prozent). Dennoch war die Brutto-Wertschöpfung pro Umsatz um 43 Prozent und das verfügbare Einkommen (Wertschöpfung plus Prämien) immer noch um 30 Prozent höher als das der RICA-Betriebe. Denn die Kosten waren eklatant geringer: Düngeaufwendungen 89 Prozent geringer pro Hektar, 87 Prozent weniger Pflanzenschutzkosten pro Hektar und 47 Prozent geringere Futterkosten pro 1.000 Liter erzeugter Milch.⁵³

Dennoch müssen auch die agrarpolitisch-wirtschaftlichen Rahmenbedingungen stimmen. Die Systemanalyse Milch des Grünlandzentrums in Ovelgönne Niedersachsen hat dazu erste Aussagen gemacht. Talea Becker hat diese auf dem Workshop 5 auf Hof Pfaffendorf vorgetragen: Damit die Betriebe zu Vollkosten wirtschaften können, bedarf es – unabhängig vom Haltungssystem – eines Milchauszahlungspreises von mindestens 33 ct netto pro Kilogramm Milch. Unter den in den vergangenen Jahren oftmals sehr geringen Milchpreisen von 25 Cent kann kein Betrieb wirtschaftlich sein.⁵⁴

72

Kollektive Finanzierungsmodelle

Angesichts der veränderten agrarpolitisch-ökonomischen Rahmenbedingungen (Liberalisierung der Agrarmärkte und Rückzug des Staates aus der Marktregulierung, Abschaffung der Milchquote, Preisvolatilität und Preiskrisen) haben neue, d.h. kollektive Finanzierungsmodelle eine Renaissance: Auf betrieblicher Ebene sind es die Modelle der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) / CSA (community supported agriculture)⁵⁵ – auf überbetrieblicher Ebene die genossenschaftlichen Modelle. In den Workshops vertreten waren beide:

Diese kollektiven Modelle zeichnen sich gegenüber den alten dahingehend aus, dass die Verbraucher sich finanziell beteiligen. Dadurch entsteht eine veränderte Beziehung zwischen Produzenten und Verbrauchern. In gewisser Weise teilen sie sich die Verantwortung. Dadurch wird es möglich, Verbrauchewünsche besser in die Produktion zu integrieren und zugleich den Verbrauchern zu erklären, was umsetzbar ist und was nicht und warum dies höhere Kosten verursacht und damit höhere Preise erforderlich macht. Verbraucheraufklärung – die so oft geforderte – wird im direkten Kontakt der Jahresversammlungen vollzogen und im Rahmen einer verantwortungsvollen gegenseitigen Beziehung. Ein Zukunftsmodell!

Kuhpatenschaften und andere Zwischenfinanzierungen

Geld verdienen mit Milchviehhaltung und Milchvermarktung ist anspruchsvoll. Auf den Workshops kam dies immer wieder zur Sprache. Die eigenen Ideale umsetzen und zugleich mit den Milchpreisen und Pachtpreisen klar kommen – ist schwierig. Wenn Betrieben der Weg, höhere Wertschöpfung zu generieren, aus welchen Gründen heraus auch immer versperrt ist und sie „nur“ an die Molkerei abliefern, braucht es neue Finanzierungsmodelle. So berichtete ein Betrieb, dass der sich die muttergebundene Kälberaufzucht über Kuhpatenschaften zwischenfinanziert. Diese Patenschaften laufen immer ein Jahr lang. Auch wird mit einer Art von Genossenschaftsanteilen experimentiert, um Land zu erwerben.

„Aber wir sind ja dem ausgesetzt, wir müssen auch die Pacht zahlen, wie die drumherum. Wir müssen auch zu dem Milchpreis wirtschaften können. Die Differenz müssen wir irgendwie finanzieren. In unserem Fall - wir haben keine Wertschöpfung, die wir uns direkt erwirtschaften können. Wir haben uns daher eine Zwischenfinanzierung organisiert über Kuhpatenschaften. Diese können für ein Jahr übernommen werden und damit wird die muttergebundene Kälberaufzucht mitfinanziert. Dann vergeben wir Genossenschaftsanteile zum Erwerb von Kulturland. Das machen wir eher aus einer gewissen Not heraus. Wie kannst du über Wasser bleiben?“ (Betriebsleiter aus Süddeutschland)

Solidarische Landwirtschaft

Der Kattendorfer Hof hat als „Solidarische Landwirtschaft“ 1998 begonnen. Verbraucher zeichnen Anteile und bekamen ihre Anteile an Gemüseernte und Quark. Heute haben sie 550 Ernteteile vergeben und dahinter stehen geschätzte 800 Haushalte mit wahrscheinlich 1.200 bis 1.400 Menschen im Großraum Hamburg. Ein Ernteteil kostet 180 Euro und wird monatlich abgebucht. Das mindert den Verwaltungsaufwand. Die Ware wird mit einem LKW in einen Sammelpunkt gefahren. Dort holen sich die Verbraucher ihre Anteile ab. Die gesamte Bestell- und Verteilproblematik entfällt: kein Rechnungswesen, keine Lieferscheine, kein Mahnwesen, keine Leergutverwaltung. Alles schlank. Das einzige Problem ist: die Nachfrage ist größer als das was geliefert werden kann. Dies betrifft vor allem die Milcherzeugnisse.

„Dann haben wir uns auf ein sehr traditionelles Vermarktungskonzept besonnen. Das funktioniert heute immer noch. Die Leute in der Stadt wollen die Ware haben. Und was ist die sinnvollste Methode dahin zu bringen? Ich habe irgendwo in der Stadt einen zentralen Sammelpunkt, wo sich die Leute das abholen können, ein begrenzte Anzahl von Leuten, dass die 200-400 Meter da hingehen.“ (Betriebsleiter aus Schleswig-Holstein)

„Aber das ist wie gesagt Vermarktung ganz schlank. Wir haben kein extra Bestellwesen und einen Telefondienst und so weiter. Wir wissen ja wie's läuft, wenn man das mit Bestellungen macht. Bekannte von uns haben bei Lieferdiensten mit Abokisten mitgearbeitet. Das ist ein Null-Geschäft. Arbeitsplätze und Ware gehen durch, aber hängen bleibt nichts. Das ist ganz eng kalkuliert. Wir haben einen dicken LKW hier stehen, wenn der losfährt und kommt wieder, ist der leer. Da hab ich zwei Fahrer, die sich abwechseln können.“ (Betriebsleiter aus Schleswig-Holstein)

Eine erst vor kurzem gegründete Solidarische Landwirtschaft ist die Basis eines Hofes im Süddeutschen. Seit 2018 haben sie rund 250 Haushalte an sich gebunden. Die Milch der 15 Milchkühe wird als Rohmilch und als Käse vorrangig über die SoLaWi vermarktet. Ein Teil geht auch als pasteurisierte Milch in einen Bio-Catering-Service, der Kindergärten beliefert. Einige Mitglieder haben noch weitere Jobs, damit das Einkommen stimmt. Einer der Betriebsleiter erläutert, wie wichtig diese finanzielle Basis für den Betrieb und die dort arbeitenden Menschen ist. Zugleich richtet sich die Höhe der Einlage nach den Einkommensverhältnissen der Einzelnen. Ein Entgegenkommen des Betriebes und zugleich auch ein gewisser Risikofaktor.

„Bei uns ist es halt so, dass die Leute direkt verantwortlich sind dafür, ob wir vernünftige Löhne bekommen oder nicht. Ich habe dieses Jahr das erste Mal einen vernünftigen Lohn seitdem ich da bin. Vorher habe ich eigentlich nur reingesteckt, bis man diesen Kundentamm und alles aufgebaut hat. (...) Die Leute können einmal im Jahr bezahlen oder pro

Best practice Beispiel Nr. 6:

SoLaWi Reyerhof, Stuttgart-Möhringen, Baden-Württemberg

Der Reyerhof wird seit 1955 als Demeterbetrieb geführt. Die Familie Simpfendörfer hat 1986 den auf der Filderebene liegenden Hof südlich von Stuttgart innerfamiliär übernommen. Aktuell bewirtschaften sie 37 Hektar LF, davon 18 Hektar Grünland. Sie haben sehr viele Streuobstwiesen, ungefähr 800 Bäume und auf fünf bis sechs Hektar wird Gemüse angebaut. Es gibt dazu auch Foliengewächshäuser und einen halben Hektar Erdbeeren. Auf dem Hof wirtschaften zwei Betriebsleiter, fünf Vollzeitmitarbeiterinnen und zwei Auszubildende. Im Hofladen sind es derzeit 10 Mitarbeiterinnen. Am arbeitsintensivsten ist der Gemüseanbau.

Es war lange Zeit unklar, ob der Hof in dieser Größe und vor allem Lage überhaupt eine Perspektive haben könnte. Bereits vor 30 Jahren wurde der Reyerhof daher in eine Kommanditgesellschaft umgewandelt, an der 50 Familien beteiligt wurden. Inzwischen stehen die Zeichen noch günstiger: Die Städter möchten Bauernhöfe in der Stadt haben und diese unterstützen. Bei der letzten Bierterrunde im November 2018 haben 440 Menschen das Jahresbudget des Reyerhofes mitfinanziert. Vor sechs Jahren gründete sich in Stuttgart eine Solidarische Landwirtschaft und kam auf den Hof zu und wird seither vom Reyerhof versorgt. Inzwischen finanziert die Solidarische Landwirtschaft einen Großteil des Jahresbudgets des Betriebes.

