

125
Jahre
Molkerei

demeter
SCHROZBERGER
Milchbauern

SCHROZBERGER
Molkerei

ECHT FRANKEN
REGIONALE QUALITÄT

50+1
Jahre
Demeter

JUBILÄUMSZEITUNG

Molkerei Schrozberg



Juni 2025

Unsere Stärke liegt in der Gemeinschaft – Wege in eine lebenswerte Zukunft

125 Jahre erfolgreiches Wirtschaften: Mit Stolz kann die Molkerei Schrozberg auf ihre Leistungen für den Bauernstand, die Gesellschaft und für die Ernährung der Bevölkerung, durch viele politische und gesellschaftliche Krisen hindurch, zurückblicken.

Als Genossenschaft im Jahr 1900 gegründet, zeigt sich das Unternehmen auch angesichts der aktuellen Dynamiken am Markt weiterhin robust. Während in der Molkereilandschaft die Mehrzahl der Betriebe den Erfolg in immer stärkerem Wachstum und in Massenproduktion sucht und zum Teil die Selbständigkeit aufgeben muss, stellt die Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken e.G. (so die juristische Bezeichnung) unter Beweis, dass sich auch mittelständische Unternehmen erfolgreich in einem turbulenten Milchmarkt behaupten können.

Der Blick in die Geschichte zeigt, dass die Molkereiführung stets geprägt war von mutigen, klugen und visionären Persönlichkeiten, sowohl in der Geschäftsführung als auch im von Bauern besetzten Aufsichtsrat und Vorstand. Dabei sollte schon die Gründung zeigen, was sich in den ganzen folgenden Jahren als Garant für den Erfolg herausstellen würde. Die Bauern, erst in Krailshausen, dann in Schrozberg, gründeten Zusammenschlüsse, um sich gemeinschaftlich gegen sinkende Milchpreise zu behaupten und um gedeihlich wirtschaften zu können.

Ihre Stärke lag von Beginn an im Zusammenhalt. Und dies ist auch heute noch so, sind doch alle Gremien besetzt mit konventionell wirtschaftenden und nach den Demeter-Richtlinien wirtschaftenden Landwirten und Landwirtinnen. Verhandelt wird manchmal hart, gleichwohl haben alle das Wohl des gemeinsamen Unternehmens sowie der daran Beteiligten im Sinn. Denn ohne die Milch der jeweils anderen Partei wird es in der Molkerei Schrozberg nicht gehen; das Werk muss ausgelastet sein, und alle Höfe müssen ihr Auskommen mit dem Milchgeld haben.



Die Molkerei in Schrozberg von oben

Ein Beleg für die Weitsicht der Molkereiführung unter Direktor Hans Wechs war die Aufnahme von sechs Demeter-Lieferanten im Jahr 1974, als die Biologisch-Dynamisch Wirtschaftenden noch als komplette Spinner galten und es keinen gesicherten Absatzmarkt gab. Die Molkerei machte sich mit diesem Entschluss zum Bio-Pionier-Betrieb.

Die Demeter-Milchprodukte wurden damals von einem Studenten mit einem Lieferwagen nach Stuttgart zu den Abnehmern und Abnehmerinnen gebracht. Vom hohen Anspruch der Demeter-Produkte an die Verarbeitungsqualität sollte in der Folge dann auch die konventionelle Produktrange profitieren. Die Herstellung von schonend verarbeiteten und geschmacklich herausragenden Premium-Produkten

Lieferart	Anzahl	Milchmenge (kg/Jahr)
Konventionelle Lieferbetriebe	91	46,4 Mio.
Demeter-Lieferbetriebe	110	33,1 Mio.

Stand 31.12.2024

höchster Qualität wurde zum Standard für die gesamte Milchverarbeitung. Dazu kam dann eine Aussiedlung ins Gewerbegebiet von Schrozberg mit ausreichender Erweiterungsfläche durch Molkereidirektor Gerd Wiese und 1990 die Umstellung von der Einweg-Verpackung auf das Pfandglas – lange vor jeglicher Nachhaltigkeitsdiskussion und sich damit auch klug an die Spitze des Bio-Booms stellend. Molkereidirektor Friedemann Vogt führt seit 2002 die Geschicke der Molkerei ebenso weitsichtig, pragmatisch und mit kaufmännischem Geschick. Er führte die Marken „Schrozberger Milchbauern“ und „Echt Franken“ ein, erweiterte die Produktrange um Demeter-Speise-Eis und sicherte die Selbständigkeit der Molkerei auf viele Jahre hinaus. Mit dem Demeter-Speise-Eis ist die Molkerei inzwischen Marktführer auf dem Bio-Markt.

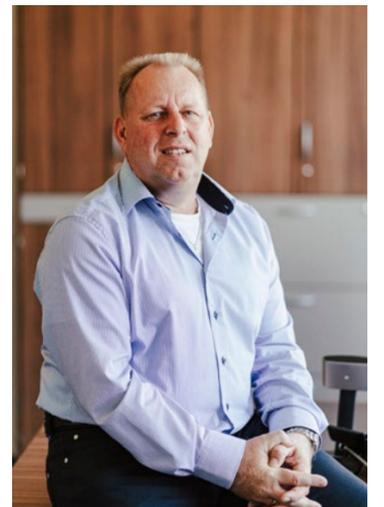
In Schrozberg werden ausschließlich frische Milchprodukte hergestellt, die Expertise für Sauer Milchprodukte ist groß – nicht zuletzt ein Verdienst des oftmals selbst in der Produktion Hand anlegenden Vogt sowie seines Betriebsleiters Gunter Stirnkorb. Auch äußerst

anspruchsvolle konventionelle Kunden werden seit Jahrzehnten zu beiderseitiger Zufriedenheit mit Erfolg bedient.

Ein weiterer Grund für die gute wirtschaftliche Lage der Molkerei ist die Innovationsfreudigkeit in der Molkereitechnik. Aktuell sorgen hochmoderne Maschinen für einen reibungslosen Ablauf der Produktion. Beim Verpacken erleichtern Roboter den Mitarbeitenden die Arbeit. Modernste sogenannte Inliner-Fruchtmischer ermöglichen eine effiziente Abfüllung und sparen jährlich eine Mio. Liter Wasser ein. Die Glas-Anlage kann 12.000 Produkte pro Stunde abfüllen; die Reinigungs-Anlage arbeitet mit nur 45% Prozent des ansonsten üblichen Wasserverbrauchs. Die Deckel werden zu 100% im Almetall recycelt, die abgewaschenen Etiketten werden gepresst und gehen als Dämm-Material in die Baustoffindustrie. Auf den Dächern liefern Solaranlagen rund 30% der benötigten Energie – ein beachtliche Menge für ein energie-intensives Unternehmen. Die Produktion läuft software-gesteuert, und gleichzeitig werden „Fingerproben“ entnommen, um zu justieren – moderne Technik, gepaart mit echter menschlicher Handwerkskunst.

In Zukunft sehen wir uns einer Vielzahl von Herausforderungen gegenüber. Es geht um nicht weniger als die Sicherung des Berufsstands der Landwirtschaft und der gedeihlichen Entwicklung des ländlichen Raums. Wir brauchen angesichts des uns bereits deutlich beeinträchtigenden Klimawandels zwingend eine Ökologisierung in allen Bereichen, von der Urproduktion über die Verarbeitung bis hin zu Handel und Verbrauch. Dabei stehen wir dafür ein, dass alle die ihnen entsprechenden nächsten Schritte tun können und sollen, je nachdem, wo sie gegenwärtig stehen und je nach den realen gegebenen Möglichkeiten. Diese Möglichkeiten hängen von uns allen ab, von unserer Gemeinschaft. Ohne den Markt wird es nicht gehen, ohne soziale Gerechtigkeit wird es nicht gehen, ohne einzelne individuelle Bemühungen wird es nicht gehen, ohne ein Miteinander in demokratischen Verhältnissen wird es nicht gehen.

Wenn alle ein paar Schritte tun und wenn wir das in gegenseitigem Respekt tun, dann kommen wir sicherlich ein gutes Stück voran in die Zukunft. Lassen Sie uns gemeinsam die Zukunft gestalten, die wir uns wünschen.



Friedemann Vogt,
Geschäftsführer

Grußworte

Liebe Mitglieder, liebe Mitarbeiter, sehr geehrte Damen und Herren, liebe Partner und Freunde der Molkerei!

Anlässlich unseres Jubiläums möchte ich meine Dankbarkeit und Wertschätzung zum Ausdruck bringen.

Es erfüllt mich mit Stolz und Bescheidenheit, als Vorstandsvorsitzender die Verantwortung für eine so traditionsreiche und zugleich innovative Molkerei mit zu tragen. In diesen 125 Jahren haben wir gemeinsam viel erreicht, und das verdanken wir dem unermüdeten Einsatz und der Leidenschaft jedes Einzelnen von Ihnen.

Die genossenschaftlichen Grundsätze über eine so lange Zeit aktiv zu leben und die Bereitschaft unterschiedliche Produktionsrichtungen zu verarbeiten und zu vermarkten, zeigt von der Weitsicht und der Kompromissbereitschaft der Verantwortlichen in der Molkerei über die gesamte Zeit hinweg. Ihr Engagement hat nicht nur unsere Molkerei geprägt, sondern auch die Qualität und Nachhaltigkeit unserer Produkte sichergestellt.

Ich danke Ihnen allen für Ihr Engagement, Ihre Mitarbeit, für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung. Ich wünsche allen Landwirten, Geschäftspartnern, Gästen und allen Menschen, die mit uns feiern, alles Gute, Erfolg und eine positive Zukunft.



Reinhold Markert,
Vorstandsvorsitzender

125 Jahre Molkerei Schrozberg und 50+1 Demeter Verarbeitung in der Molkerei Schrozberg: was für eine Erfolgsgeschichte!

Von belächelten Pionieren zu echten Innovationstreibern auf dem Lebensmittelmarkt – wir

sind stetig und organisch gewachsen. 9 Mio. Liter Demeter-Milch hatten wir zur Verarbeitung, als ich vor 30 Jahren dazugekommen bin. Mittlerweile werden über 30 Mio. Liter Demeter-Milch verarbeitet.

Wir haben allen Grund mit Stolz zurückzuschauen! Jede Dekade hatte ihre Herausforderungen, die wir in der Molkereigenossenschaft gemeinsam gemeistert haben.

In unserer Genossenschaft sind so unterschiedliche Menschen von unterschiedlichen Höfen: In den Gremien finden wir zusammen, diskutieren und kommen immer zu pragmatischen und tragfähigen Entscheidungen.

Wenn Bauern in einer Molkerei etwas zu sagen haben, dann bei uns! Die Milchwirtschaft steht unter Druck. Lasst uns gemeinsam daran arbeiten,

dass Konsumenten das Wirtschaften in Kreisläufen als Ideal der Landwirtschaft wertschätzen und dies durch den Kauf der Produkte zum Ausdruck bringen.



Siegfried Meyer,
stellvertretender
Vorstandsvorsitzender

Chronik

Eine 125 Jahre alte Gesellschaftsform bewährt sich

Als sich vor 125 Jahren die ersten Bauern zu dem Vorläufer unserer heutigen Molkereigenossenschaft Hohenlohe - Franken eG zusammenschlossen, dachten sie wahrscheinlich nicht an uns heute. Der Antrieb damals war die gemeinsame Sammlung, Verarbeitung und Vermarktung ihrer überschüssigen Milch. Dies sollte so geschehen, dass mehr Wertschöpfung in Form von finanziellen Mitteln bei den Bauernfamilien ankam. Sie wählten damals die Rechtsform der Genossenschaft, weil sie wollten, dass fähige und vertrauenswürdige Personen aus ihren eigenen Reihen ihrem gemeinschaftlichem Vor-

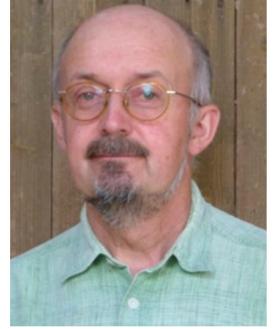
haben Gesicht verleihen sollten. Das Miteinander von unterschiedlich großen Höfen, das Mittragen der Schwachen durch die Starken und die Gleichbehandlung von „Klein und Groß“ bei den Abstimmungen förderte das Zusammengehörigkeitsgefühl und beugte Neid und Missgunst vor. Vertrauen in die Gremien, die ja aus den Mitgliedern gewählt wurden, war zugleich der Auftrag für die Gremiumsmitglieder, das „große Gemeinsame“ nicht aus den Augen zu verlieren. Um Vertrauen aufbauen zu können mussten die Sorgen, die Nöte der Einzelnen bekannt sein, und mit großer Ehrlichkeit im gemeinsamen Miteinander konnte das Ziel erreicht werden. Eigeninteressen wurden zum Wohl Aller und der gemeinsamen Sache zurückgestellt.