Durch diese SolaWi war es für junge Leute wieder interessant, diesen Hof zu übernehmen. Bereits von 10 Jahren war schon einmal versucht worden, den Hof zu übergeben. Die beengten Verhältnisse in der Ortslage von Stuttgart-Möhringen, die Hof-Feld-Entfernungen, die nicht nach Kilometern zu messen sind, sondern nach Stunden wegen des hohen Verkehrsaufkommens im Großraum Stuttgart – das alles hat Landwirte abgeschreckt, diesen Hof zu übernehmen. Inzwischen wurde der Generationswechsel vollzogen und seit 2016/2018 sind Anna Laura Hüber und Lukas Dreyer die beiden Betriebsleiter des Reyerhofes. .

Auf dem Hof werden 10 Milchkühe gemolken, nicht mehr als damals bei der Hofübernahme durch die Familie Simpfendörfer. Für die 37 Hektar Land ist das eigentlich zu wenig. 1999 kam ein Stallumbau – aber Weidehaltung ist natürlich in Ortslage nicht zu machen. So leben die Kühe ganzjährig im Stall und werden im Sommer mit frischem Gras gefüttert. Seit 15 Jahren machen sie muttergebundene Kälberaufzucht.

„Das Ziel war es, einen offenen Stall zu haben. Hier oben ist das Büro. Und wenn man da mal sonntags im Büro sitzt, dann kann man beobachten, wie laufend Menschen hier rein und raus gehen, nicht nur zum Laden, sondern aus dem Viertel. Es gibt ganz viele Menschen, für die einfach zum Sonntagnachmittagsspaziergang gehört, dass man einmal Kühe guckt. Auch ältere Leute stehen hier, die beobachten. Man hat das Gefühl, die tanken auf und dann laufen sie wieder weiter. Ungefähr 500 bis 600 Meter weiter Luftlinie ist ein richtig schönes grünes Tal mit Weiden und Bäumen. Dort haben wir das Jungvieh. Und das ist auch ein Hauptwanderweg von Leuten. Das ist für uns eben ein Anliegen, dass man in der Stadt auch die Tiere noch wahrnehmbar hat.“

Zunächst, in den 1980er Jahren, wurde ausschließlich Rohmilch an die Kunden abgege-



ben. Durch die EHEC-Krise jedoch ging der Absatz zurück und inzwischen gab es zudem mehr Biobetriebe in der Region. Daher stieg der Betrieb in die Milchverarbeitung zu Joghurt, Quark und später auch Speiseeis ein. Aktuell werden täglich rund 50 bis 60 Liter Rohmilch über einen Milchautomaten abgegeben.

Der Hofladen ist, neben den Direktzahlungen der EU, ein wichtiger Teil des Betriebes. Auch hier vollzog sich ein Generationswechsel. Bisher hatte ihn Dorothee Reyer-Simpfendörfer betrieben. Nun wird er als Reyerhof-Genossenschaft weitergeführt von Syreetta Jong-van den Hoogen. Durch die Genossenschaftsform wurde für Verbraucher eine weitere Beteiligungs- und Unterstützungsmöglichkeit geschaffen.

Ein weiteres Standbein des Hofes sind pädagogische Aktionen mit Kindergärten, Schulklassen. Der Hof kann dazu seinen städtischen Standort gut nutzen, denn die Schulklassen können ganz einfach mit der Straßenbahn anreisen. Das Land Baden-Württemberg unterstützt diese pädagogische Arbeit finanziell.

(Quellen: <https://www.reyerhof.de/> und aufgezeichnetes Gespräch mit Christoph Simpfindörfer und Mitarbeiterinnen des Reyerhofes am 8. März 2018 sowie mit Lukas Dreyer am 24. 6. 2019)

Monat, aber sie legen sich einmal im Jahr fest, wieviel sie bezahlen. Es richtet sich auch nach der Entnahme, es wird eine Statistik geführt. Dann hat man quasi das Verhältnis von dem, was jeder entnommen hat zu dem, was der Hof an Gesamtkosten hat. Dann wird empfohlen, jedem einzelnen Mitglied, wieviel er jährlich zu tragen hätte. Das wird dann auf die Monate eingeteilt. Dann gibts einen gewissen Spielraum, natürlich. Manche Leute sind schon lange dabei, können auch nicht so viel bezahlen, Lebenssituation usw. Und manche zahlen einfach mehr, weil es ihnen die Sache wert ist. Und manche weniger.“ (Betriebsleiter einer SoLaWi im Süddeutschen)

Molkereigenossenschaft mit Verbrauchern als Genossen

Die Horster Molkerei war zunächst von den Ökomelkburen (siehe Abschnitt 5.4 und Kasten weiter oben) als Dienstleister eingebunden gewesen. Um den Biostandard zu erreichen, hatten sie bereits 200.000 Euro investiert. Als dann seitens der Molkerei Fusionspläne auftauchten, standen die drei Landwirte der Ökomelkburen vor der Herausforderung, ihr im Werklohnvertrag festgelegtes Vorverkaufsrecht in Anspruch zu nehmen oder nicht. Wie aber finanzieren? Die Lösung erschien in Gestalt der Verbraucher, die Interesse an dieser Jahreszeitenmilch hatten. Sie erklärten, sich finanziell an der Molkerei zu beteiligen und auf dieser Basis hat schließlich die Hausbank den notwendigen Kredit bewilligt.

„Wir wussten, wir drei können das nicht allein hinkriegen. Wir haben schon viel Erspartes in die Initiative investiert. Das war ja damals noch ein Startup. Aber wir hatten schon über 100 Verbraucher, die gesagt haben, wenn ihr Hilfe braucht, sprecht uns an. Da hatten wir auf einen Schlag 100 Konsumenten, die eine Absichtserklärung unterschrieben haben, dass sie, wenn wir die Meierei Horst fortführen, sich finanziell beteiligen würden.“

„Dann mussten wir drei Melkburen noch mal zum Vorstand. Der sagte dann: meine Herren, ich bin jetzt 35 Jahre in diesem Geschäft, aber so was, was ich jetzt mit Ihnen mache, habe ich bisher noch nicht gemacht. Alles spricht eigentlich dagegen, aber irgendwie muss ich das ja doch wohl machen. Die GLS-Bank hatte es abgelehnt, weil es zu wenig Bio war. Bis dahin war ja die Meierei Horst noch voll konventionell. Wir Bios hatten ja nur unsere Milch da abgefüllt. Wir hatten aber gesagt, wir arbeiten dran, dass mehr Ökologie Einzug halten wird. Unsere persönlichen Ansprüche sind, mindestens 50% der Milch, die da verarbeitet wird, soll Bio-Milch sein. Das war denen nicht genug.“ (Vorstandmitglied der Molkerei, Schleswig-Holstein)

Inzwischen hat die Horster Molkerei 250 Mitglieder (Genossen). Der Pflichtanteil besteht aus sieben Anteile à 77 Euro. Im Schnitt haben die Verbraucher 1.000 € hineingegeben. Es gibt aber auch Mitglieder, die haben Anteile in Höhe von 5.000 € oder mehr gezeichnet. Ziel der Horster Molkerei ist es, in den nächsten drei bis fünf Jahren 1.000 Mitglieder zu haben, um eine solide Struktur an Eigenkapital aufweisen zu können. Durch die Integration der Verbraucher in die Genossenschaft organisiert sich zugleich ein Abnehmerkreis von schätzungsweise 600 bis 700 Haushalten. Zehn der 250 Mitgliedern sind sehr aktiv. Sie führen Milchverkostungen durch, gehen auf Messen und sprechen so von Verbraucher zu Verbraucher.

„Was uns eine Herzensangelegenheit ist: die Verbraucher und wir Landwirte – wir haben wieder eine Ebene gefunden, wo wir was zusammen machen können. Das ist das Charmante.“

Wenn es immer mehr gibt, die solche Konzepte haben, dann können wir uns zusammenschließen, und mehr Druck machen auf Politik, aber auch auf den Handel. Das müssen wir auch. Wenn wir nichts gemacht hätten, dann wäre die Meierei Horst nicht mehr, genau wie alle anderen Tausenden von Meiereien, die die letzten 30 Jahre plattgemacht worden sind. Das System Milch würde sich weiter durchziehen.“ (Vorstandsmitglied der Molkerei, Schleswig-Holstein)

Die in der Genossenschaft beteiligten Verbraucher haben genausoviel Stimmrecht wie die Landwirte. Das führte schon mal zu Verwunderungen seitens der Landwirte, da diese es gewohnt waren, dass in einer Molkereigenossenschaft eben nur Milchbauern sitzen und abstimmen. Und nun hat ein Landwirt, der pro 10.000 Liter einen Anteil zeichnen musste, nicht mehr Stimmrechte als ein Verbraucher, der nur mal gerade 700 Euro in den Topf gegeben hat. Das Konzept der gleichberechtigten Beteiligung der Verbraucher wurde aber bewusst gewählt.

„Wir wollen nicht monetär große Sprünge machen, wir wollen einfach nur ein gutes Leben mit guten Produkten und miteinander gut auskommen. Das leben wir dort, mit allen Höhen und Tiefen, die dazu gehören. (...) Manche Landwirte sind ein bisschen skeptisch (...). Dann meinen sie, sie müssten mehr sagen, weil sie ja die Milch liefern. Aber nein, das ist bei uns gleichberechtigt. Wir haben ein gemeinsames Ziel und es ist wichtig, das mit denen auch zu formulieren.“ (Vorstandsmitglied der Molkerei, Schleswig-Holstein)

77

Im nächsten Schritt wird sich die Horster Molkerei und die Ökomelkburen in der neu gegründeten Regionalwert AG Hamburg/Schleswig-Holstein engagieren. Diese sog. Bürgeraktiengesellschaft beteiligt Bürger und Bürgerinnen an der Entwicklung einer Region. Sie erhalten die Möglichkeit, Finanzkapital bei der Gesellschaft anzulegen. Dieses wird wiederum investiert in die Betriebe der regionalen Land- und Ernährungswirtschaft. Das besondere ist, dass nicht nur in die Landwirtschaft investiert wird, sondern in allen Stufen der Wertschöpfungskette, d.h. auch in Auf- und Ausbau von Verarbeitungs-, Vermarktungs- und Lieferkapazitäten.⁵⁶

Direkte Absatzwege – nicht für jeden

Der neue Einstieg in die Direktvermarktung verlangt eine eigene Marktanalyse: Wer ist schon auf diesem Segment unterwegs? Wieviele Menschen wohnen hier in der Region?

„Wenn jetzt noch drei Direktvermarkter neben mir anfangen würden, dann würden wir uns alle das Wasser abgraben. Das ist Käse. Also ist es schon lokal oder regional bedingt. Da wo ein weißer Fleck auf der Landkarte ist, da könnte einer anfangen.“ (Betriebsleiterin mit Lieferdienst Schleswig-Holstein)

Aber nicht jeder Betrieb kann und will diesen Weg gehen oder hat die Personen, die mitarbeiten möchten.

„Nicht jeder Landwirt will das. Man verkauft sich ein Stück weit selber und das wollen die nicht. Man steht mit seinem Gesicht da. Die Milch kriegt ein Gesicht. Das kann nicht jeder und das will auch nicht jeder. Nicht jeder ist so offen, auf Menschen zuzugehen und zu sagen „Komm! Probier doch mal!“ (Betriebsleiterin aus Schleswig-Holstein)

„Ich brauch erst mal ne Frau, die da mitzieht. Wir waren früher Oma, Opa, alle Kinder. Haben gearbeitet in der Ernte. Der Trend ging dahin, dass das möglichst einer allein kann mit dem großen Trecker, zu weniger körperlicher Arbeit, weniger Menschen sollen das bewältigen (...) Jetzt brauche ich jemanden, der den Laden betreut, den Laden putzt etc.“ (Betriebsleiter aus Süddeutschland)

„Und wer kocht dann Mittagessen, wenn die Frau in der Meierei steht. Das ist einfach personalaufwändig. Und das kann auch nicht jeder. Da musste ich auch erst mal reinwachsen - Personalführung. Das lernt man nicht in der Schule. Solche Workshops vielleicht: Personalführung.“ (Betriebsleiter aus Schleswig-Holstein)

5.6 Ergebnisse der Convivien-Befragung

78

Die Befragung der Convivien (siehe Abschnitt 2) ergab eine Meldung von 46 Betrieben. Insgesamt wurden 11 Fragebögen ausgefüllt. Zusammen mit den 30 Betrieben, die an den Workshops teilnahmen, konnten 76 Betriebe erfasst werden. Bei den Fragebögen waren Mehrfachnennungen möglich. Nicht vollständig ausgefüllte Fragebögen wurden ebenfalls berücksichtigt.

Nachfolgende Tabellen geben einen quantitativen Überblick über die Struktur der Betriebe:

Bundesländer	Anzahl	Betriebsstruktur	Anzahl
Baden-Württemberg	18	ausschließlich Milchviehhaltung	1
Bayern	8	Milchviehhaltung und Hofmolkerei	4
Brandenburg	2	ausschließlich Molkerei	6
Hessen	16	weitere Betriebszweige	60
Niedersachsen	3	unklar	5
NRW	14		
Rheinland-Pfalz	2		
Sachsen-Anhalt	5		
Schleswig-Holstein	8		

Ökologische Bewirtschaftung *	Anzahl	Herdengröße	Anzahl	Fütterung	Anzahl
Bioland	23	Bis 10 Milchkühe	2	100% Rauhfutter	5
Demeter	30	Bis 30 Kühe	11	Silage	30
Sonstige Bio	2	Bis 70 Kühe	26	Keine Silage	14
Konventionell /kein Bio	17	Bis 150 Kühe	9	Kraftfutter	34
Keine Angabe	3	Über 150 Kühe	6	Kein Kraftfutter	5
In Umstellung	1	Ohne Angabe	16	Ohne (vollständige) Angabe	31
		Molkereien ohne Kühe	6	Normalerweise 100% hofeigenes Futter	14
				Regelmäßiger Zukauf von Futter	6
				Keine Angabe	50

*z.T. mehrfache Mitgliedschaft oder teils Bio, teils nicht

Haltungsformen	Anzahl	Kälber	Anzahl	Milchmenge pro Kuh pro Jahr	Anzahl
Weidehaltung	42	Muttergebunde / Ammengebundene Kälberaufzucht	10	ab 10.000 l	2
Keine Weide	7	Saisonales Abkalben	2	7.000 – 9.999 l	8
Anbindehaltung + Weide	2	Aufzucht aller Kälber	5	5.000 – 6.999 l	9
Keine Angabe	21	Keine Angabe	59	Weniger als 5.000 l	8
				Keine Angabe	49

Molkerei	Anzahl	Milchbehandlung	Anzahl	Vermarktung	Anzahl
Milchverarbeitung zu 100 % in Hofmolkerei	31	Rohmilch	22	Direktvermarkter allgemein	66
Teils Ablieferung an Molkerei, teils Hofmolkerei, z.T. unklar, ob auch an Molkerei	23	Vorzugsmilch	5	Rohmilchautomat	16
Ablieferung an Molkerei und Automat	5	Pastmilch	26	Pastmilchautomat	1
100 % Ablieferung an Molkerei	7	homogenisiert	3	Hofladen	38
Keine Angabe	10	Nicht homogenisiert	13	Lieferdienst/Abo	14
		Keine Angabe über Homog.	11	Märkte	15
		ESL-Milch	0	SoLaWi	5
		H-Milch	0	LEH	26
				Großhandel	7
				Keine Angabe	3

Ziel dieser Befragung war eine erste Aktivierung der Convivien. Als nächste Stufe wird der Bericht kommuniziert und den interessierten Convivien werden diese dort erläuterten Kriterien an die Hand gegeben, um „ihre“ örtlich-regionale Milcherzeuger entsprechend zu unterstützen.

6 Empfehlungen

Eine nachhaltige Milcherzeugung auf der Basis von Grundfutter und unter Verzicht auf Milchleistung (siehe Abschnitt 4) erfüllt in mehrfacher Hinsicht gesellschaftliche Erwartungen und Notwendigkeiten einer Zukunftsfähigkeit der Milch: Landschaftserhalt und Biodiversität, Ziele des Artenschutzes, der Biodiversität und des Erhaltes von Grünland, Ressourcen- und Klimaschutz und Lebensmittelqualität, bio-kulturelle Diversität sowie Tierwohl. Ihre Wirtschaftlichkeit unter den gegebenen Bedingungen und Einhaltung der Biorichtlinien ist durch neuere Untersuchungen gezeigt worden. Zugleich bedeutet diese Art der Milcherzeugung ein Stück Rückeroberung betrieblicher und das heißt bäuerlicher Autonomie durch Verzicht auf einen durchaus für andere Betriebe bedeutsamen Anteil an Betriebsmittel. Wie könnte noch mehr Betrieben Mut gemacht werden, sich auf den Weg einer nachhaltigen, grundfutterbasierten Milcherzeugung zu machen? Die zentrale Frage dabei lautet: Wie findet eine nachhaltige Milcherzeugung ihre Wirtschaftlichkeit, ihren Marktwert, ihren Preis? In Kapitel 5.5 haben wir gezeigt, dass eine grundfutterbasierte Milcherzeugung mit reduziertem Leistungsniveau wirtschaftlich gesehen erfolgreich sein kann. Es braucht jedoch mehr. So ist die spezielle Inwertsetzung einer grundfutterbasierten Milcherzeugung und dem damit verbundenen Verzicht auf höhere Milchleistung immer noch nicht wirklich gelöst.

Viele der grundfutterbasierten Milchbetriebe sind Biobetriebe. Das Beliefern einer Biomolkerei ist ein Weg, der hoffentlich auch in Zukunft noch tragfähig höhere Milchpreise Erlösen lässt. Im Süddeutschen gibt es Heumilch-Initiativen bzw. der europäischen Begriffsschutz „Heumilch“ ermöglicht eine gute Vermarktung. In Österreich hat diese Milch bereits einen Anteil von 15 Prozent am Gesamtmilchaufkommen der Molkereien, in Bayern, dem Schwerpunktgebiet dieser Milch, lag er bei 4,1 Prozent im Jahr 2016.⁵⁷ Anders im nord-, west- und ostdeutschen Raum. Hier könnte die Vermarktung von Weidemilch eine erste Rolle spielen in der Unterstützung nachhaltig wirtschaftender Milchbetriebe. Doch bislang bleiben die Zuschläge, die die Molkereien an ihre Weidemilch-Lieferanten bezahlen, hinter den Erwartungen.