Die Gremiumsmitglieder waren keine mächtigen Herrscher, sondern beauftragte Vordenker und Kontrolleure, die immer die Gesamtheit der Genossen vertreten sollten. Nun kann man sicher fragen, was hat dieses „alte Zeug“ noch mit unserer heutigen Genossenschaft zu tun? Ich finde sehr viel. In der heutigen Zeit steht in vielen Fällen der Eigennutz an erster Stelle. Mächtige zwingen Ohnmächtigen und Abhängigen irgendwelche Deals auf. Ehrlichkeit wird auf dem Scheiterhaufen der Desinformation geopfert. Spaltungen innerhalb der Gesellschaft werden mit Hilfe von Propaganda und Scheinwahrheiten vorangetrieben. Die Ellbogen werden spitzer und das Miteinander, das aufeinander Achten, das

Wertschätzen des Anderen wird an den Rand gedrängt und als Schwäche dargestellt. Gegenüber den vorherrschenden gesellschaftlichen Tendenzen haben 125 Jahre genossenschaftliche Leitlinien in unserer Molkerei zum Erfolg geführt:

- Ehrlichkeit in den Gremien und gegenüber den Mitgliedern,
- Zusammenarbeit trotz unterschiedlicher Wirtschaftsweisen (konventionell und Demeter),
- das Gemeinsame und nicht das Trennende in den Vordergrund stellen,
- Eigeninteressen zurückstellen, wenn es um das Wohl der ganzen Genossenschaft geht.

Für 125 Jahre genossenschaftliche Leitlinien in unserer Molkerei bin ich dankbar!



Martin Dörr
Vorsitzender des Aufsichtsrats

VOR 1900

Deutschland ist eine konstitutionelle Monarchie. Justus von Liebig schreibt 1840 sein für die Landwirtschaft wegweisendes Werk „Agriculturchemie“ und William Crookes erforscht die Fixierung von Luftstickstoff - die Grundlagen für die Pflanzendüngung. Wilhelm Lefeldt erfindet 1876 die Milchscheleuder, die Rahm von Magermilch trennt, die Grundlage

für die industrielle Milchverarbeitung. Milch an sich ist hauptsächlich Viehfutter; die handwerkliche Milchverarbeitung zu Butter und Käse findet in den Familien statt. Bäuerinnen stehen mit Milchkannen auf dem Markt, und Händler bringen mit Pferdewagen Milch in die Städte. 1897 gründen die Krailshausener Bauern auf Initiative von Karl Marquardt eine freie Molkereivereinigung.



Milchanlieferung Krailshausen

1900 - 1914

Die industrielle Revolution nimmt Fahrt auf und markiert den Übergang von der Agrar- zur Industriegesellschaft. Die Chemiker Haber und Bosch entwickeln ein großindustrielles Verfahren zur Herstellung von Stickstoff als Grundlage für Dünger und Sprengstoff. Dampfmaschinen halten Einzug in die Landwirtschaft der Großbetriebe, durch den aufkommenden Hufbeschlag werden die Ochsen als Arbeitstiere durch Pferde ersetzt. Landwirtschaft und Handwerk können die Bevölkerung aber nicht mehr ernähren. Die Königliche Zentralstelle für Landwirtschaft fördert die

sogenannten Eindorfmolkereien mit dem Ziel einer besseren Verwertung der Milch.

Am 14.01.1900 wird die Schrozberger Genossenschaft mit 83 Mitgliedern gegründet. Pro Mitglied werden im Durchschnitt 3,5 Liter Milch angeliefert. Die Meierei in Krailshausen hat 118 Mitglieder und stellt um auf Dampftrieb. In dieser Zeit wird nur gebuttert, die Magermilch geht als Viehfutter zurück auf die Höfe. Die neue Milchzentrifuge kann mehrere tausend Liter Milch in der Stunde verarbeiten.

Die Melkmaschinen halten Einzug in die Landwirtschaft. Die Stadt Schrozberg führt die Elektrizität ein.

1914 - 1918

Erster Weltkrieg. Aufgrund der Mobilmachung fehlen Arbeitskräfte und Pferde in der Landwirtschaft und es kommt bald zu Hungersnöten. Eine Zwangswirtschaft mit Ablieferungspflichten und festgesetzten Preisen kommt zunächst dem Militär zugute, für die Not der Bevölkerung wird kaum Abhilfe geschaffen. Kriegsgefangene werden auf den Höfen eingesetzt. Lebensmittel werden rationiert, und auch Milch und Butter sind nur noch über Lebensmittelkarten erhältlich - sofern überhaupt verfügbar. Der Krieg endet mit einer Niederlage, dem Sturz der Monarchie und der Ausrufung der Republik.



Altes Butterfass

1919 - 1923

Hunger und Elend prägen auch das Leben in der Weimarer Republik. Die Geldentwertung schreitet voran. 1923 ist das Jahr der Hyperinflation. Milch ist von den Speiseplänen verschwunden, Butter wird zu einer wertvollen Kostbarkeit. Die Milchwirtschaft hat im Krieg großen Schaden erlitten, so kann

das leistungsfähige Ausland wie z.B. Dänemark oder Holland den deutschen Markt für Milcherzeugnisse erobern.

1920 wütet die Maul- und Klauenseuche in der Region um Schrozberg und sorgt für einen Einbruch in der Versorgung mit tierischen Lebensmitteln. Die Meierei Krailshausen schließt sogar für einige Zeit.

Die Molkereidirektoren im Laufe der Zeit

Die Vorgänger



1934 - 1944 Herrmann Strauß
1949 - 1971 Andreas Heer
1971 - 1980 Hans Wechs
1980 - 2002 Gerd Wiese
2002 bis heute Friedemann Vogt

1924 - 1929

Die „goldenen Zwanziger“ sind eine Phase der Stabilität, die Wirtschaft erholt sich. Die württembergische Handelskammer führt Regelungen zur Verleihung und Führung eines Markenschutzes für Milch und Milcherzeugnisse ein, um gegenüber der ausländischen Ware in Bezug auf Qualität und Haltbarkeit konkurrenzfähig zu werden.

Die Stadt Schrozberg richtet eine zentrale Wasserversorgung ein. Gleichwohl fließt das Wasser nur stundenweise, friert im Winter ein und reicht im Sommer zur Heuernte nicht aus.

Rudolf Steiner hält 1924 in Koberwitz (heute Polen) Vorträge zum „Gedeihen der Landwirtschaft“ vor rund 100 Menschen (meist Groß-Agrarier) und

legt damit den Grundstein für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Sein „Landwirtschaftlicher Kurs“ wird zur Grundlage für die Demeter-Landwirtschaft.



Das erste Demeter-Logo

1928 wird das weltweit erste Warenzeichen für Bio-Produkte eingeführt. Die ersten Demeter-Richtlinien bestehen aus zwei Seiten.



Erste Demeter-Richtlinien

1929 - 1939

Der Zusammenbruch der New Yorker Börse am Schwarzen Freitag 1929 und die darauffolgende Weltwirtschaftskrise treffen Deutschland besonders hart. Adolf Hitler wird Reichskanzler, löst den Reichstag auf und gestaltet mit Notverordnungen Recht und Verfassung um. Es kommt 1930 zur Agrarkartellierung, der Zwangsabgabe der Milch an eine Molkerei der Region. Damit soll eine Versorgungskrise wie im 1. Weltkrieg abgewehrt werden. Für die Molkerei Schrozberg sind 12.000 Liter tägliche Milchanlieferung vorgesehen. Im November 1935 unterzeichnen die Molkereien

Schrozberg und Krailshausen einen Verschmelzungsvertrag, stellen zum 31.12.1935 ihren Geschäftsbetrieb ein und eröffnen den neuen gemeinsamen Milchverarbeitungsbetrieb 1937 in Schrozberg als Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken e.G.. Eine Rahmstelle in Niederstetten wird als Teil der neuen Genossenschaft weiterbetrieben. Das alte Molkereigebäude in Schrozberg wird zum Wannenbad für die Schuljugend umgebaut und erhält eine Gemeinschaftswäscherei mit Doppeltrommelwaschmaschine, Wäscheschleuder und Heißmangel. Schon 1.000 Höfe werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Die Firma Holle verarbeitet als erste Firma weltweit Demeter-Erzeugnisse.



Molkereigebäude in Schrozberg

Chronik

1939 - 1945

Zweiter Weltkrieg. Ohne Deportationen und den Einsatz von Millionen von Menschen teilweise unter unmenschlichen Bedingungen wären die Kriegswirtschaft und der Lebensstandard für die deutsche Bevölkerung nicht aufrecht zu erhalten gewesen. Auch in der Landwirtschaft kommen Zwangsarbeitskräfte zum Einsatz als Ersatz für die fehlenden Männer. Die Molkerei bleibt von den Bombardierungen nicht verschont, wird allerdings auch nicht komplett zerstört. Die Dampfpfeife der Molkerei wird als Sirene bei Fliegeralarm eingesetzt, allerdings nur während der Betriebszeiten der Molkerei. Die Molkerei stellt während der Kriegshandlungen nur für einen Monat den Betrieb ein. Geschäftsführer Hermann Strauß und fast seine ganze Familie kommen in den letzten Kriegswochen bei einer Bombardierung Schrozbergs ums Leben.

Als die deutschen Soldaten sich zurückziehen, verhindern die Vorstände eine Sprengung der Molkerei. Wer weiß, ob es ohne das beherzte Vorgehen der Vorstände heute eine Molkerei Schrozberg gäbe.

Die NSDAP verbietet alle Demeter-Organisationen und Publikationen. Am 8. Mai 1945 endet der Krieg mit der vollständigen Kapitulation der deutschen Wehrmacht.



Milch Wertmarke

1980 - 1989

Es wird deutlich, dass Industrialisierung und Konzentration in der Landwirtschaft auch ungünstige Auswirkungen haben. Im Westen gewinnt die Umweltbewegung an Einfluss, der Bio-Markt beginnt sich zu entwickeln. Im Osten verschärft sich die Versorgungskrise, erste Wirtschaftsreformen werden durchgeführt. 1984 wird in Westdeutschland die Milchquote eingeführt. Durch eine Reglementierung der Milchmenge pro Betrieb soll die Überproduktion begrenzt werden. Wer mehr Kühe anschaffen und mehr melken möchte als die eigene Quote hergibt, muss Quote zukaufen eine Art Strafe bezahlen. Die sogenannten „Sofamelker“ entstehen, die ihre eigene Quote für gutes Geld verpachten und selbst nicht mehr melken. Die Kuh wird zum Einnutzungsgrund mit hoher Milchleistung. 1986 kommt es zur Reaktor-katastrophe von Tschernobyl in der Ukraine; die radioaktiven Luftmassen gelangen auch nach Deutschland.

Kuhmilch (aus kontaminiertem Weidengras) und Frischgemüse wie z.B. Spinat weisen hohe Gehalte an radioaktivem Jod auf und müssen weg- geworfen werden.

Die Büros der Molkerei sind zu eng geworden, ein Anbau an das alte Molkereigebäude wird vorgenommen. Die erste Molkerei in Schrozberg wird abgerissen. Die erste Bio-Messe, die „Müsl 83“ wird in Frankfurt durchgeführt.



Milchturm damals



Erste Messen

2001 - 2024

Deutschland ist das Land mit der weltweit höchsten Exportquote. Am 1. Januar 2002 wird in Europa der Euro als gemeinsame Währung eingeführt. Die Digitalisierung nimmt Fahrt auf. Von 2020 bis 2022 sorgt die Corona-Pandemie für starke Verwerfungen in Wirtschaft und Gesellschaft weltweit. Im Jahr 2022 beginnt Russland einen Angriffskrieg auf die Ukraine. Im Jahr 2015 wird die Milchquote abgeschafft, die Milchwirtschaft ist nun abhängig von Weltmarktpreisen. Die Liberalisierung des Marktes führt zu starken Schwankungen der Rohmilchpreise. Es kommt zur Milchmarktkrise. Auf Seiten des Lebensmittelhandels gibt es gewaltige

Konzentrationsprozesse. Wenige Branchenriesen bestimmen weite Teile des Handels und üben einen großen Einfluss auf die Preisbildung aus. Der typische Gemischtbetrieb ist nicht mehr rentabel, „Wachsen oder Weichen“ wird zum Schlagwort in der Landwirtschaft.