Das Kriterium der „Frische“ hingegen ist verbunden mit den Verarbeitungs- und Vermarktungswegen, die Betriebe eingeschlagen haben. Auch hier geht es um die Aneignung von Unabhängigkeit, d.h. von den Preisbewegungen der Milchmärkte und der starken Abhängigkeit von den Molkereien. Dieses Kriterium ist zudem zentral für Verbraucher, die auf der Suche sind nach einer besseren Milchqualität und die bio-kulturelle Diversität von Milchen bewahren wollen.

Alle weiteren Zielkriterien (Abschnitt 5) gehören zu diesen Wegen zu einer nachhaltigen Milcherzeugung, -verarbeitung und -vermarktung.

Was unterstützt Betriebe, die so erzeugen, verarbeiten und vermarkten wollen? Was unterstützt Verbraucher, die diese Betriebe fördern und zugleich eine bessere Milchqualität bekommen wollen? Wir haben auf den Workshops zugehört, nachgefragt und diskutiert. Die anwesenden Betriebsleiter und -leiterinnen haben alle bereits ihren eigenen Weg entwickelt und damit je spezifische und teilweise auch sehr unterschiedliche Erfahrungen gemacht. Viele der befragten Betriebe haben sich eine eigene Milchvermarktung aufgebaut. Nicht allen gelingt das. Es braucht daher gesellschaftliche, politische und persönliche Unterstützung für eine Neuorientierung. Diese Unterstützung ist mehr als die Umstellung auf „bio“, sie bezieht die Region mit hinein und sie zielt auf eine „gute, saubere und faire“ Milch und damit auf eine Veränderung und Zukunftsfähigkeit des Agrar- und Ernährungssystems. Das ist das Neue.

Für die Betriebe und die Beratung

Die Umstellung auf grundfutterbasierte Milcherzeugung, ebenso wie die Beibehaltung/Neuaufnahme der Weidehaltung oder gar die Einführung einer mutter- oder ammengebundenen Kälberhaltung: Das sind Umstellungen, die zunächst einmal mental („im Kopf“) vollzogen werden müssen. Sie gehen ähnlich tief wie die Umstellung auf ökologischen Landbau (einst) gewesen ist. Und sie gehen über die Richtlinien und das Erfahrungswissen der Biobetriebe hinaus. Neuland wird betreten. Daher ist es von großer Bedeutung, dass künftig in **Forschung, Beratung und Aus- und Weiterbildung:**

- > Die Potenziale des Grünlandes besser erkannt, erforscht und berücksichtigt werden und in Empfehlungen veränderten Grünlandmanagements einfließen (Technik, Schnitttechnik, Düngung, Pflege).
- > Die Beweidung stärker erforscht und in der Beratung neu bewertet wird. Es müssen hier auch technische Entwicklungen vorangetrieben werden, die möglichst vielen Milchviehbetrieben künftig eine Beweidung ermöglichen (Zugang zur Weide, mobile Melkanlagen).
- > Die muttergebundene/ammengebundene Kälberhaltung weiter und in Zusammenarbeit mit der Praxis erforscht werden muss. Beratung und Ausbildung sollen sich gegenüber dieser Neuorientierung öffnen.
- > Förderung von Coaching und Ausbildung von Betrieben, die in die Verarbeitung und Vermarktung einsteigen wollen, eine größere Rolle spielt.
- > Förderung von Trainings für Betriebsleiter und -leiterinnen zur besseren Nutzung der sozialen Medien und Verbesserung ihrer Medienkompetenz etabliert werden.

Für die Konsumenten/Gesellschaft

Milch und Milchprodukte sind in den vergangenen Jahren stärker in Frage gestellt worden – die vegane Bewegung lehnt ihren Konsum nicht nur aus Tierschutzgründen heraus ab, sondern auch, weil negative gesundheitliche Wirkungen erwartet werden. Diese Debatte führt zu mehr Bewusstsein darüber, was Milch eigentlich sein könnte, wenn sie nachhaltig erzeugt würde. Aus Sicht der Betriebsleiter und -leiterinnen fehlt es vielen Verbrauchern an Wissen über Milch und Milchprodukte. Allein die Komplexität heutiger Bearbeitungsverfahren für Trinkmilch überfordert. Die Kennzeichnung ist verwirrend bis verschleiern („Frische Milch – länger haltbar“). Die Warnungen vor dem Konsum naturbelassener Milch werden

gebetsmühlenartig jahrein jahraus übertrieben stark kommuniziert – ähnliche mikrobielle Risiken industrieller Milchprodukte hingegen unerwähnt gelassen. Der Wunsch seitens der Produzenten nach mehr Aufklärung ist verständlich. Es ist jedoch fraglich, inwieweit ein Mehr an Informationen dazu beitragen kann, dass die von den Erzeugern gewählten Vermarktungswege noch besser angenommen und ausgeweitet werden können. Dennoch: in allen Workshops gefordert wurde:

Ernährungsbildung

- > Etablierung von Ernährungslehre als gesellschaftliche Aufgabe in allen Ausbildungseinrichtungen (Schulfächer: Ernährung – Umwelt – Nachhaltigkeit)
- > Angebot von "Lernort Bauernhof" in allen Bundesländern
- > Verstärkte Förderung des Einsatzes von Bio- und regionalen Nahrungsmitteln in Schulkantinen und -kantinen.

Verbesserung des Verbraucherzugangs zu naturbelassener Milch.

- > Abgabe von Vorzugsmilch über Milchautomaten
- > Abgabe von naturbelassener Milch auch außerhalb der Hofstätte, wenn der Hof über ein ausreichendes Eigenkontrollsystem (in Anlehnung an Eigenkontrollsystem der Vorzugsmilchbetriebe) verfügt.

Absatzförderung

- > Kampagne für Weide- und Heumilch über Milchwirtschaftliche Vereinigungen etc.

Agrar- sowie Verbraucherschutzpolitik anpassen/Rechtsrahmen neu gestalten

Eine nachhaltige Milcherzeugung und direkte sowie regionale Vermarktung von Milchprodukten bewegt sich im Rahmen des aktuellen agrarpolitischen Rahmens und auch der Bedingungen, die der sich globalisierende Weltmilchmarkt setzt. Im Zuge der neuen Förderperiode ab 2020 möchten wir, dass die Bundesregierung sich stark macht für die

Ausgestaltung der Zweiten Säule/ELER-Programm in Richtung nachhaltige Milchwirtschaft

- > Im Rahmen des nächsten ELER-Programms/zweite Säule Förderprogramme soll bundesweit angeboten werden, wie es Bayern bereits heute (unabhängig von ELER) vormacht: Förderung der Sommerweide über eine Prämie. Förderung von Stallumbau für Laufhöfe und Verbesserung des Weidegangs. Förderung von Heutrocknungsanlagen.

Notwendigkeit, die Bodenfrage aufzugreifen.

- > Die Frage nach der Flächenverfügbarkeit, der steigenden Boden- und Pachtpreise stellt sich gerade für die grundfutterorientierten Milchviehbetriebe in besonderer Weise. Ihr Viehbesatz ist niedrig und die Abhängigkeit von der Grundfutttergewinnung ist groß. Hier muss überlegt werden, wie der Zugang zur Fläche gerade für diese Betriebe erleichtert werden kann.

Aus unserer Sicht zentral ist eine **notwendige gesellschaftliche Auseinandersetzung um Risiken und die seitens der Behörden unterstellte „Null-Toleranz“**. Umgesetzt durch die örtlichen Kontroll- und Zulassungsbehörden und angefeuert von öffentlichen Stellungnahmen der Forschungseinrichtungen wie dem Bundesamt für Risikoforschung (BfR) oder

dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), werden die Anforderungen an Hygiene und Kontrolle stetig nach oben geschraubt. Neueinsteiger in das Segment der Milchverarbeitung und -vermarktung werden – stets mit dem Hinweis des Verbraucherschutzes – verunsichert.

Schulung und Forschung zu naturbelassener Milch

- > Schulung von Vertretern der Kontrollbehörden bezüglich Risiken handwerklicher Milchverarbeitung und Abgabe von naturbelassener Milch durch Praktiker
- > Verstärkte Forschung zu positiven gesundheitlichen Wirkungen sowie Risiken naturbelassener Milch

Stärkung der Erzeugung von Vermarktung von Vorzugsmilch

- > Einstieg erleichtern in Vorzugsmilchproduktion durch Änderung TierLHMV gemäß der Leitlinien für den Umgang mit den Untersuchungsergebnissen aus der monatlichen Eigenkontrolle von Vorzugsmilch nach Anlage 9, Tier-LMHV vom 8. August 2007.
- > Verzicht auf Liefersperren bei Vorzugsmilch, wenn die Prozesshygienekriterien kurzfristig überschritten wurden.