Den Preis für die Entscheidung, eine auf dem Weltmarkt konkurrenzfähige Landwirtschaft zu fördern, bezahlen bäuerliche Strukturen und Natur und Umwelt. Prämienzahlungen für die Landwirtschaft werden nun auch an Umweltauflagen gekoppelt. Der bürokratische Aufwand für die Betriebe steigt. Die Betriebe leben von den gezahlten Fördermitteln. Die Molkerei Schrozberg investiert und modernisiert. Kundengruppen werden gezielt bedient. Die Demeter-Marke Schrozberger Milchbauern wird einge-

1946 - 1953

Deutschland ist aufgeteilt in vier Besatzungszonen, die sich bald in zwei Blöcken gegenüberstehen, der kalte Krieg beginnt. Auf Lebensmittelkarten zu erhaltende Nahrung reicht nicht aus. Es gibt wieder „Hungerwinter“. Die sozialistische Deutsche Demokratische Republik DDR in der Ostzone und die demokratische Bundesrepublik Deutschland BRD in der Westzone werden gegründet.

Deutschland wird über 40 Jahre lang geteilt bleiben. Geflüchtete und Vertriebene werden in beiden Staaten zu Millionen auf dem Land angesiedelt, wo sie der Landwirtschaft als Arbeitskräfte zur Verfügung stehen oder selbst Land erhalten. In den traditionell gutsherrschaftlich geprägten Ländern im Osten bedeutet das einen abrupten Übergang von einer großbetrieblichen zu einer kleinbäuerlichen Agrarstruktur.

Im Westen begünstigen die Kriegszerstörungen eine kleinbäuerliche und arbeitsintensive Landwirtschaft und Hofverarbeitung und wirken der Mechanisierung entgegen. In beiden Teilen Deutschlands setzt um 1950 eine Landflucht ein.

In Schrozberg wird zunehmend Industrie angesiedelt, die Gemeinde wird Stadt.



Molkereitechnik damals



Auszeichnungen Demeterprodukte

1954 - 1979

Es kommt zu einer Zeit der Stabilisierung und Modernisierung und der Ost-West-Konflikt als Systemkonfrontation zwischen Kapitalismus und Kommunismus (USA und UdSSR) dauert an. Die BRD wirbt „Gastarbeiter“ an, die DDR baut die Mauer. Die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft entsteht. Mechanisierung, Düngung, Pflanzenschutzmittel und Züchtung steigern die Arbeitsproduktivität enorm.

Die Kühe werden zur Zweinutzungsrasse. In Westdeutschland werden die für Molkereien festgesetzten Einzugsbereiche für Milch aufgehoben. Ein Strukturwandel bei den Molkereien setzt ein. Aus der Unterversorgung nach dem Krieg wird eine Überproduktion.

Die sogenannten Milchseen und Butterberge entstehen, vom Staat zu Garantiepreisen aufgekaufte und

eingelagerte Produkte, die mit Milliardenaufwand abgebaut werden müssen. Trotz der Stützpreise gibt es Höfesterben.

In Ostdeutschland werden die Landwirtschaftsbetriebe zu großen Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften (LPG) zusammengeschlossen und auf Pflanzen- oder Tierproduktion spezialisiert. Die Betriebe erhalten garantierte Agrarpreise, die Nahrungsmittelpreise werden bis zu 45% bezuschusst. Die Produktion steigt dennoch nicht.

1968 wird das erste Tankfahrzeug der Molkerei Schrozberg angeschafft. Die Produktion in Krailshausen wird geschlossen.

Im Jahr 1974 beginnt die Demeter-Milchverarbeitung in der Molkerei Schrozberg mit sechs Lieferanten. Insgesamt wirtschaften in Deutschland rund 100 Betriebe auf ungefähr 2.000 Hektar biologisch-dynamisch. 1973 stellt die Universität Hohenheim ihr Versuchsgut auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um.

1989 - 2000

Am 3. Oktober 1990 tritt die DDR der BRD bei, nach einer friedlich verlaufenen Revolution in der DDR. Die Globalisierung nimmt Fahrt auf. Die Landwirtschaft in den ostdeutschen Bundesländern ist aufgrund der maroden Strukturen zunächst nicht konkurrenzfähig, erholt sich aber schnell. Der Agrarbereich ist dann die einzige Branche, in der in Ostdeutschland nun mit besseren Ergebnissen gewirtschaftet wird als in den westlichen Bundesländern – in großen Betrieben mit hoher Produktivität.

Europa muss auf Druck der WTO Agrarzölle und Exportsubventionen abbauen. Es kommt zu einem Wendepunkt in der Europäischen Agrar-

politik. Um die heimische Produktion zu schützen, werden Direktzahlungen an Bauern und Bäuerinnen unabhängig von deren Produktion eingeführt.

In der Molkerei Schrozberg wird 1990 eine Anlage zur Abfüllung von Milch in Glasflaschen in Betrieb genommen, 1993 eine Glasabfülllinie für 250g Gläser. Die Landlebe-Milch wird abgefüllt. 1996 zieht die Molkerei um in einen Neubau außerhalb der Stadt, fast ohne Unterbrechung der Produktion und ohne dass das Geschäft ins Stocken gerät.

Demeter International wird 1997 als weltweiter Dachverband gegründet, alle Länder schließen sich zusammen. Die Demeter-Markengemeinschaft ist weltweit die größte Anbietergruppe kontrolliert ökologischer Waren.



Produkte damals



Molkereitechnik damals

	konventionelle Milchmenge in kg/Jahr	Demeter Milchmenge in kg/Jahr
1900	760.000	-
1910	920.600	-
1920	521.000	-
1930	1.084.500	-
1935	n. b.	-
1940	4.708.899	-
1950	4.228.400	-
1960	n. b.	-
1970	n. b.	-
1974	16.600.000	730.000
1980	19.068.000	1.788.500
1990	16.960.000	7.465.000
1999	17.500.000	12.000.000
2000	18.638.762	11.394.665
2015	33.600.000	21.300.000
2024	46.444.473	33.090.109

	Anzahl konventionelle Lieferanten	Anzahl Demeter Lieferanten
1900	201	-
1910	536	-
1920	671	-
1930	680	-
1935	900	-
1940	n. b.	-
1950	960	-
1960	n. b.	-
1970	n. b.	-
1974	890	6
1980	733	18
1990	n. b.	n. b.
1999	298	96
2000	185	87
2015	118	90
2024	91	110

2025

Konnte bislang die Politik die Verengung der Handlungsspielräume in der Landwirtschaft noch abfedern, so kommt diese Möglichkeit gegenüber einer sich der Regulierung von Wirtschaftsabläufen und Finanzströmen widersetzen globalisierten Wirtschaft zunehmend unter Druck. In Deutschland ist die Inflation angekommen. In anderen Ländern gibt es verheerende Hungerkrisen.

Die Landwirte und Landwirtinnen tragen die aktuellen Auswirkungen des Klimawandels bereits auf ihren Schultern. Milchviehhaltung als „Königsdisziplin der Selbstausbeutung“ wird zunehmend aufgegeben, konventionelle Milch wird knapp, die Preise steigen.

Die Molkerei Schrozberg ist eine funktionierende Genossenschaft mit einem Umsatz von rund 80 Mio. Euro und stabiler wirtschaftlicher Grundlage.



Eimerabfüllung

So war das damals

Vom Kuhstall in den Außendienst - Erinnerungen von Rudolf Decker

Im Jahr 1970 war ich im Aufsichtsrat der Molkerei und ab 1976 im Vorstand tätig. Meine Frau und ich haben 1961 geheiratet und den Hof meiner Frau in Adolzhausen auch gleich bekommen. Ihre Eltern haben damals schon an die Molkerei Schrozberg geliefert. Wir hatten acht Kühe. Zuerst waren die Milchkannen mit dem Pfer-

defuhrwerk gefahren worden, später gab es dann einen Opel Blitz. In Niederstetten war nur die Abrahmstation, der Rahm wurde nach Schrozberg gefahren. Damals waren wir 45 Kuhbauern hier im Ort, jetzt gibt es hier schon seit acht Jahren keine Kuh mehr. Wir haben 1993 mit Milchvieh aufgehört. Beide Buben wollten den Hof nicht überneh-

men, deshalb haben wir keinen neuen Stall gebaut. Ich bin ab Anfang der 90er Jahre auf die Arbeit gegangen. Zuerst war ich Packer bei einer Spedition, die Umzüge gemacht hat. Dann habe ich im Lagerhaus Niederstetten im Außendienst angefangen und war den ganzen Tag mit einem Mercedes Benz unterwegs und hatte das halbe Lagerhaus

dabei. Meine Frau hat zu Hause das Gras gemäht und das Heu eingefahren. Ich hatte ein Rieseneinzugsgebiet. 1993 sagte mein Chef, ich müsse Vollzeit arbeiten oder gar nicht mehr. Wir hatten auch 20 Muttersäue damals. Meine Frau wollte die Schweine nicht, aber die Kühe behalten. Ich wollte die Schweine behalten und mit dem Milchvieh aufhören. Letztlich war dann doch alles zu viel. Heute sage ich, es war ein Fehler, nicht schon 15 Jahre früher aufgehört zu haben. Mir hat meine Arbeit Freude gemacht. Ich habe neue Sorten immer zuerst selbst ausprobiert, bevor ich sie anderen Bauern empfohlen habe. Als ich später dann aufgehört habe zu arbeiten und mich verabschiedet habe, haben Manche geweint, wir sind so gut miteinander ausgekommen.

die Demeter-Bauern haben wir damals gelacht. Viele Bauern waren auch gegen die Anschaffung des ersten Lastautos, das war zu modern. Als ich in den Nebenerwerb gegangen bin, habe ich meine Ämter in der Molkerei niedergelegt, das hat für mich nicht gepasst. Die Molkerei hat damals immer Geld von der Jahresabrechnung einbehalten, um Investitionen zu finanzieren. Ich glaube, deshalb gibt es die Molkerei heute noch.

Rudolf Decker, Adolzhausen



Annelise und Rudolf Decker

Alterssicherung in der Landwirtschaft

„Im Endeffekt ist das nur ein Taschengeld. Die Alterssicherung in der Landwirtschaft war immer der Hof, und das ist heute noch so. Die Jungen ernähren ihre Eltern oder Schwiegereltern mit. Das Altersgeld wurde in den 60er Jahren eingeführt, damit die Alten-teiler ein bisschen Geld zur Verfügung haben. Das ist eigentlich keine Rentenversicherung. Wenn man 30 Jahre lang eingezahlt hat, gibt es 544,88 Euro im Monat. Deshalb habe ich vor längerer Zeit mit einer Photovoltaik-Anlage vorgesorgt. Jetzt habe ich meine Renten-antrag zurückgezogen, denn ich müsste mehr Krankenkassenbeiträge bezahlen als ich Altersgeld bekomme. Daher bleibe ich in der landwirtschaftlichen GbR und bezahle meine Kranken-versicherungsbeiträge darüber. Ich gehe quasi gar nie in Rente; ich werde demnächst 75 und bin noch voll im Betrieb. Das ist eigentlich nicht nur ein Problem der landwirtschaftlichen Alterskasse, sondern der Rentenkassen allgemein. Es ist respektlos, Leute so abzufer-tigen, die ihr Leben lang so viel gearbeitet haben.“

-Anonym

1970 finanzierten noch vier Erwerbstätige einen Rentner, heute müssen 1,9 Erwerbstätige eine Altersrente bezahlen. In der landwirtschaftlichen Alterskasse ist die Entwicklung noch brisanter.

„Viele Bauern waren auch gegen die Anschaffung des ersten Lastautos, das war zu modern.“

Direktor Wiese habe ich mit eingestellt damals. Er war sehr jung. Die Bewerbungsgespräche waren damals mit der Ehefrau zusammen. Der Grund, dass Herr Wiese die Stelle bekommen hatte, war die dominante Ehefrau des anderen Bewerbers. Wir wollten nicht, dass sie dann die Molkerei führt. Herr Wiese war dann ein strenger Direktor. Über

Wie haben wir das alles nur geschafft? Annelise Decker erzählt...

Der Hof, mein Mann ein paar Tage die Woche auf der Arbeit, zwei Kinder, wir haben ein Haus gebaut. Ich habe auch noch zwei halbe Tage bei der Drogerie Müller in Mergentheim gearbeitet und Ware eingeräumt, das war immer abends. Das habe ich 20 Jahre lang gemacht, das war so eine nette Truppe. Zu Hause geputzt habe ich nachts, wenn alle im Bett waren. Wie haben wir das alles nur geschafft? Ich weiß es nicht. Vielleicht war meine Mutter mein Vorbild. Wir hatten immer viele Menschen am Hof und meine Mutter hat alle aufgenommen und versorgt, eine Cousine,

eine Frau aus Mannheim mit Kind, einen Mann aus Polen.