Stärkung der handwerklichen Milchverarbeitung und ihrer direkten sowie regionalen Vermarktung

- > Klarstellung des Begriffes der „Frische“ gegenüber den Verbrauchern. Zusätzlich zum Mindesthaltbarkeitsdatum soll das Herstellungsdatum genannt werden müssen. Dazu Änderung des Artikel 9, Absatz 1 der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) 1169/2011). Diese schreibt verpflichtend für die Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel vor, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. ein Verbrauchsdatum auszuweisen ist. Vorschlag für eine Änderung: Bei Frischmilchprodukten ist zusätzlich das Herstellungsdatum (z.B. Zeitpunkt der Anlieferung an die Molkerei) anzugeben.
- > Einrichtung einer Clearing-Stelle zur Klärung von Konflikten zwischen Kontroll- und Überwachungsbehörden und den betroffenen Betrieben.

7 Übertragbarkeit auf andere Produkte und Regionen

Die im Rahmen des Projektes „nachhaltige Milcherzeugung“ gewählte Methode der Wissensgenerierung über Praktikerworkshops ist übertragbar auf andere Produkte und Regionen. Sie setzt allerdings eine gute Kenntnis der örtlichen Gegebenheiten und vor allem für diese Recherche ansprechbare Betriebsleiter voraus.

Kritisch ist, dass eine gewisse Zufälligkeit herrscht, ob und wenn ja, welche Betriebe und andere Stakeholder in den Workshops vertreten sind. Wissenschaftlichen Kriterien der Reproduzierbarkeit genügt dieses Setting nicht. Es hat jedoch den unbestreitbaren Vorteil des Gruppeninterviews gegenüber dem Einzelinterview. Themen werden von den Teilnehmern eigenständig hervorgebracht und diskutiert, Erfahrungen getauscht, Insiderwissen explizit gemacht. Wir – als Forschende – haben auf diese Weise Zugang zu Informationen bekommen, die wir nie im Einzelgespräch hätten generieren können.

Die Transkription und Auswertung der Transkripte in Form von Gesprächsinventaren ist aufwendig, aber notwendig. Sie geben die Datenbasis, die lediglich durch Spezialliteratur vertieft wird. Zugleich jedoch bedürfen einzelne Aussagen der Überprüfung. Diese Überprüfung konnte nur in einigen Fällen vertieft vorgenommen werden. Daher wurde hier auf Literatur und auf Expertengespräche zurückgegriffen. Künftig könnte jedoch von der Planung her betrachtet dieser vertieften Auswertung der Transkripte noch mehr Zeit zur Verfügung gestellt werden.

Die Rückkopplung der Ergebnisse durch zwei weitere Treffen (Süden und Norden) hat die Qualität der Ergebnisse validiert und vertieft, ebenso die Rückkopplungen mit dem Fachbeirat.

Vorstellbar ist, dass mit dieser Methode weitere Produktgruppen und Wertschöpfungsketten, die sich im Spannungsfeld zwischen landwirtschaftlicher Erzeugung und handwerklicher Verarbeitung bewegen, im Hinblick auf zukunftsfähiges, ressourcenachtendes Wirtschaften bearbeitet werden können

Sollen Regionen außerhalb von Deutschland gewählt werden so empfiehlt es sich, eine gute Kooperation mit Vorort-Verbänden, Gruppen und sachkundigen Einzelpersonen einzugehen, um eine gute Ansprache, Auswahl und Gesprächsführung zu gewährleisten.

8 Literatur und Quellen

- T. Baars (2014):** Gesunde Milch. In: Journal Culinaire, Nr. 18, S. 38-48.
- T. Bernhard (2010):** Die Etablierung der ESL-Milch in Deutschland und der einhergehende Kennzeichnungskonflikt. Bachelorarbeit an der Uni Kassel, FB Ökologische Agrarwissenschaften, Mai, 2010.
- C. Braun-Fahrländer und Erika von Mutius (2010):** Can farm milk consumption prevent allergic diseases? In: Clinical & Experimental Allergy (41), S.29-35
- A. Brix und S. Thielke (2016)** Mikrobiologie von Milchproben aus Rohmilchautomaten sowie Milchfiltern. In: Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle (23) 4, S. 212-216.
- H. Buckenhüskes (2019):** Frisch?. In: Journal Culinaire, Nr. 28, S. 115-127. Täufels et al. (1993): Lebensmittel-Lexikon Bd.1., 3. Auflage, Hamburg, S. 508-510.
- BVL(2018):** Gemeinsamer nationaler Bericht des BVL und RKI zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland 2017. Berlin.
- A. Fink-Keßler (2014):** Die haltbare Frische. In: Journal Culinaire Nr. 18, S. 30-37.
- W. Ginzinger und E. Tschager (1993):** Einfluss der Fütterung auf die Qualität von Milch und Milchprodukten. In: Österreichisches Braunvieh (23) 73, S. 4-6 zit. nach EU-Verordnung
- B. Gerowitt et al.,** Wissenschaftlicher Beirat für Biodiversität und Genetische Ressourcen beim BMELV, 2013: Biodiversität im Grünland – unverzichtbar für Landwirtschaft und Gesellschaft. Stellungnahme.
- Stefan Gothe (2018):** Die Region als Wertschöpfungsraum. Über die neue Rolle der Verbraucherinnen und Verbraucher bei der regionalen Versorgung mit Lebensmitteln. In: Der Kritische Agrarbericht 2018, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 319-323.
- Grünlandzentrum Niedersachsen Bremen e.V.,** 2018, Systemanalyse Milch. S. 19.
Siehe: <https://www.systemanalyse-milch.de/>
- Hudson et al. (2014):** Raus aus dem standardisierten Elend! Initiative(n) zur Rettung der vielfältigen Milch. In: Der Kritische Agrarbericht 2014, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 290-294.
- A. Idel (2011):** Die Kuh ist kein Klima-Killer. Marburg. Sowie A. Idel und A. Beste (2019): Vom Mythos der klimasmarten Landwirtschaft – oder warum weniger vom Schlechten nicht gut ist. Studie im Auftrag der GRÜNEN im EU-Parlament.
- K. Jürgens, Onno Poppinga und Urs Sperling (2014):** Gute Milch aus einem Grashalm. Hintergründe und Erfahrungen zur Milchviehfütterung ohne oder nur mit wenig Kraftfutter. In: Der Kritische Agrarbericht 2014, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 149-155.
- Karin Jürgens, Onno Poppinga und Urs Sperling (2015):** Es geht auch ohne. Wirtschaftlichkeit einer kraftfutterfreien Milchviehhaltung in Deutschland. In: Der Kritische Agrarbericht 2015, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 149-153.
- K. Jürgens, O. Poppinga und U. Sperling (2016):** Wirtschaftlichkeit einer Milchviehfütterung ohne oder mit wenig Kraftfutter. In: Arbeitsergebnisse Heft 8 2016, Konstanz-Kassel.
- K. Jürgens, O. Poppinga und U. Sperling (2016):** Milch aus Gras kann sich lohnen. In: LandInForm Spezial Nr. 6, S. 40-45.
- K. Jürgens (2013):** Milchbauern und ihre Wirtschaftsstile, Marburg.
- J. Kampschulte (2009):** Doppelnutzung statt Hochleistung. In: Der Kritische Agrarbericht 2009, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 136-141.
- Magnus Kellermann, Susanne Berghaus-Schmidt (2017):** Milchmarkt mit neuer Dynamik. In: Deutsche Molkereizeitung, 15, S. 12-15.
- Kilmek et al (von Thünen Institut, Braunschweig) In:** Vortrag Tagung Grünland nutzen und erhalten. Am 19./20. November 2018 in Saarbrücken.

- F. Köppl (2002):** Kraftfuttereinsatz in der Milchviehfütterung – stimmt die 1:2 Theorie?
In: Arbeitsergebnisse Heft 54, AG ländliche Entwicklung, Universität Kassel, Kassel.
- Lfl (2017):** Gruber Tabelle zur Fütterung der Milchkühe, Zuchtrinder, Schafe, Ziegen. 43. Auflage, Wolnzach.
- H. Lorenz et al. (2019).** Is low-input dairy farming more climate friendly? A meta-analysis of the carbon footprints of different production systems. *Journal of Cleaner Production*, 211, S. 161-170.
- Loss et al. (2015)** *Journal of Allergy and Clinical Immunology* (135) 1, January 2015, S. 56-62.
- C. Petrini, (2007):** Gut, sauber & fair. Grundlagen einer neuen Gastronomie, Wiesbaden.
- Reseau Agriculture Durable (RAD) (2016):** Le Reseau Agriculture Durable. Histoire, Fonctionnement, les travaux et resultats. Vortrag auf Tagung in Aulendorf am 12. Februar 2016.
- Slow Food (2012):** Die zentrale Stellung des Essens. Kongressdokument 2012-2016. Deutsche Übersetzung vom Juli 2012.
- W. Strahm und P. Eberhard (2010):** Trinkmilchtechnologien. *Alp forum* Nr. 79/2010, 2. Auflage, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP.
- Thomas von Elsen und Katharina Kraiß (2012):** Solidarische Landwirtschaft. Community Supported Agriculture (CSA) in Deutschland. In: *Der Kritische Agrarbericht 2012*, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 59-64.
- J. D. van der Ploeg (2016):** Gute Grünlanderträge mit weniger Stickstoff. Oder warum die Agrarforschung eine von Bauern entwickelte Neuerung nicht entdecken konnte. In: *Der Kritische Agrarbericht 2016*, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 155-161.