„Bei dem letzten Bombenangriff waren wir damals im Keller, die Scheune brannte schon“

Wann immer Geflüchtete im Dorf ankamen, durfte ich die Kinder gleich mitbringen. 1946 ist Adolzhausen zu 40% abgebrannt, weil die Amerikaner

Phosphorbomben hereingeschossen haben. Meine Eltern hatten auch drei ganz jungen deutschen Soldatenbuben Zivilkleidung gegeben, damit sie fliehen konnten. Zwei haben das Angebot angenommen, und wir haben ihre Rucksäcke bei uns versteckt. Bei dem letzten Bombenangriff waren wir damals im Keller, die Scheune brannte schon, mein Vater hat uns herausgeholt, wir mussten je ein Kopfkissen mitnehmen. Er hat uns in einen Graben am Ortsrand gesetzt, der mit Holzstämmen abgedeckt war und wir durften nicht herauskommen, bis er uns wieder abholte. Da waren die Amis

im Ort, und ich habe von einem Panzerfahrer den ersten Kaugummi meines Lebens bekommen. Mein Mann und ich sind später dann viel gereist, da konnte uns immer wer vertreten im Stall, ein Sohn, eine unverheiratete Tante. Wir sind so viel gereist, das hätte für einen Acker gelangt, das Geld. Die Reisen waren so schön, wir sind auch viel geflogen. Aber davor, wie wir die ganze Arbeit geschafft haben, das kann ich wirklich nicht sagen.

Anneliese Decker, geb. Melber

Zwischen Stall, Milchtaxi und Kinderzimmer

Christine Kuppler aus Reupoldsrot schildert eindrucksvoll, wie Hof, Familie und Verantwortung ineinandergreifen. Ein Einblick in einen Alltag, der nie wirklich Feierabend kennt.

Morgens geht mein erster Blick in die Kamera im Abkalbestall, um zu sehen ob ein Kalb geboren ist. Das sehe ich auf meinem Handy, dann ist es ca. 5:00 Uhr. Ein frisch geborenes Kalb wird als Erstes versorgt. Um 5:45 beginnt in der Regel das Melken, das macht mein Mann, ein Angestellter hilft und geht dann Futter mischen. Ich bringe den kleinen Kälbern mit unserem Milchtaxi Milch. Das Milchtaxi ist ein kleiner Milchtank auf Rädern mit Zapfpistole dran. Damit wird die über eine Zeitschaltuhr angewärmte Milch in die Nuckeleimer verteilt. Ich kontrolliere, ob alle Wasser und sauberes Stroh haben. Danach gehe ich zu den größeren Käl-



Christine Kuppler im Stall bei ihren Kühen

bern, diese haben schon ein Transponderhandsband und bekommen am Automaten angerührtes Milchpulver. Sie werden auch mit Heu und einer StrohtMR (Totale Misch-Ration) gefüttert, einer Mischung aus Getreide, Mais und Stroh und Mineralfutter. Wenn das Milchtaxi gereinigt und für den Abend befüllt ist, gehe ich ins Haus, wo meine zwei Jungs Frühstück brauchen. Danach fahre ich sie dann zum Kindergarten. Wir Erwachsenen frühstücken nach der täglichen Stallarbeit zusammen und besprechen den Tag. Je nachdem was dann so ansteht, macht jeder seine Arbeit auf dem Hof und Feld. Im Sommer holen wir frisches Gras für die Rinder aus den Baumwiesen, in die wir beim Silieren nicht mit den großen Maschinen reinfahren können. Ich bin vormittags meist mit Hausarbeit und Büro beschäftigt. Nach dem gemeinsamen Mittagessen gibt es selten Zeit für eine Pause. Es wird in allen Ställen nochmal das Futter hingeschoben und kontrolliert, dass alles in Ordnung ist.

Am Nachmittag nehme ich mir Zeit für die Kinder. Wenn die Kinder draußen spielen, kann ich noch das ein oder andere im Stall erledigen, wie Ohrmarken einziehen, enthornen oder Kälber umstallen. Wenn mein Mann mit dem Schlepper unterwegs ist, nimmt er einen der Jungs mit. Im Stall sind wir dann wieder gegen 17 Uhr. Wenn die Männer noch unterwegs sind, fange ich schon mal mit dem Melken an. Wenn die Stallarbeit erledigt ist, gibt es Abendessen und danach gehen die Kinder ins Bett. Für mich ist der Tag dann meist auch zu Ende. Wir versorgen tagtäglich unsere Tiere, sind Sie krank, stehen sie an erster Stelle. Wir sind bei den Arbeiten auf Feld und Wiesen vom Wetter abhängig, weshalb auch ein Sonntag oder Feiertag mal zu einem vollen Arbeitstag werden kann. Milchkühe halten ist eine Lebens-einstellung.

Christine Kuppler, Reupoldsrot

Das Rind von 1900 bis heute

1900: Die Kuh ist ein Dreinutzungsrind für Zugkraft, Fleisch und Milch.



Gelbes Frankenvieh, Dreinutzungsrasse

1930: Die Kuh ist ein Zweinutzungsrind für Milch und Fleisch.



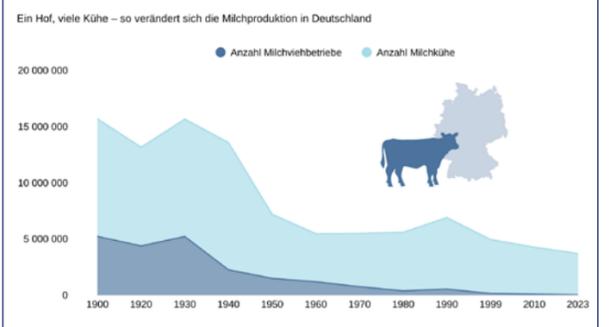
Fleckvieh, Zweinutzungsrasse

2025: Die Kuh ist ein Einnutzungsrind, spezialisiert auf Milch oder Fleisch.



Holstein-Friesian, Einnutzungsrasse

STRUKTURWANDEL IN DER MILCHWIRTSCHAFT - BETRIEBE UND KÜHE SEIT 1900



Wie alles anfing mit Demeter

Fritz Frank war von Anfang an dabei, als in Hohenlohe die ersten Schritte zur bio-dynamischen Milchverarbeitung gemacht wurden.

Wir haben auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt, weil mich in der Bauernschule Weckelweiler der Berater Krafft von Heynitz, der Schulleiter Fritz Stempfner und die anderen Bauern überzeugt haben. Die Schwiegereltern hatten nichts gegen die Umstellung, so weit von Bio entfernt war das damals gar nicht auf dem Hof.

In den Siebziger Jahren hat sich dann der Demeter-Verband unter Walter Schuricht um eine Milchverarbeitung bemüht. Bei den Stuttgarter Verbraucherinnen und Verbrauchern gab es eine große Nachfrage nach Demeter-Milch, was eine große Sicherheit versprach. Es gab erste Treffen, mein damaliger Kollege und Milchlieferant Bernhard Förster war auch dabei, wir hatten erste Beziehungen zum Molke- und Milchdirektor Wechs aufgenommen.

Damals waren viele kleine Molkereien unter Druck und mussten sich den Großen anschließen. Direktor Wechs hat Demeter als Chance gesehen und hatte auch den Vorstand hinter sich. Allerdings war die Hohenloher Demeter-Milchmenge zu gering, wir haben noch zwei weitere Lieferanten aus dem bayerischen Gebiet gebraucht. Damals gab es ja schon die Kontingentierung, und wir mussten zwei Jahre lang zwei Pfennige pro Liter Milch bezahlen und sie damit von ihrer damaligen Molkerei freizukaufen. Das war natürlich eine deutliche Belastung für den Beginn der Schrozberger Demeter-Milch. Auch hatte die Molkerei keine Möglichkeit, die Produkte nach Stuttgart zu liefern. Wir haben deswegen die Demeter-Naturprodukte GmbH gegründet und alle liefernden Demeter-

Höfe mussten sich beteiligen. Mit dem Geld hat der Demeter-Verband einen Lieferwagen gekauft. Die Molkerei war daran nicht beteiligt.

Ein Neffe eines Vorstands hat damit zweimal in der Woche Milchprodukte nach Stuttgart gefahren und Läden beliefert. So konnte im Jahr 1974 die Demeter-Verarbeitung von Milch in der Molkerei Schrozberg beginnen. Wir lieferten Trinkmilch, Schwedenmilch, Quark und Butter.

Die Nachfrage war so groß, es gab nie unverkaufte Ware! Direktor Wechs ist dann mit dem Milchfahrer herumgefahren, um weitere Höfe für die Demeter-Landwirtschaft zu gewinnen. Herr Wechs war ein guter Fachmann, der die Qualität von Demeter-Milch erkannt hat. Er wusste, dass aus Maissilage kein so gutes MilCHFett entsteht.

Wir hatten vierzehn Milchkühe, das war eher eine große Anzahl, und wir haben einen Gemischtbetrieb bewirtschaftet. Wir bauten auch Getreide und Feldgemüse wie rote Bete, Möhren und auch Kartoffeln. Bei uns wurde generell viel Klee gebaut, das hat die Umstellung auf Demeter erleichtert. Auch die Fütterung von Grünfütter und Weidegang waren damals bei konventionellen Betrieben üblich, die Hürden waren daher nicht so groß.

Später hat Direktor Wiese Demeter-Fruchtjoghurts produziert. Da es noch keinen Demeter-Zucker gab, musste er mit Honig süßen. Wir haben Unmengen an Honig gebraucht, um die Süße hinzubekommen. Das war ein teures Geschäft...

Seit 1963 haben wir nun die Demeter-Anerkennung, und wir haben vor zwei Jahren 60jähriges Demeter-Jubiläum gefeiert. Inzwischen spielen meine Urnenkel auf der Hofstelle und „helfen“ mit.

Fritz Frank, Garnberg



Sarah Frank, Anneliese Frank und Gisela Frank

Als Konditorin im Stall

„Ich habe in eine Landwirtschaft eingehiratet und ich wusste, was ich tue. Ich bin gelernte Bäckerin und Konditorin, und jetzt melke ich zusammen mit meinem Mann Kühe. Außerdem haben wir Kinder. Dass es anstrengend wird, das wusste ich, aber es gibt so viele schöne Seiten.“

Sarah Frank, Garnberg



Leckere Quiche von Sarah Frank

Wie ich zur Kuh kam

„Ich bin auf einem Bauernhof geboren und aufgewachsen, zusammen mit meinen Geschwistern. Die anderen haben zu Hause auf dem Hof immer geholfen, ich wollte das nicht. Dann war ich die Einzige, die Landwirtin geworden ist! Ich hatte Angst vor Kühen, und dann liefen die auch noch frei herum! Melken konnte ich auch nicht, und das musste ich auch nie. Heute mache ich den Hofladen.“

Zu Corona wurden wir überrannt. Jetzt sind viele einfach wieder weg, die Stammkundschaft bleibt allerdings und das freut mich.

Es gibt so viele schöne Momente, zum Beispiel beim Heu-Machen, wenn ich abends zum Sonnenuntergang noch Heu zusammenreche. Ich sehe das nicht als Arbeit an, es ist so schön. Andere machen Waldbaden. Ansonsten arbeite ich auf dem Hof überall mit, und meine Enkel, sie sind meine Freude.“

Gisela Frank, Garnberg

Wie ich mit dem Schlachten umgehe

„In der Landwirtschaft ist alles ein Kreislauf. Ich freue mich, wenn eine Kuh kalbt und Milch gibt. Und wenn es an der Zeit ist, schlachten wir sie und essen sie. Das gehört dazu. Wir stellen auch Jungbullen auf und mästen sie. Wir schlachten für die Direktvermarktung, die Jungbullen für Fleisch, die Altkühe für Salami und Hackfleisch. Ich bringe meine Rinder selbst mit dem Anhänger in eine kleine Schlachtereier nach Crailsheim. Das gehört für mich dazu. Das werden wir so machen, so lange es noch Metzger gibt, die praktizieren und die das so praktizieren. Leider können wir nicht alle Rinder so schlachten.“

Andere Rinder muss ich als Bio-Tiere verkaufen und sie gehen in den Schlachthof. Leider essen die Leute zu wenig Rindfleisch, sonst könnte ich alle Tiere bis zum Ende begleiten.“

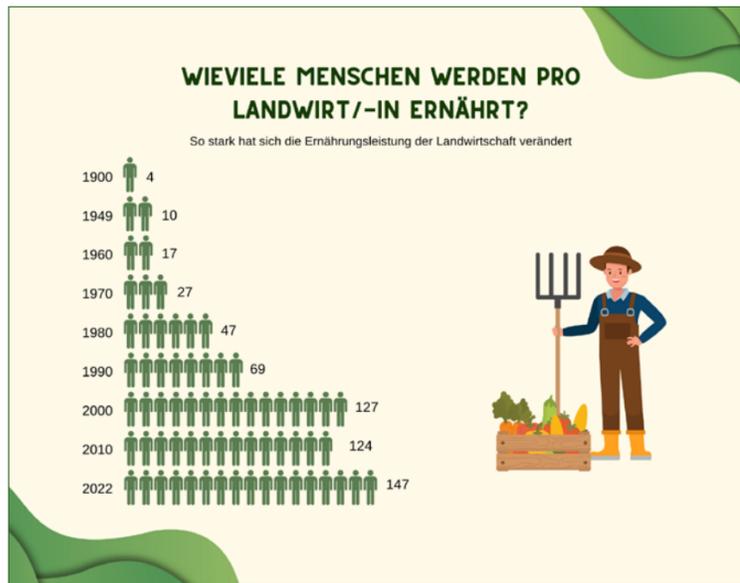


Michael Frank, Garnberg

Hausfrauentipp

Was die Hauswirtschaftlerinnen früher noch wussten und unsere Bäuerinnen heute noch wissen, wollen wir Ihnen nicht vorenthalten:

Ein guter „Schuss“ Schwedenmilch, dem Teig zugefügt, macht Kuchen und Brot herrlich locker und leicht.