Weitere Quellen und Rechtsvorschriften:

- Bundesverband Milchdirektvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger.** Siehe auch <http://milch-und-mehr.de/2016/09/10/gut-zu-wissen-warenkunde-milch/>
- Interreg-Projekt „dairyman“** <https://www.interregdairyman.eu/en/dairyman.htm>
Milch-Güteverordnung vom 9. Juli 1980 (BGBl.IS.878,1081), geändert am 17. Dezember 2010 (BGBl.IS.2132).
- Mobiler Melkstand:** <https://www.agrarheute.com/tier/rind/bergbauer-entwickelte-mobilen-weidemelkstand-540509>
- Netzwerk der Solidarischen Landwirtschaft mit Regionalgruppe etc.**
Siehe www.solidarische-landwirtschaft.org
- Pro Weideland** <https://www.proweideland.eu/kriterien>
- Stable Schools:** <http://orgprints.org/30557/1/30557-100E017-uni-goettingen-brinkmann-2013-stable-schloos.pdf>

9 Anhang

- 1 Nachfolgende Definition entnommen aus: https://www.slowfood.de/wirueberuns/unsere_philosophie sowie aus Carlo Petrini (2007): Gut, sauber & fair. Grundlagen einer neuen Gastronomie, Wiesbaden
- 2 Carlo Petrini (2007), a.a. O., S. 135.
- 3 Carlo Petrini (2007), a.a. O., S. 149
- 4 Carlo Petrini (2007), a.a. O., S. 151
- 5 Hudson et al. (2014): Raus aus dem standardisierten Elend! Initiative(n) zur Rettung der vielfältigen Milch. In: Der Kritische Agrarbericht 2014, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 290-294.
- 6 Zum Kraftfutter gerechnet werden nicht nur Getreide, eiweißhaltige Futterkomponenten wie Soja, Rapsschrot sondern auch Grascobs. Dazu wird Gras mit Hilfe von Heißluftkonservierung zu Pellets verarbeitet, deren Energie- und Eiweißgehalt wesentlich höher ist als der von Grassilage. Sie werden auch als Ersatz für Sojaschrot eingesetzt.
- 7 Karin Jürgens, Onno Poppinga und Urs Sperling (2016): Wirtschaftlichkeit einer Milchviehfütterung ohne oder mit wenig Kraftfutter. In: Arbeitsergebnisse Heft 8 2016, Konstanz – Kassel, S. 83. LfL (2017): Gruber Tabelle zur Fütterung der Milchkühe, Zuchtrinder, Schafe, Ziegen. 43. Auflage, Wolnzach, S. 40ff. Da die Futterbestandteile unterschiedliche Anteile an Feuchtigkeit/Wasser haben, wird die Futtermenge immer nur in Trockenmasse angegeben. So hat z.B. 1 dt Milch eine Trockenmasse von 0,74 dt – grünes Gras hat eine Trockenmasse von 20 Prozent, Heu von 85 Prozent etc. 20 kg Trockenmasse in frisches Gras umgerechnet würde daher 100 Kilogramm Gras entsprechen.
- 8 Die Dürre des Jahres 2018 hat die Folgen dieser Flächenknappheit deutlich vor Augen geführt. Der Aufwuchs war zu gering, die Vorräte zu schmal, der Mangel zieht sich noch weit in das Folgejahr hinein.
- 9 Franziska Köppl (2002): Kraftfüttereinsatz in der Milchviehfütterung – stimmt die 1:2 Theorie? In: Arbeitsergebnisse Heft 54, AG ländliche Entwicklung, Universität Kassel, Kassel.
- 10 W. Ginzinger und E. Tschager (1993): Einfluss der Fütterung auf die Qualität von Milch und Milchprodukten. In: Österreichisches Braunvieh (23) 73, S. 4-6 zit nach EU-Verordnung.
- 11 https://www.heumilch.at/wp-content/uploads/2017/12/Durchf%C3%BChrungsverordnung-EU-2016_304.pdf
- 12 Karin Jürgens (2013): Milchbauern und ihre Wirtschaftsstile, Marburg.
- 13 Karin Jürgens, Onno Poppinga und Urs Sperling (2016): Milch aus Gras kann sich lohnen. In: LandInForm Spezial Nr. 6, S. 40-45.
- 14 Karin Jürgens et al. (2016):a.a.O. S. 42
- 15 Grünlandzentrum Niedersachsen Bremen e.V. (2018): Systemanalyse Milch. S. 19. Siehe: <https://www.systemanalyse-milch.de/>
- 16 Pro Weideland, siehe <https://www.proweideland.eu/kriterien>
- 17 Das war u.a. ein Ergebnis des großen europäischen Interreg-Projektes „dairyman“. Siehe auch <https://www.interregdairyman.eu/en/dairyman.htm>
- 18 Siehe auch die eigenständige Entwicklung eines mobilen Melkstands durch Betriebsleiter Doerer im Schwarzwald <https://www.agrarheute.com/tier/rind/bergbauer-entwickelte-mobilen-weidemelkstand-540509>
- 19 Die Aussagen zur Technologie und der Verfahren stammen aus: Strahm, Walter und Pius Eberhard (2010): Trinkmilchtechnologien. Alp forum Nr. 79/2010, 2. Auflage, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP.

- 20 Auskunft von Bundesverband Milchdirektvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger. Siehe auch <http://milch-und-mehr.de/2016/09/10/gut-zu-wissen-warenkunde-milch/>
- 21 <https://www.zugutfuerdietonne.de/initiative-material-und-aktionen/presse/pressemitteilungen/meldung/milch-haelt-laenger-als-man-denkt/>
- 22 Die Aussagen zur Technologie und der Verfahren stammen aus: Strahm, Walter und Pius Eberhard (2010): Trinkmilchtechnologien. Alp forum Nr. 79/2010, 2. Auflage, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP.
- 23 Arbeiten von Eberhard und Rehberger 2004, Kulozik et al. 2009 und Swissmilk. Zitiert nach Theresa Bernhard (2010): Die Etablierung der ESL-Milch in Deutschland und der einhergehende Kennzeichnungskonflikt. Bachelorarbeit an der Uni Kassel, FB Ökologische Agrarwissenschaften, Mai, 2010, S. 22.
- 24 Vgl. Theresa Bernhard (2010): a.a. O, S. 22.
- 25 ESL-Warenkunde aus: <https://www.milch-nrw.de/service/warenkunde0/esl/>
- 26 Andrea Fink-Keßler (2014): Die haltbare Frische. In: Journal Culinaire Nr. 18, S. 30-37.
- 27 Herbert Buckenhüskes (2019): Frisch?. In: Journal Culinaire, Nr. 28, S. 115-127. Täufels et al. (1993): Lebensmittel-Lexikon Bd.1., 3. Auflage, Hamburg, S. 508-510.
- 28 Herbert Buckenhüskes (2019): Frisch?. In: Journal Culinaire, Nr. 28, S. 126.
- 29 Slow Food (2012): Die zentrale Stellung des Essens. Kongressdokument 2012-2016. Deutsche Übersetzung vom Juli 2012.
- 30 B. Gerowitt et al., Wissenschaftlicher Beirat für Biodiversität und Genetische Ressourcen beim BMELV, 2013: Biodiversität im Grünland – unverzichtbar für Landwirtschaft und Gesellschaft. Stellungnahme., S. 9.
- 31 Kilmek et al. (von Thünen Institut, Braunschweig) In: Vortrag Tagung Grünland nutzen und erhalten. Am 19./20. November 2018 in Saarbrücken. Siehe auch Befragungsergebnisse von E. André (2018) bei über 100 Betrieben in Ostfriesland/Niedersachsen.
- 32 Kilmek et al. (von Thünen Institut, Braunschweig) kommen in ihrer Untersuchung „Erhaltung von Grünland im Mittelgebirge durch optimierte, gesamtwirtschaftliche Bewirtschaftungskonzepte“ zum Schluss, dass die hohe Inanspruchnahme von Agrarumweltmaßnahmen (Hier: KULAP), durch diese Auflagen und in Zusammenhang mit geringem Viehbesatz, marginaler mechanischer Nachpflege der Weiden und zu spätem Nutzungszeitpunkt tendenziell zu Verbuschung und damit zur Reduktion der Weiden und zu spätem Nutzungszeitpunkt tendenziell zu Verbuschung und damit zur Reduktion der Artenvielfalt auf dem Grünland geführt habe.
- 33 Jan Douwe von der Ploeg (2016): Gute Grünlanderträge mit weniger Stickstoff. Oder warum die Agrarforschung eine von Bauern entwickelte Neuerung nicht entdecken konnte. In: Der Kritische Agrarbericht 2016, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 155-161.
- 34 Nachfolgende Ausführungen auf Basis des Experteninterviews, das wir mit Dr. Anita Idel Februar 2019 geführt haben.
- 35 Eine Ausnahme macht die Meta-Studie zur Weidemilch von Lorenz, H; Reinsch, T; Hess, S; Taube, F (2019). Is low-input dairy farming more climate friendly? A meta-analysis of the carbon footprints of different production systems. Journal of Cleaner Production, 211, S. 161-170.
- 36 Johanna Kampschulte (2009): Doppelnutzung statt Hochleistung. In: Der Kritische Agrarbericht 2009, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 136-141
- 37 Anita Idel (2011): Die Kuh ist kein Klima-Killer. Marburg. Sowie A. Idel und A. Beste (2019): Vom Mythos der klimasmarten Landwirtschaft – oder warum weniger vom Schlechten nicht gut ist. Studie im Auftrag der GRÜNEN im EU-Parlament.
- 38 Vgl. Untersuchung zu Stable Schools: <http://orgprints.org/30557/1/30557-100E017-uni->

- goettingen-brinkmann-2013-stable-schloos.pdf
- 39 Hudson et al. (2014): Raus aus dem standardisierten Elend! Initiative(n) zur Rettung der vielfältigen Milch. In: Der Kritische Agrarbericht 2014, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 290-294.
 - 40 Ton Baars (2014): Gesunde Milch. In: Journal Culinaire, Nr. 18, S. 38-48.
 - 41 C. Braun-Fahrlander und Erika von Mutius (2010): Can farm milk consumption prevent allergic diseases? In: Clinical & Experimental Allergy (41), S.29-35. Frau von Mutius ist Professorin für Pädiatrische Allergologie an der LMU und Leiterin der Asthma- und Allergieambulanz am Dr. von Haunerschen Kinderspital der LMU
 - 42 Entnommen aus: https://www.uni-muenchen.de/forschung/news/2018/mutius_martha.html
 - 43 Georg Loss et al. (2015) Journal of Allergy and Clinical Immunology, January 2015, S. 56-62.
 - 44 Heumichbauer, siehe <https://www.heumilchbauern.de/>
 - 45 Pro Weideland, siehe <https://www.proweideland.eu/kriterien>
 - 46 BVL(2018): Gemeinsamer nationaler Bericht des BVL und RKI zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland 2017. Berlin.
 - 47 A. Brix und S. Thielke (2016): Mikrobiologie von Milchproben aus Rohmilchautomaten sowie Milchfiltern. In: Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle (23)4, S.212-216.
 - 48 Milch-Güteverordnung vom 9.Juli1980 (BGBl.IS.878,1081), geändert am 17.Dezember2010 (BGBl.IS.2132).
 - 49 Das ist auch wissenschaftlich belegt, es geht um die genetische Veranlagung für k-Casein, den Hauptbestandteil des Käseproteins. Die Rasse Brown Swiss hat einen höheren Anteil einer günstigeren Genvariante (B statt A) für k-Casein als Holstein, z.B. hier <https://www.landwirt.com/Kappa-Kasein---das-Gold-der-Kaeseherstellung,,8402,,Bericht.html>
 - 50 Verwaltungsgericht Karlsruhe, Aktenzeichen 10K/312 10. Zitiert nach Fachjournal „Der Lebensmittelkontrolleur“, Heft 3 v/ 2010
 - 51 <https://www.beuth.de/de/norm/din-10541/302536607>
 - 52 Karin Jürgens, Onno Poppinga und Urs Sperling (2014): Gute Milch aus einem Grashalm. Hintergründe und Erfahrungen zur Milchviehfütterung ohne oder nur mit wenig Kraftfutter. In: Der Kritische Agrarbericht 2014, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 149-155. Karin Jürgens, Onno Poppinga und Urs Sperling (2015): Es geht auch ohne. Wirtschaftlichkeit einer kraftfutterfreien Milchviehhaltung in Deutschland. In: Der Kritische Agrarbericht 2015, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 149-153.
 - 53 Reseau Agriculture Durable (RAD) (2016): Le Reseau Agriculture Durable. Histoire, Fonctionnement, les travaux et résultats. Vortrag auf Tagung in Aulendorf am 12. Februar 2016 im Rahmen des Projektes von Jürgens et al. (2016).
 - 54 Systemanalyse Milch. Grünlandzentrum Niedersachsen Bremen e.V. (Hg), 2018. Download. https://www.gruenlandzentrum.org/images/Systemanalyse-Milch_komprimiert.pdf
 - 55 Siehe: Thomas von Elsen und Katharina Kraiß (2012): Solidarische Landwirtschaft. Community Supported Agriculture (CSA) in Deutschland. In: Der Kritische Agrarbericht 2012, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 59-64. Inzwischen gibt es ein Netzwerk der Solidarischen Landwirtschaft mit Regionalgruppe etc.. Siehe www.solidarische-landwirtschaft.org
 - 56 Vgl. Stefan Gothe (2018): Die Region als Wertschöpfungsraum. Über die neue Rolle der Verbraucherinnen und Verbraucher bei der regionalen Versorgung mit Lebensmitteln. In: Der Kritische Agrarbericht 2018, AgrarBündnis (Hg.), Hamm, S. 319-323.
 - 57 Magnus Kellermann, Susanne Berghaus-Schmidt (2017):Milchmarkt mit neuer Dynamik. In: Deutsche Molkereizeitung, 15, S. 12-15.



25

Jahre
Slow Food
Deutschland e.V.



1989 - 2014

Sei dabei!

#25Jahre



**Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft
Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch innovative Betriebsformen**

Workshop 1

Direkt und fair: Neue und alte Wege der Vermarktung

Ort: Kattendorfer Hof, Dorfstraße 1a, 24568 Kattendorf

Uhrzeit: 10:00h – 16:00h

Programm

- 10:00h Begrüßung durch Matthias von Mirbach, Geschäftsführer Kattendorfer Hof
- 10:05h Vorstellungsrunde der Teilnehmer/innen
- 10:30h Andrea Lenkert-Hörrmann, Projektleitung Nachhaltige Milchwirtschaft
Vorstellung des Projekts
- 10:45h Dr. Andrea Fink-Keßler, Büro für Agrar- und Regionalentwicklung, Autorin von
„Milch – Vom Mythos zur Massenware“
Einführung in die Thematik „Direkt und fair: Neue und alte Wege der
Vermarktung“
- 11:00h Die Wertschöpfung auf dem Hof behalten durch eigenständige
Vermarktung? Welche Voraussetzungen und Hemmnisse sind wesentliche
Faktoren beim Aufbau einer eigenständigen Vermarktung und welche guten
Gründe gibt es für einen Verzicht auf eigenständige Vermarktung?
Praxisberichte und Erfahrungen der Teilnehmenden.
- 12:30h Mittagspause mit Hofführung
- 13:30h Fortsetzung der Diskussion vom Vormittag.
Was sind erfolgreiche Vermarktungsmodelle für „gute, saubere und
faire“ Milch?
Wie verbinden sie sich mit der Zukunft / Perspektive einer nachhaltigen
Milchwirtschaft?
- 15:00h Kaffeepause
- 15:30h Ergebnissammlung und Abschluss:
Erfolgreiche Vermarktungsmodelle für „gute, saubere und faire“ Milch
- 16:00h Ende des Workshops

Dieses Projekt wird gefördert durch das Umweltbundesamt und
das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit.
Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages

Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch innovative Betriebsformen

Workshop 2 Gute Milch von gesunden Tieren - nachhaltiges Wirtschaften in regionalen Kreisläufen

Datum: Dienstag, 6. Februar 2018
Ort: Hofgut Rengoldshausen, Rengoldshausenstr. 29, 88662 Überlingen
Uhrzeit: 09:00h – 16:00h

Programm

- 09:00h Begrüßung durch Mechthild und Markus Knösel, Leiter Landwirtschaft Hofgut Rengoldshausen
- 09:15h Vorstellungsrunde der Teilnehmer/innen
- 09:30h Andrea Lenkert-Hörmann, Projektleitung Nachhaltige Milchwirtschaft Vorstellung des Projekts
- 09:45h Dr. Rupert Ebner, Tierarzt, Vorstand Slow Food Deutschland e.V., Leiter Umwelt, Gesundheit und Klima der Stadt Ingolstadt
„Die Rolle der Tierärzte in der modernen Milchproduktion – Förderer oder Verhinderer einer nachhaltigen Milchwirtschaft?“
- 10:15h Tierwohl und die gute Milch von A (Antibiotika) bis Z (Zucht)
Welche Zusammenhänge bestehen zwischen Tierhaltung, Futtergewinnung und Fütterung, Kälberaufzucht und Rasse sowie Milchleistung und -qualität im Sinne einer nachhaltigen Milchwirtschaft? Was befördert, was hemmt nachhaltiges Wirtschaften im Spannungsbogen zwischen Tierwohl, Milchqualität und Wirtschaftlichkeit?
Praxisberichte und Erfahrungen
- 12:00h Mittagspause mit Hofführung
- 14:00h Was sind erfolgreiche Modelle der Tierhaltung für eine gute, saubere und faire Milch? Sind sie wirtschaftlich erfolgreich? Welche Rolle spielen dabei regionale Kreisläufe? Wie verbinden sie sich mit der Zukunft / Perspektive einer nachhaltigen Milchwirtschaft?
- 15:30h Ergebnissammlung und Abschluss
- 16:00h Ende des Workshops mit Kaffee und Kuchen

Dieses Projekt wird gefördert durch das Umweltbundesamt und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit. Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages

**Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft
Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch innovative Betriebsformen**

**Workshop 3
„Die gute Milch“**

Rohmilch, Vorzugsmilch und ihr neuer Vertriebsweg der Milchautomaten

Datum: Donnerstag, 8. März 2018
Ort: Reyerhof, Unteraicher Str. 8, 70567 Stuttgart
Uhrzeit: 10:00h – 17:00h