Quelle: eigene Berechnungen

Die Sturheitsampel

Grün, orange oder rot: Die Demeter-Betriebe der Molkerei haben sich ein internes Qualitätssicherungssystem gegeben.

Ein Ampel-System dient als Orientierung und als Anzeige für Entwicklungsbedarf. Die Molkerei Schrozberg ist mit der von ihr entwickelten Sturheits-Ampel Vorreiter in Sachen Qualität und nachhaltige Entwicklung.

Die Betriebe bewerten sich zunächst selbst in Bezug auf Tierwohl, Weidemanagement, Artenvielfalt und andere wichtige Parameter. Im zweiten Schritt wird der Hof von zwei Kollegen und Kolleginnen bewertet.

Das Ergebnis: Prozent-Zahlen und eine farbliche Einordnung.

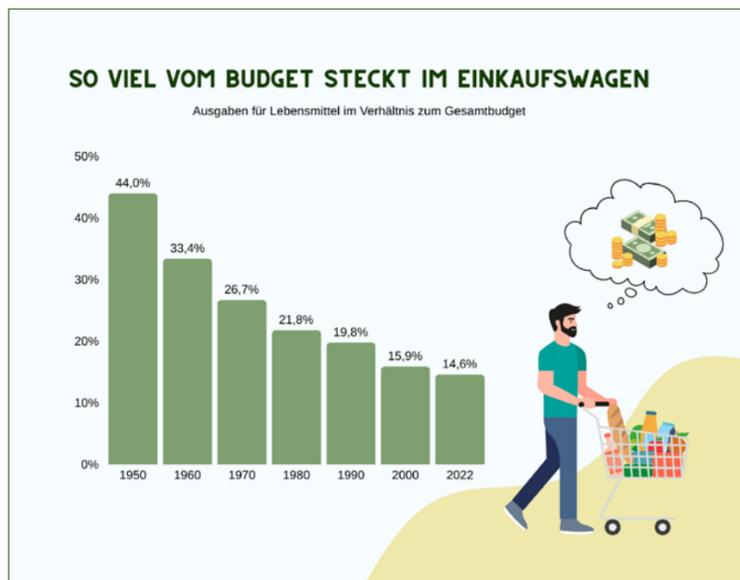
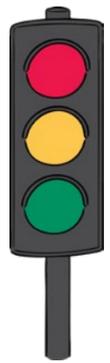
Auf dieser Grundlage werden in einem gemeinsamen Gespräch die nächsten Vorhaben oder notwendige Verbesserungen besprochen und geplant. Stichprobenartig werden Betriebe von einem externen Auditor besucht.

Die Molkerei setzt damit auf die Eigenverantwortung der Bauern und Bäuerinnen anstatt auf weitere Regulierungen und Sanktionen. Die Ampel ergänzt EU-Bio- und Demeter-Kontrolle und zielt auf eine positive Hofentwicklung durch Eigenmotivation und einem gemeinsamen Finden von Lösungen.

Die Auswertung für 2023 zeigt, dass mit einem Durchschnittswert von 89% wenig Kraftfutter (Getreide und Mais) gefüttert wird.

Das erhält die Gesundheit der Milchkühe, weil sie so nicht zu extrem hohen Milchleistungen gezwungen werden. Der Humusaufbau und damit der Er-

halt der Bodenfruchtbarkeit liegt im Durchschnitt aller 105 Betriebe bei 82%. Bewertet werden auch Melktechnik, Sauberkeit, Ausbildungsplätze und andere wichtige Kriterien. Wo ein rotes Ampelsignal blinkt, wird ein Beratungsbesuch notwendig.



Quelle: eigene Berechnungen

Bundesverdienstkreuz

Reiner Gansloser (zweiter von rechts), langjähriger Vorstand und Ehrenmitglied der Molkerei Schrozberg, erhält im Jahr 2022 das Bundesverdienstkreuz von Landwirtschaftsminister Hauk für sein jahrzehntelanges Engagement für den biologisch-dynamischen Landbau, nachhaltige Energienutzung und seinen Einsatz für die Molkerei.



v. l. Geschäftsführer Friedemann Vogt, Landwirtschaftsminister Peter Hauk, Reiner Gansloser, Betriebsleiter Gunter Stirnkorb

Wie alles anfing mit Demeter

So war das damals: Ein Rückblick auf die Anfänge eines Hofes, der früh auf Bio setzte – und auf einen Landwirt, der nie aufgehört hat, dazuzulernen.

Die Umstellung des Hofes 1988 war eine echte Umstellung. Ich bin nach der Lehre auf biodynamischen Betrieben in den elterlichen Betrieb eingestiegen und habe von konventioneller Landwirtschaft auf Demeter und von Mastviehhaltung auf Milch umgestellt – also eigentlich aus damaliger Sicht Harakiri. Ich habe damals ganz intensiv gehofft, dass ich einmal Geld verdienen würde.

Die Herausforderung in jener Zeit war, Menschen zu finden, die meine Produkte kaufen wollten. Gleichzeitig gingen unsere Konsumenten mit uns durch Dick und Dünn. Der Impuls war sehr stark damals, das Geld war nicht so wichtig. Die Impulse kamen aus den Idealen und nicht aus dem Wirtschaftlichen. Es gab zu der Zeit eine Handvoll Verbraucher, die Demeter so toll fanden, dass sie aus den Städten im Umkreis auf meinen Hof kamen. Einmal pro Woche haben sie sich hier versorgt, mit Getreide, Gemüse, wir haben auch selbst Quark gemacht und auch geschlachtet.

Es war niemand aus meinem Dorf dabei. Unter Berufskollegen galt ich als der totale Spinner. Den Kühen die Hörner zu lassen, den guten Acker als Weide zu nutzen, das ging gar nicht. Das Spritzen der bio-dynamischen Präparate, frühmorgens und spät abends, machte mich dann vollends zum Superstar im Ranking. Meine Milch musste ich jahrelang konventionell vermarkten. Tatsächlich bin ich stolz darauf, die ersten fünf Jahre überlebt zu haben. In Folge einer Veranstaltung hat dann ein Bauer in meiner Umgebung auch umgestellt. Und aufgrund der dann größeren Milchmenge stand der Direktor der Schrozberger Molkerei selbst eines Mittags auf meinem Hof, mehr um sich die Milchammer als den Kuhstall anzusehen. Es war alles zu seiner

Zufriedenheit, und ich konnte nach sieben Jahren bio-dynamischer Landwirtschaft meine Milch als Demeter-Milch abliefern.

Wann immer möglich habe ich Seminare und Tagungen besucht, für einen Vortrag von Manfred Klett bin ich überallhin gefahren. Das Zusammentreffen mit Kollegen war mir wichtig. Wir wa-

stellbar, die Tiere im Winter dem Klima auszusetzen. Ich bin 1996 ein hohes Risiko eingegangen und habe einen Außenstall gebaut, der immer noch über alle Richtlinien hinausgeht. Der Stall ist eigentlich nur für den Bauern nicht artgerecht, weil zu kalt. Mein letzter Tierarzt sagte, er würde als Kuh nur bei mir am Hof leben wollen – ein schönes Kompliment. Im Alltag vollzieht sich

bin ich so weit, dass die kuhgebundene Haltung bei mir gut funktioniert. Das muss und wird nicht für alle Betriebe gelten. Das sind Entwicklungsprozesse, es ist nichts, was sich verordnen ließe, und es passt sicher nicht zu allen Höfen. Wir alle tragen so viel Wesentliches bei. Wir brauchen die Freiheit und das Vertrauen, das jeweils Eigene und Passende mit Herzblut tun zu können.

en. Mais ist nicht mehr sicher in unserer Gegend. Die Herausforderungen sind groß. Für die biologisch-dynamische Landwirtschaft gilt: Sie hängt letztlich am Konsumenten. Die Kunst ist, so viel Demeter-Produkte herzustellen und zu verarbeiten wie die Kunden kaufen. Wenn mehr gewollt wird, können wir mehr Bauern umstellen.

Hier hat der Konsument mit jedem Griff zum Demeter-Produkt die Entwicklung

„Mein letzter Tierarzt sagte, er würde als Kuh nur bei mir am Hof leben wollen – ein schönes Kompliment.“

und die Zukunft der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in der Hand. Dass wir mehr werden, das wird am Regal entschieden. Dass wir mehr werden, das wünsche ich mir.

Ich wünsche mir, dass die Impulse zu einem anderen Wirtschaften einmal wirksam werden, dass die Preise – irgendwann – von ‚unten‘ her gerechnet werden, also von uns Bauern und Bäuerinnen aus. Was wir brauchen, soll Grundlage sein; darauf aufbauend, was die verarbeitenden Unternehmen brauchen, was der Handel braucht. Hier wären wir dann bei Stückkosten anstatt einem prozentualen Aufschlag. Und dann sagen die Verbraucher und Verbraucherinnen, was sie zu zahlen bereit sind. Dieser Prozess soll bewusst sein. Nur so kommen wir zu einer Lösung der Krise in der Landwirtschaft.

Ich möchte nicht von Subventionen leben, sondern von einem fairen und kostendeckenden nachhaltigen Preis und davon, dass die Allgemeinheit und der Staat die Leistungen finanzieren, die ich darüber hinaus für das Gemeinwohl erbringe.

Siegfried Meyer, Opfenried



Siegfried Meyer beim Präparate-Spritzen

ren so Wenige. Der Austausch ist mir immer noch wichtig. Das Bio-Dynamische hat sich weiterentwickelt (allein die Präparate-Spritze!), die Höfe haben sich entwickelt, wir Bauern haben uns entwickelt mit unseren Erfahrungen. Es ist wichtig, dass wir weiter individuell unterwegs sind auf unseren Standorten und dass wir in Beziehung bleiben und uns austauschen.

Dann habe ich noch jedweder Beratung zum Trotz einen Außenklimastall gebaut. Mein Tierarzt hat mir damals prophezeit, dass er an mir noch viel Geld verdienen würde. Keinen Pfennig hat er an mir verdient. Damals war es unvor-

Entwicklung auf dem Hof ja langsam. Meine Kühe signalisieren mir ständig, was passt und was nicht passt. Ich bin froh, dass ich eine Familienzucht auf dem Hof etablieren konnte und inzwischen eine an den Standort angepasste Herde gezüchtet habe. Leider sind sie auch ziemlich frech geworden. Ein eher aktueller Meilenstein war die Umstellung zur kuhgebundenen Kälberaufzucht.

Eigentlich haben meine Kühe sich selbst umgestellt. Sie haben sich nach der Trennung von ihrem jeweiligen Kalb rückwärts so dicht an die Absperrung gestellt, dass ihr Kalb trotzdem an ihrem Euter trinken konnte. Inzwischen

Seit ein paar Jahren arbeite ich pfluglos. Ich kann mir das Pflügen aufgrund der Wasserknappheit nicht mehr leisten. Mein Acker muss auch das ganze Jahr begrünt sein, damit kein Wasser verdunstet und kein Boden wegschwemmen kann. So kann ich Bodenaufbau betreiben. Das nächste Projekt wird wahrscheinlich Agroforst heißen. Dann können die Rinder auf der Weide Laubheu fressen, wenn kein Gras mehr wächst. Wir müssen uns neu aufstellen, damit wir mit dem Klimawandel zurechtkommen. Wir Bauern tragen ja das gesamte Risiko, Trockenheit, Starkregen, immer zum falschen Zeitpunkt. Weizen kann ich gar nicht mehr anbau-

Hafermilch macht Viehfutter

Hafermilch ist ein Getränk, das aus Speise-Hafer hergestellt wird. Haferkörner werden zusammen mit Wasser vermahlen, homogenisiert und fermentiert. Dabei wandeln Enzyme einen Teil der Stärke in Malzzucker um, die Hafermilch wird leicht sämig und leicht süß.



Die weiße Farbe entsteht durch die Zugabe von Öl. Zum Schluss werden die festen Bestandteile herausgefiltert und meist wird das Getränk ultrahocherhitzt, um es lange haltbar zu machen. 100 Gramm Haferkörner ergeben einen Liter Hafermilch.

Hafermilch so. Nachhaltig Wirtschaften heißt Kreisläufe schließen, und was wir Menschen nicht selbst verwerten (können), kann über Viehhaltung genutzt werden, um zusätzliche Lebensmittel zu generieren.

Die Rückstände und Nebenprodukte, Kleie und Haferpülpe, sind ein hochwertiges Viehfutter. Rund 60% des Urprodukts landen so im Trog. Jede Lebensmittelproduktion produziert Viehfutter, das ist auch bei veganer

Hafermilch muss übrigens als Handelsbezeichnung Haferdrink heißen.

Die EU hat entschieden, dass der Begriff „Milch“ nur für echte Milch verwendet werden darf.

Schon gewusst?

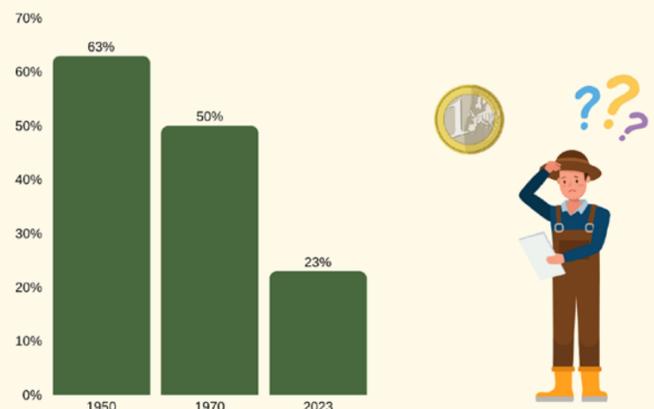
Weiderinder sorgen für die Artenvielfalt

Ein Kuhfladen wiegt im Schnitt zwei Kilogramm. Gut zehn dieser Rundstücke verteilt eine Kuh am Tag auf der Weide. Im Monat produziert sie also rund 600 kg Dung. Daraus entstehen 12 Kilogramm Insekten, wovon sich 2 Stare oder 40 Fledermäuse ernähren können.



VOM ACKER AUF DEN TELLER – ABER WIE VIEL KOMMT BEIM BAUERN AN?

Anteile für Landwirte pro 1€ Lebensmittelausgaben des Verbrauchers



Quelle: eigene Berechnungen

Schon gewusst?

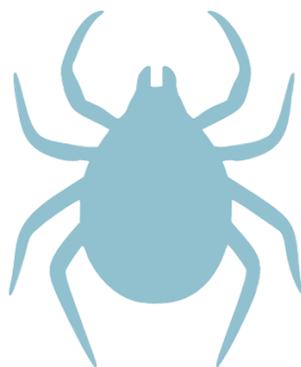
Weiderinder verringern Borreliose

Borreliose ist eine Krankheit, die von Zecken übertragen wird. Dr. Dania Richter von der Technischen Universität Braunschweig entdeckte, dass auf Wiesen mit Wiederkäuern deutlich weniger Zecken zu finden waren als auf Vergleichsflächen. Denn durch die Beweidung wird der Lebensraum der Zecken verringert. Und: Der Anteil der Borreliose übertragenden Zecken war geringer als auf den Vergleichsflächen. Das Blut von Wiederkäuern wie Milchkühen tötet die Erreger im Darm der Zecke ab, so die Ergebnisse von Prof. Franz-Rainer

Matuschka und Dr. Dania Richter. Zecken machen drei Entwicklungsstadien durch und müssen dreimal dafür beißen und eine Blutmahlzeit zu sich nehmen.

Zuerst schlüpfen aus Eiern mikroskopisch kleine geschlechtslose Larven mit sechs Beinen. Sie holen sich ihre Blutmahlzeit bei Mäusen oder Igel.

Dann häuten sie sich und werden zu einem Millimeter großen geschlechtslosen Nymphen mit acht Beinen. Sie klettern an Grashalmen nach oben



und fallen größere Tiere an wie Rehe oder Weidetiere, aber auch Menschen. Auch diese Blutmahlzeit leitet eine Häutung ein.

Jetzt ist die Zecke geschlechtsreif. Nach der Paarung muss das Weibchen nochmals Blut aufnehmen, damit es Eier legen kann. Es schwillt dabei stark an, lässt sich dann fallen, legt rund 2000 Eier und stirbt.

Die Zecke überträgt Borreliose, wenn sie sich selbst in einem ihrer Entwicklungsstadien bei einem Wirt angesteckt hat und danach ihren nächsten Wirt

beißt. Die Erreger der Borreliose, die Borrelien genannten Bakterien, werden dadurch übertragen. Nimmt nun die Zecke eine Blutmahlzeit bei einem Wiederkäuer zu sich, gehen diese Borrelien im Darm der Zecke zugrunde – Borreliose wird nicht mehr übertragen.

Quelle: Dania Richter, technische Universität Braunschweig; <https://www.agrarheute.com/tier/rind/zecken-rinder-borreliose-schuetzen-554397>

Berichte aus der Landwirtschaft

Bürokratie in der Landwirtschaft

Dokumentieren, abwägen, nachweisen – der Aufwand für landwirtschaftliche Betriebe wächst mit jeder neuen Vorschrift. Christian Siller berichtet aus seinem Alltag, wie Bürokratie den Beruf des Landwirts zunehmend belastet.

Die Kontrollen auf meinem Betrieb sind vielfältig, z.B. QM (qualitätsorientierte und tiergerechte Milcherzeugung) oder der ohne-Gentechnik-Standard. Ich muss dabei nachweisen, dass meine Futtermittel gentechnik-frei sind. Meine Kraftfuttersilos müssen nummeriert sein, und ich muss schriftlich dokumentieren, welches Futter wo hineinkommt. Auch die Mischanlage zum Schrot-mischen muss zertifiziert sein, und ich muss z.B. nachweisen, dass sie ordentlich gereinigt wurde.

Alle Tiere sind von Geburt an mit einer Ohrmarke markiert und werden in einer Datenbank geführt. Hier sind alle Bestandsveränderungen lückenlos nachvollziehbar. Bei meinen Tieren muss ich ein Arzneimittel-Monitoring durchführen. Ich muss dokumentieren, welche Kuh welches Arzneimittel vom Tierarzt bekommen hat und auch wie viel Restmenge davon übriggeblieben ist. Diese Daten erfasst der Tierarzt in der Datenbank. Hier prüft das Veterinäramt zweimal jährlich, wie ich im Vergleich zu anderen Betrieben dastehe. Liege ich mit meiner Medika-

mentengabe über dem Durchschnitt, muss ich einen Maßnahmenplan mit dem Tierarzt erarbeiten. Im Ackerbau muss ich meinen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Düngemitteln dokumentieren. Früher haben wir selbst ausgerechnet, was unsere Pflanzen brauchen und dann haben wir entsprechend gedüngt.

Inzwischen müssen wir im Voraus eine Düngedarfsermittlung erstellen. Es gibt offizielle Gebietseinteilungen. Das Grundwasser wird untersucht, und wenn es zu viel Nitrat enthält, gibt es „rote Gebiete“, bei Phosphor beispielsweise „gelbe Gebiete“. Ich darf nur so viel düngen, wie der Durchschnittsertrag in den letzten fünf Jahren im Landkreis war. Ich habe gute Böden und höhere Erträge, als ich in dieser Be-

„Ohne eine Familie die hinter der Arbeit steht und mithilft, ist ein solcher Betrieb nicht zu führen.“

rechnung ansetzen darf, d.h. ich muss meine Pflanzen unter Nährstoffbedarf versorgen, was zu Mangelerscheinungen führt.

Um meine eigenen Erntemengen eintragen zu können, müsste ich z.B. fünf Jahre lang beim Silieren die Ernte eines jeden Flurstücks wiegen. Bei der Düngedarfsermittlung habe ich immer rund eine Woche für die Dokumentation gebraucht.

Jetzt habe ich ein effektiveres Programm, da ich die Daten über eine App



Christian Siller

Landwirtschaft erhält flächenbezogene Förderungen, damit unsere Lebensmittel günstig bleiben. Es gibt dabei die sogenannte GLÖZ-Regelung (für den guten landwirtschaftlichen und ökologischen Zustand von Flächen). Ich bewirtschafte eigenen Flächen und Pachtflächen. Alle Flächen werden mit dem Satelliten überflogen und die Luftbilder mit den exakten Grenzen werden dokumentiert und hinterlegt. Im Antrag muss ich jedes Jahr für jedes Feldstück meteregenau angeben, was ich dort anbaue. Dabei muss ich im Frühjahr schon wissen, welche Kultur ich im Herbst säen werde.

Es gibt auch Zusatzförderungen, z.B. für artenreiches Grünland. Hierfür muss ich mit meinem Handy in meine Fläche hineingehen und vier definierte Arten fotografieren und hochladen. Das muss ich mehrmals in meiner Fläche tun. Eine KI erkennt die Pflanzen und im Idealfall erhalte ich die Förderung. Es wird viel und regelmäßig kontrolliert, mal kommt diese Kontrolle, mal kommt jene Kontrolle.

Landwirt ist ein wirklich schöner Beruf, aber die vielen praxisfremden Vorschriften und Kontrollen nehmen einem die Freude und Zeit, der eigentlichen Arbeit nachzukommen. Ich kann verstehen, wenn Landwirte sagen, dass sie keine Freude mehr haben und deswegen aufhören. Ohne eine Familie, die hinter der Arbeit steht und mithilft, ist ein solcher Betrieb nicht zu führen.

Christian Siller, Traisdorf

Melken mit dem Melkroboter

Im Jahr 2016 haben wir einen neuen Boxenlaufstall mit 160 Plätzen gebaut und seitdem melken wir mit zwei Melkrobotern. Die Kühe können den ganzen Tag zum Melken kommen, bis zu vier Mal.

Sie tragen ein Halsband, über das der Computer die Kuh und ihr Melkrechth erkennt und sie einlässt. Dort bekommen sie als Lockmittel Kraftfutter, das je nach ihrer Milchleistung gesteigert und angepasst wird. Es werden über das Transponderhalsband auch noch andere Daten erfasst wie z.B. die Aktivität, ob die Kuh gesund ist, ob sie frisst, ob sie wiederkäut, ob sie rindert.

Die Daten werden 24 Stunden am Tag erfasst, d.h. ich habe einen umfassenden Überblick über die Herde. Diese gute Überwachung ist auch nötig, weil ich durch den Roboter weniger direkten Kontakt mit allen Kühen habe. Außerdem werden im Roboter noch weitere Werte über die Milch erfasst: zum Beispiel Körpertemperatur, Farbe der Milch und Zellzahl, um die Eutergesundheit des Tieres im Blick zu haben, und natürlich die Milch-inhaltsstoffe wie Fett und Eiweiß. Natürlich habe ich trotzdem noch meine täglichen Stallzeiten morgens und abends, nur die festen Melkzeiten sind weggefallen. Das verschafft uns auf dem Betrieb mehr Flexibilität. Ich würde das wieder so machen; inzwischen kann ich mir auch meist selbst helfen, wenn etwas kaputt geht.

Im Durchschnitt haben wir 2,8 Melkungen pro Kuh, wobei die frisch gekalbt Kühe öfters kommen und die Kühe kurz vor dem Trockenstellen nur zweimal am Tag. Unsere Milchleistung ist auch höher geworden, ich glaube allerdings, dass das am neuen Stall mit mehr Platz und mehr Licht liegt.

Im Durchschnitt haben wir 2,8 Melkungen pro Kuh, wobei die frisch gekalbt Kühe öfters kommen und die Kühe kurz vor dem Trockenstellen nur zweimal am Tag. Unsere Milchleistung ist auch höher geworden, ich glaube allerdings, dass das am neuen Stall mit mehr Platz und mehr Licht liegt.



Patrick Gehringer, Creglingen

Der Klimawandel in der Landwirtschaft

Der Klimawandel ist bei uns angekommen. Vor allem haben wir trockene Sommer. Das ist ein Glücksspiel beim Getreide, jedes Jahr. Wenn es im Frühjahr zu trocken ist, wächst nichts. Wenn es zur Ernte dann zu nass ist, kann ich nicht ernten. Zu viel Regen ist uns lieber als die Trockenheit.

Tragisch wird es, wenn wir kein Futter haben, weil nichts wächst. Vor fünf Jahren war es jahrelang viel zu trocken. Im ersten Jahr hatten wir noch Reserve beim Futter, im zweiten Jahr mussten wir zukaufen. Es gab nur noch Heu im Allgäu, das wir hochgefahren haben – eine LKW-Ladung war innerhalb von

ein bis zwei Wochen weggefressen. Das war eine hohe Kostenbelastung. Und die Milchleistung ging auch nach unten. Wir können ja so kurzfristig nicht schlachten, trächtige Kühe dürfen wir auch gar nicht schlachten.