Programm

- 10:00h Begrüßung durch Christoph Simpfendörfer und Lukas Dreyer
- 10:15h Vorstellungsrunde der Teilnehmer/innen
- 10:30h Andrea Lenkert-Hörmann, Projektleitung Nachhaltige Milchwirtschaft
Vorstellung des Projekts
- 10:45h Prof. Dr. Ton Baars, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL),
Der Wert der Rohmilch – aktueller Stand der Forschung
- 11:15h Kaffeepause
- 11:45h Naturbelassene Milch und ihre Vermarktungsformen
Rohmilch vs. Vorzugsmilch – Partner oder Konkurrenten?
Rohmilchautomaten im ab Hof-Verkauf – wirtschaftlich tragfähig? Stehen
gesetzliche Hürden für den Verkauf unbehandelter Milch und
Wirtschaftlichkeit in einem unauflösbaren Widerspruch? Ist der eigene
Pasteur die Lösung?
- 13:00h Mittagspause mit Hofführung
- 14:30h Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.,
Es gibt sie noch die gute Milch: gut, sauber und fair
- 15:00h Wie gut, sauber und fair ist naturbelassene Milch? Gesundheitliche Aspekte
verschiedener Milchqualitäten – ist Milch gleich Milch? Die Angst vor
unbehandelter Milch – berechtigt oder nicht? Was spricht für
naturbelassene Milch? Was spricht dagegen? Welche Rolle spielen dabei
Transparenz, Kundennähe und Vertrauen zum Produzenten? Wie verbinden
sie sich mit der Zukunft / Perspektive einer nachhaltigen Milchwirtschaft?
- 16:30h Ergebnissammlung und Abschluss
- 17:00h Ende des Workshops mit Kaffee und Kuchen

Dieses Projekt wird gefördert durch das Umweltbundesamt und
das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit.
Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages

**Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft
Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch innovative Betriebsformen**

**Workshop 4
„Das gute Milchprodukt“
Käse und handwerkliche Milchverarbeitung**

Datum: Montag, 18. Juni 2018
Ort: Haus Bollheim, Haus Bollheim 0, 53909 Zülpich-Oberelvenich
Uhrzeit: 9:00h bis 16:00h

Programm

- 09:00h Begrüßung durch Hans von Hagenow und Olaf Seyd
- 09:15h Vorstellungsrunde der Teilnehmer/innen
- 09:30h Andrea Lenkert-Hörmann, Projektleitung Nachhaltige Milchwirtschaft
Vorstellung des Projekts
- 09:45h Marc Albrecht-Seidel, Geschäftsführer VHM, Die Hofkäserei – Wie wird sie
zum Erfolgsmodell?
- 10:15h Kaffeepause
- 10:45h Gesprächsrunde 1: Nur aus guter Milch wird guter Käse: Die Qualität der
Milch als Ausgangsstoff für guten Käse
- 11:15h Gesprächsrunde 2: Technische Aspekte der Verarbeitung bei handwerklicher
Herstellung unter der Leitlinie „gut, sauber und fair“: Wie beurteilen wir die
Qualität des Labs, den Einsatz von Filtrationsverfahren, eine Reifung mit
Naturrinde oder Folienreifung? Haltbarmachung, Veredelung
- 12:00h Mittagspause mit Hofführung und Käsebesichtigung
- 13:30h Gesprächsrunde 3: Käse und seine Vermarktung: Sortimentsaufbau - mit oder
ohne weiße Linie? Wie wichtig ist eine gute Werbung? Welche Rolle spielen
Kundennähe und Vertrauen zum Produzenten? Eigene Marke oder
Handelskooperation? Direktverkauf, Großhandel, Einzelhandel,
Naturkosthandel?
- 14:30h Gesprächsrunde 4: Wirtschaftlichkeit: Betriebskooperationen entlang der
Wertschöpfungskette, Grad der Wertschöpfung im Verhältnis zum Aufwand
bei verschiedenen Formen der Milchverarbeitung? Welche Bedeutung hat
die handwerkliche Käseherstellung für eine nachhaltige Milchwirtschaft?
- 15:30h Ergebnissammlung und Abschluss
- 16:00h Ende des Workshops mit Kaffee und Kuchen

Dieses Projekt wird gefördert durch das Umweltbundesamt und
das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit
Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages

**Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft
Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch innovative Betriebsformen**

**Workshop 5
„Gutes Wirtschaften“
Ökonomische, ökologische und soziale Nachhaltigkeit der
verschiedenen Wirtschaftsstile und Betriebsgrößen**

Datum: Dienstag, 30. Oktober 2018
Ort: Hof Paffendorf, Pfaffendorfer Str. 1d, 06388 Südliches Anhalt - OT Paffendorf
Uhrzeit: 9:00h bis 16:00h

Programm

- 09:00h Begrüßung durch Geschäftsführerin Birgit Meurer und Martin Spillecke
- 09:15h Vorstellungsrunde der Teilnehmer/innen
- 09:30h Andrea Lenkert-Hörrmann, Projektleitung Nachhaltige Milchwirtschaft
Vorstellung des Projekts
- 09:45h **Prof. Dr. Jens Pape**, Dekan, Fachbereich Nachhaltige Unternehmensführung
in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, HNE Eberswalde: **Passen
Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit zusammen?** (angefragt)
- 10:15h Kaffeepause
- 10:45h Gesprächsrunde 1: **Betriebsgrößen, Wirtschaftsstile und Wirtschaftlichkeit.**
Ist Wachsen oder Weichen ein Naturgesetz? Spezialisierung auf
Milchwirtschaft oder mehrere Standbeine (auch zur Risikoabsicherung)?
Welche Bedeutung haben Kooperationen, Genossenschaften,
Erzeugergemeinschaften oder neue Formen (z.B. Solawi / Regionalwert AG)?
- 12:00h Mittagspause mit Hofführung
- 13:30h Gesprächsrunde 2: **Vermarktungsformen und Wirtschaftlichkeit:**
Direktverkauf, Großhandel, Einzelhandel, Naturkosthandel? Welche
Bedeutung haben ökologische und nachhaltige Produktionsweisen für den
Absatz? Ist Produktdifferenzierung ein Weg oder Direktverkauf?
Sortimentsaufbau - mit oder ohne weiße /gelbe Linie? Wie wichtig ist eine
gute Werbung? Welche Rolle spielen Kundennähe und Vertrauen zum
Produzenten? Eigene Marke oder Handelskooperation?
- 14:30h Gesprächsrunde 3: **Zielkonflikte zwischen Wirtschaftlichkeit und neuen
gesellschaftlichen Anforderungen und Lösungen.** Welche
Rahmenbedingungen für Nachhaltiges Wirtschaften benötigen
Milchbetriebe. Fördermittel und-programme. Die Rahmenbedingungen der
EU und ihre Umsetzung vor Ort.
- 15:30h Ergebnissammlung und Abschluss
- 16:00h Ende des Workshops mit Kaffee und Kuchen

Dieses Projekt wird gefördert durch das Umweltbundesamt und
das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit
Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages

Impressum

Herausgeber

©2019 Slow Food Deutschland e. V.
Luisenstraße 45, 10117 Berlin
Tel. (0 30) 2 00 04 75-0
Fax (0 30) 2 00 04 75-99
info@slowfood.de
www.slowfood.de

96

Gestaltung

Markus Wagner | ossenbrunner wagner gestaltung | www.ow-g.de

Fotografie

Ingo Hilger/www.horesco.de | Rose Schweizer/schweizer.zakofaz.de |
Markus Wagner/www.ow-g.de | www.pixabay.de

Druck

www.wir-machen-druck.de

Stand

Juni 2019

Bestellung

Slow Food Deutschland e. V. | info@slowfood.de

Urheberrechte

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Nutzung mit Quellenangabe ist erwünscht. Belegexemplar erbeten. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Haftungsausschluss

Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt. Der Herausgeber übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben, zwischenzeitliche Änderungen sowie für die Beachtung privater Rechte Dritter.

ISBN 978-3-948436-00-1



9 783948 436001

Wie kann es gelingen, dass Milchviehbetriebe auf nachhaltige, ökologische und soziale Weise Milch und Milchprodukte erzeugen und vermarkten? Wie können Verbraucher an diese Produkte kommen? Wie können sie mit ihrer Kaufentscheidung diese Milchbetriebe in der Region unterstützen?

In zahlreichen, bundesweiten Workshops hat Slow Food Deutschland mögliche Antworten auf diese Fragen zusammen mit Milcherzeugern, handwerklichen Milchverarbeitern, Händlern und Verbrauchern besprochen und vertieft.

Der nun vorliegende Projektbericht von Slow Food Deutschland zeigt an Hand guter Praxisbeispiele wie es gehen kann und welche „Stellschrauben“ zu beachten sind. Mit zahlreichen Hintergrundinformationen versehen, ist er zugleich eine Handreichung für Betriebe wie für Verbraucher und für alle diejenigen, die neue, innovative und ökologisch sinnvolle Wege einer zukunftsfähigen Milcherzeugung, ihrer Verarbeitung und des Milchkonsums unterstützen möchten.

ISBN 978-3-948436-00-1



9 783948 436001