Wir fangen schon an, uns anzupassen, und bauen mehr Klee gras, sodass wir auf alle Fälle beim ersten Schnitt gutes Futter werben können. Die Fläche fehlt dann natürlich beim Ackergetreide. Wir bauen auch wieder Mais, weil dieser die Trockenheit ein bisschen besser verträgt. Leider fehlt uns dann in der Futtermation das Eiweiß, das in der konventionellen Landwirtschaft ja aus dem zugekauften Soja kommen kann.

Ich möchte mein Futter gleichwohl von meinen eigenen Flächen haben. Auch einen zweiten Brunnen müssen wir bohren, weil das Wasser in unserem Brunnen zur Neige geht. Beregnen können wir nicht.

Und der Schädlingsdruck ist höher als früher, weil die Schädlinge die frostfreien Winter so gut überleben, Kornkäfer und Holzböcke und im Wald die Borkenkäfer. Bei akuter Trockenheit bin ich schon nervös, insgesamt muss ich ja damit leben. Wir können es nicht ändern, ich muss mich arrangieren.

Manuel Bürkert, Siegelhof



Manuel Bürkert auf seinem Hof

Wie meine Milch untersucht wird

Milch wird engmaschig kontrolliert. Wenn die Kuh zum Melken kommt, melke ich die ersten Strahlen in einen Vormelkbecher ab. Dieses Vormelk ist schon die erste Reinigungsstufe, bei der die vielleicht keimhaltige Milch aus dem Strichkanal weggemolken wird.

Dabei prüfe ich dann, ob die Milch in Bezug auf Farbe und Konsistenz in Ordnung ist, oder ob sie z.B. wässrig, blutig oder schleimig ist. Jedes Viertel kontrolliere ich einzeln. Nach dem Vormelk wird jeder Strich (jede Zitze) zur weiteren Reinigung mit Waschlotion gedippt und mit einem Einwegtuch gereinigt und getrocknet. Das stimuliert gleichzeitig auch den Milchfluss. Dann wird

das Melkzeug angehängt und die Kuh wird gemolken. Die Milch fließt direkt vom Euter durch Schläuche und Rohre in den Edelstahlkanal in der Milchkammer und wird gekühlt.

Falls beim Vormelk etwas auffällig ist, führe ich den sogenannten Schalmtest durch. Von jedem Viertel wird etwas Milch in eine Probeschale abgemolken, eine Testflüssigkeit kommt hinzu und ich kann sehen, ob die Milch reagiert. Auffällige Milch ist nicht verkäuflich, wird nicht in den Tank gemolken und auch meinen Kälbern füttere ich sie nicht.

Der amtliche Probennehmer des Landesverbandes für Leistungs- und Qualitätsprüfungen in der Tierzucht kommt einmal im Monat und führt Einzel-tierkontrollen durch. Von jedem Tier werden Proben genommen, ins Labor gebracht und auf Fett, Eiweiß, Zellgehalt und Harnstoff geprüft, und zwar beim Morgen- und beim Abendmelken. Damit wird auch die Eutergesundheit überwacht.

Bei jeder Abholung nimmt der Milchfahrer eine Probe aus meinem Milchtank, die ebenfalls zur Untersuchung an den Milchprüfing geht. Im Labor werden Fett, Eiweiß, Zellgehalt, Keimgehalt, Laktose, Harnstoff und pH Wert untersucht, außerdem wird noch die Abholtemperatur registriert. Das sorgt dafür, dass nur Rohmilch von bester Güte für die weitere Verarbeitung zur Verfügung steht.



Markus Zink, Blumweiler

TEUER WIE NIE - DIE ENTWICKLUNG DER LEBENSMITTELPREISE

Seit März 2022 sind Lebensmittel um 32,7% teurer geworden

	Jan.	Feb.	März	Apr.	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
2022	4,9%	5,3%	6,2%	8,6%	11,1%	12,7%	14,8%	16,6%	18,7%	20,3%	21,1%	20,7%
2023	20,2%	21,8%	22,3%	17,2%	14,9%	13,7%	11,0%	9,0%	7,5%	6,1%	5,5%	4,5%
2024	3,8%	0,9%	-0,7%	0,5%	0,6%	1,1%	1,3%	1,5%	1,6%	2,3%	1,8%	2,0%
2025	0,8%	2,4%	2,9%									
Gesamt	31,9%	32,5%	32,7%									

Schon gewusst?

Die Ohrmarke

Alle Rinder müssen (lebenslang) zwei identische Ohrmarken tragen. Sie enthalten eine Nummer und einen Code und belegen die Herkunft und Identität des Tieres. Zusätzlich müssen die Daten in eine bundesweite Datenbank eingetragen werden; die Regelung gilt seit 1995.



Manchmal tragen Kühe Halsbänder

Die Halsbänder steuern die Fütterung in der Station und sorgen dafür, dass jede Kuh genau die Kraftfuttermenge (Getreide) erhält, die sie braucht – je nach Milchleistung. Der Transponder erkennt das Tier, gibt die passende Ration frei und verhindert Mehrfachfütterung.



Warum tragen manche Rinder Nasenschmuck?

Die Nasenklammer ist ein Saugstopp Sie verhindert, dass junge Rinder an ihren Artgenossen saugen und diese dabei Schaden nehmen. Beim Versuch zu saugen piekt der Clip, das andere Tier schlägt aus und entfernt sich. Es ist also eine Entwöhnungshilfe.



Warenkunde

WAS IST ROHMILCH?

Rohmilch ist die völlig unbehandelte (eventuell gekühlte und gefilterte) Kuhmilch. Ihr Fettgehalt liegt zwischen 3 und 4 Prozent und schwankt je nach Kuh-Rasse, Fütterung und Jahreszeit. Als nicht-erhitzte, naturbelassene Milch enthält sie alle wertvollen Inhaltsstoffe. Landwirtschaftsbetriebe dürfen ihre Rohmilch ab Hof verkaufen. Sie müssen allerdings darauf hinweisen, dass die Milch abgekocht werden muss.

Grund dafür sind seltene Fälle von Verunreinigungen der Milch und darauffolgende Krankheitsausbrüche, z.B. durch Campylobacter- oder EHEC-Bakterien (Enterohämorrhagische Escherichia coli), Erstere mit Durchfall, Letztere mit möglichen schweren Krankheitsverläufen bei geschwächten Personen.

WAS IST VORZUGSMILCH?

Vorzugsmilch ist Rohmilch, die im Einzelhandel gekauft werden kann. Sie unterliegt sehr strengen Kontrollen. Eine Genehmigung durch das Veterinäramt ist Voraussetzung. Die Haltbarkeit beträgt gesetzlich maximal vier Tage ab dem Melken. Vorzugsmilch trägt anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum.

WAS IST HEUMILCH?

Der Begriff „Heumilch“ ist gesetzlich geschützt. Heumilch ist eine Milch von Kühen, denen keine Gärfuttermittel wie z.B. Silage und denen keine gentechnisch veränderten Futtermittel gefüttert werden. Silage ist vergorenes Gras oder gehäckselter vergorener Mais. Grassilage ist eigentlich nicht so schlecht für den Kuh-Magen, ähnlich dem Sauerkraut für uns.

Alleinige Silage-Fütterung ist allerdings ungünstig für die Kühe und insbesondere ungünstig für das Käsen, da eine Fehlgärung entstehen kann und der Käse dann aufbläht. Silage als Zusatzfutter ist einfacher zu erzeugen als Heu, da das Gras nicht komplett getrocknet werden muss. Kraftfutter wie Getreide darf bei der Heumilch-Erzeugung in der Regel gefüttert werden. Auch Pellets, z.B. aus getrocknetem walzenförmig gepresstem Klee, sind zulässig. Die Betriebe müssen sich kontrollieren lassen.



WAS IST WEIDEMILCH?

Der Begriff „Weidemilch“ ist nicht gesetzlich geschützt. In der Regel besagt er, dass die Kühe im Sommer auf der Weide grasen dürfen.



„Wir pflegen das traditionelle Molkerei-Handwerk“

Der Richtwert: Die Tiere sollen an mindestens 120 Tagen pro Jahr (vier Monate lang) für mindestens sechs Stunden täglich auf der Weide sein und ganzjährig Bewegungsfreiheit haben.

Laut EU-Bio-Verordnung ist Weidegang für alle Tiergruppen verpflichtend vorgeschrieben. Bislang gab es unter bestimmten Voraussetzungen Ausnahmegenehmigungen: Befinden sich die Tiere ganzjährig in einem Laufstall mit Auslauf und wird ihnen im Sommer täglich frisches Gras gefüttert, konnte auf Weidegang verzichtet werden. Auch für kleine bäuerliche Höfe mitten in Dorflage oder ohne Wiesen in Hofnähe waren Ausnahmen möglich.

Die EU fordert seit 2025 von Deutschland eine Umsetzung der Auflagen ohne diese Ausnahmen. Bio-Milch ist also künftig immer Weidemilch.

WAS IST VOLLMILCH?

Vollmilch ist pasteurisierte Milch mit einem natürlichen Fettgehalt oder einem festgelegten Fettgehalt von 3,5 Prozent. In der Molkerei wird die frisch angelieferte Rohmilch zuerst in einer Zentrifuge bzw. in einem Separator in Magermilch und Rahm getrennt.

Das Separieren ist gleichzeitig ein Reinigungsprozess, durch den eventuell vorhandene Schmutzpartikel entfernt werden. Das Separieren wird in jeder Molkerei durchgeführt.

Danach wird der entrahmten Milch wieder so viel Sahne zugegeben, wie für die jeweilige Milchsorte vorgeschrieben ist – bei Vollmilch mindestens 3,5%. „Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt“ enthält einen Fettgehalt von 3,5 bis 4 Prozent, je nach Kuh-Rasse, Jahreszeit und Fütterung.

WAS IST PASTEURISIEREN?

Pasteurisieren ist eine Wärmebehandlung der Milch. Rohmilch wird beim Pasteurisieren in der Regel für ca. 15-30 Sekunden auf 72-75°C erhitzt. Die Milch wird haltbarer, ihr biologisches Gefüge jedoch leicht gestört, der Vitamingehalt um 10% herabgesetzt und das Milcheiweiß erfährt eine geringfügige Denaturierung um 10%. Bei der Pasteurisierung werden hitzeempfindliche Mikroorga-

nismen, Keime und Milchsäurebakterien abgetötet. Die Milch wird keimarm, aber nicht keimfrei, das heißt sie ist beschränkt haltbar. Die Pasteurisierung ist außer bei Roh- und Vorzugsmilch gesetzlich vorgeschrieben. Krankheitserreger werden durch das Pasteurisieren in der Regel unschädlich gemacht.

WAS IST HOMOGENISIEREN?

Bei der Homogenisierung wird die Milch unter hohem Druck durch eine Düse gepresst, dabei werden die Fettkügelchen mechanisch zerteilt und verkleinert. Wasseranteil und Fettanteil trennen sich nicht mehr, das Fett kann sich nicht mehr als Sahne an der Oberfläche der Milch absetzen, die Milch rahmt nicht mehr auf.

Die Milch bleibt insgesamt und dauerhaft homogen, d.h. gleichmäßig zusammengesetzt. Auf die Haltbarkeit hat die Homogenisierung keinen Einfluss. Homogenisierung muss nicht gekennzeichnet werden. Nicht homogenisierte Milch ist am Rahmpfropf oben in der Milchflasche zu erkennen.

Bei Vorzugsmilch ist es einfach, die oben abgesetzte Sahne durch Schütteln wieder mit dem Rest der Milch zu vermischen. Bei in Molkereien abgefüllter Milch gelingt dies kaum, Grund ist das Separieren der Milch zu Beginn der Verarbeitung (siehe Vollmilch). Fast die gesamte Handelsmilch ist homogenisiert. Demeter-Milch darf nicht aktiv homogenisiert werden.

Eine unvermeidbare Homogenisierung von 10%, die zum Beispiel durch das Pumpen der Milch durch lange Rohre entsteht, wird toleriert.

WAS IST H-MILCH?

H-Milch oder UHT-Milch ist ultrahocherhitzte Milch. Bei der Ultrahocherhitzung wird die Milch für ein bis drei Sekunden auf 135-150°C erhitzt. Dadurch werden nahezu alle Mikroorganismen abgetötet. Die Strukturen einiger Inhaltsstoffe wie Vitamine und Eiweiße werden dabei verändert oder zerstört.

Die Milch ist bis zu sechs Monaten haltbar und kann ungeöffnet bei Zimmertemperatur gelagert werden. Typisch ist ein leichter Kochgeschmack der Milch.

WAS IST STERILE MILCH?

Steril-Milch wird in geschlossener Verpackung etwa 30 Minuten auf 110 °C erhitzt. Danach sind sämtliche Keime tot. Ungeöffnet hält sich Steril-Milch bei Zimmertemperatur ein halbes bis ein Jahr. Bei der Sterilisation verändern sich das Eiweiß und der Geschmack sehr stark, sehr viele Vitamine gehen verloren. Daher ist diese Milch für Säuglinge nicht geeignet. Steril-Milch wird oft als Kondensmilch oder in der Backindustrie verwendet.



WAS IST „LÄNGER HALTBARE“ MILCH?

Länger haltbare oder ESL-Milch kann mittels Mikrofiltration oder Hoherhitzen hergestellt werden und ist keimreduziert. Bei der Hoherhitzung findet eine Wärmebehandlung für ein bis drei Sekunden auf 127°C statt. ESL ist eine Abkürzung für „extended shelf life“, was „längere Haltbarkeit im Regal“ bedeutet. Die Milch muss wie Frischmilch gekühlt gelagert werden, ist aber ungeöffnet bis zu drei Wochen haltbar. Geöffnet muss sie wie pasteurisierte Milch eher schnell verbraucht werden. ESL-Milch darf als Frischmilch gekennzeichnet werden. Das Verfahren der Hoherhitzung muss nicht gekennzeichnet werden.

Es gilt: Je höher die Temperatur und je länger die Hitzebehandlung, desto größer sind Geschmacksveränderungen und Vitaminverlust. Länger halt-

bare Milch, welche hochoerhitzt wurde, enthält einen erhöhten Gehalt an sogenannten Hitze-Indikatoren wie Lactulose, einem Zweifachzucker, der durch die Hitze einwirkung aus dem Milchzucker, der Lactose, entsteht.

WAS IST BUTTER?

Wird Sahne über eine gewisse Zeit geschlagen – das kann mit dem Rührgerät, im Butterfass oder durch Schütteln in einem geschlossenen Glas geschehen – entsteht Butter. Durch das Schlagen brechen die Fettkügelchen des Milchfettes auf, das Fett tritt aus und kann sozusagen verkleben.

Dabei werden Teile der Fetthüllen, Wasser und etwas Milcheiweiß eingeschlossen, Butter entsteht. Sie schwimmt in der verbleibenden, jetzt fast fettfreien Flüssigkeit. Bei der handwerklichen Butterherstellung wird die Butter unter kaltem Wasser geknetet und geformt. In Molkereien wird Butter natürlich maschinell hergestellt.

WAS IST SÜSSRAHMBUTTER?

Süßrahmbutter wird ganz ohne Zusatz von Milchsäurebakterien hergestellt. Ihr Säuregrad darf nicht unter einem pH-Wert von 6,4 liegen. Ihr Geschmack ist frisch-sahnig und mild.

WAS IST SAUERRAHMBUTTER?

Sauerrahmbutter entsteht, indem der Milch oder Sahne vor dem Buttern Milchsäurebakterien zugesetzt werden. Der Säuregrad darf nicht über einem pH-Wert von 5,1 liegen.

WAS IST MILDGESÄUERTE BUTTER?

Mildgesäuerte Butter ist Süßrahmbutter, in die nach der Reifung Milchsäurebakterien eingeknetet werden. Ihr Säuregrad liegt unter einem pH-Wert von 6,4.

WAS IST BUTTERMILCH?

Buttermilch ist die bei der Herstellung von Butter übrigbleibende Milchflüssigkeit (siehe Butter). Sie hat einen niedrigen Fettgehalt von maximal einem Prozent. Buttermilch, die bei der Herstellung von Süßrahmbutter entsteht, wird mit Milchsäurebakterien gesäuert. Buttermilch, die bei der Herstellung von Sauerrahmbutter entsteht, enthält bereits die nötigen Milchsäurebakterien. „Reine Buttermilch“ enthält keinerlei weitere Zusätze.

Bei normaler Buttermilch dürfen bis zu 10% Wasser und bis zu 15% Magermilch zugesetzt werden. Diese Zusätze müssen auf der Verpackung nicht deklariert werden. Buttermilch enthält viele Mineralstoffe und B-Vitamine.

WAS SIND SAUERRAHM, SCHMAND & CREME FRAÎCHE?

Saure Sahne oder Sauerrahm, Schmand und Creme fraîche sind alles Sauermilchprodukte. Die Produkte unterscheiden sich hauptsächlich im Fettgehalt. Bei der süßen Sahne wird der Fettgehalt eingestellt, dann wird sie mit Bakterienkulturen gesäuert und dickgelegt (siehe Sauermilch). Crème fraîche eignet sich zum Kochen, da das Eiweiß stabil ist und nicht ausflockt.

- **Sauerrahm oder saure Sahne**
10% Fett mindestens
- **Schmand**
24-28% Fett
- **Crème fraîche**
30% Fett mindestens

WAS IST SAUERMITLICH? WAS IST DICKMILCH?

Sauermilch entstand einst in den Haushalten durch eine natürliche Säuerung der Milch. Rohe Milch (das heißt gänzlich unbehandelte Milch) wird innerhalb von ein bis zwei Tagen bei Zimmertemperatur „dick“. Bei diesem Säuerungsprozess bauen Mikroorganismen aus der Luft und aus der Milch den Milchzucker zu Milchsäure ab. Das Eiweiß flockt aus, das heißt es gerinnt. Dies wird auch als Dicklegung der Milch bezeichnet.

Es entsteht leicht bekömmliche Sauermilch oder Dickmilch, die weniger Laktose enthält als ungesäuerte Milch. Dabei gilt: Je nördlicher in Europa die Milch steht, desto milder wird die Sauermilch; je südlicher in Europa die Milch steht, desto saurer wird die Sauermilch – in Abhängigkeit der natürlich vorkommenden Bakterien. Sauermilch oder Dickmilch sind Bezeichnungen für dasselbe Produkt.

In der Molkerei wird Sauermilch in einem geführten Prozess hergestellt. Die pasteurisierte Milch wird mit Milchsäurebakterien geimpft und säuert bei warmen 30-35 Grad Celsius. Durch ein schnelles Abkühlen wird der Prozess dann zu einem bestimmten Zeitpunkt unterbrochen und beendet. Die Sauermilch wird dann abgefüllt.

WAS IST SCHWEDENMILCH?

Schwedenmilch (oder schwedisch „Filmjök“) ist eine Sauer- oder Dickmilch und wird aus Vollmilch hergestellt. Sie unterscheidet sich von „normaler“ Sauermilch nur durch die Art der Milchsäurebakterien, die der Milch zugesetzt werden und einer Reifung bei niedrigen Temperaturen. Die Milchsäurebakterien für die Schwedenmilch sorgen für einen besonders milden Geschmack.

WAS IST KEFIR?

Kefir kommt ursprünglich aus dem Kaukasus, ist auch ein Sauermilchprodukt und unterscheidet sich von anderen Sauermilchprodukten in der Herstellung. Ursprünglich wurden der rohen Milch Kefirpilze zugesetzt. Diese leiten eine leichte alkoholische Gärung ein. Dabei entsteht auch Kohlensäure, die dem Kefir die leicht prickelnde Konsistenz gibt. Der Alkoholgehalt bei Kefir liegt je nach Gärdauer zwischen 0,1 und 2 Prozent.

Molkereien arbeiten nicht mit Kefirpilzen. „Kefir mild“ von der Molkerei Schrozberg wird mit einem Verfahren hergestellt, bei dem dank spezieller Kefir-Bakterienkulturen auf den Einsatz von vergärender Hefe verzichtet werden kann, so dass der Kefir fast keinen Alkohol enthält. Kefir gibt es in löffelfester oder als Getränk in flüssig gerührter

Form. Sie unterscheiden sich in den verwendeten Kulturen und in der Reifeführung.

WAS IST JOGHURT?

Joghurt ist ein Sauermilchprodukt. Durch das Zusetzen von bestimmten Milchsäurebakterien wird pasteurisierte Milch bei Temperaturen von etwa 40°C zu Joghurt.

Die Bakterien verwandeln dabei den Milchzucker (Laktose) in Milchsäure (Laktat). Dadurch gerinnt das Eiweiß und Joghurt entsteht. Welche Milchsäurebakterien verwendet werden, das beeinflusst den Geschmack des Joghurts. Sie entscheiden darüber, ob er mild oder säuerlich schmeckt. Für ein Kilo Joghurt wird ein Liter Milch benötigt.

WAS HEISST WÄRMEBEHANDELT?

Milchprodukte, die nach dem Pasteurisieren ein zweites Mal auf über 50° Grad erhitzt werden, müssen mit dem Begriff „wärmebehandelt“ gekennzeichnet werden. Fermentierte Produkte enthalten nach dieser zweiten Wärmebehandlung nur noch wenig oder keine aktiven Milchsäurebakterien mehr. Die Wärmebehandlung erhöht die Haltbarkeit.

WAS BEDEUTET PROBIOTISCH?

Probiotisch heißt übersetzt „für das Leben“. Unter dem Begriff Probiotika (Einzahl Probiotikum) werden verschiedene Mikroorganismen zusammengefasst, die einen gesundheitlichen Nutzen bringen sollen.



WAS IST JOGHURT „MILD“?

Joghurt „mild“ heißt, dass die Milch mit quasi „milden“ Bakterienkulturen geimpft wurde. Der Joghurt bekommt einen milden Geschmack. Wir stellen unsere Joghurts mit den Kulturen Lactobacillus Acidophilus und Bifidobakterien her, die mild säuern. Einige unserer Joghurts, vor allem im stichfesten Bereich, stellen wir mit Lactobacillus Bulgaricus her, dieser Joghurt wird säuerlicher.

WAS IST „STICHFEST“?

Stichfeste Milchprodukte werden in dem Behältnis gesäuert, in dem sie verkauft werden. Beim stichfesten Joghurt z.B. wird die mit Milchsäurekulturen versetzte Milch noch warm in das Pfandglas gefüllt, einige Zeit in einer Wärmekammer gereift und dann im Kühlhaus heruntergekühlt. Das entstehende Produkt wird stichfest. Wird die Milch hingegen in Edelstahl tanks gesäuert, muss der Joghurt zum Abfüllen natürlich gerührt werden. Dann ist er nicht (mehr) stichfest.

Rechtlich ist der Begriff „probiotisch“ in der EU nicht als gesundheitliche Angabe zugelassen, da die Wirkung von Probiotika nicht belegt werden konnte. Daher ist das Wort auf Etiketten nicht mehr zu finden. Stattdessen wird nun von speziellen Bakterienkulturen gesprochen, die einen positiven Einfluss auf das Darmmikrobiom haben sollen. Für drei Milchsäurebakterienstämme ist der Nutzen nachgewiesen.

Gesundheitsbezogene Aussagen müssen explizit belegt werden, ansonsten drohen Klage und Strafzahlungen. Daher ist jetzt immer zu lesen „... tragen zur normalen Funktion des Immunsystems bei“. Natürlicherweise kommen lebendige Mikroorganismen in milchsäuren Produkten vor, zum Beispiel in Joghurt, Kefir, Buttermilch und Sauerkraut, Kimchi und Miso.

Alle Milchprodukte der Molkerei Schrozberg enthalten lebendige Kulturen, die sich nach der Herstellung sogar noch weitervermehrten. Sie tragen zur normalen Funktion einer guten Darmflora bei.

WAS SIND LINKS- UND RECHTS-DREHENDE MILCHSÄUREN?

Wird Milchsäure mit polarisiertem Licht (alle Lichtwellen sind gleich) bestrahlt, so dreht sich der Lichtstrahl entweder nach rechts oder nach links. Unterschiedliche Bakterienkulturen bilden bei der Säuerung der Milch überwiegend links- oder überwiegend rechtsdrehende Milchsäuren.

Beide Varianten ähneln sich wie Bild und Spiegelbild. Bifidobakterien bilden überwiegend rechtsdrehende L-(+)-Milchsäuren, Lactobacillus bulgaricus bildet überwiegend linksdrehende D-(-)-Milchsäuren, Lactobacillus Acidophilus bildet beide. Der menschliche Körper produziert beide Arten von Milchsäuren und kann beide verwerten.

WAS IST TOPFEN?

Topfen ist die österreichische Bezeichnung für Quark. Es gibt auch einen kleinen Unterschied: Topfen ist Quark mit verringertem Wassergehalt, er ist also etwas fester und hat mehr Trockenmasse. Ein größerer Teil der Molke tropft ab oder wird zentrifugiert. Manchmal ist Topfen handgeschöpft.

WAS IST SCHICHTKÄSE?

Der Schichtkäse ist ursprünglich ein Quark mit verschiedenen Schichten, die jeweils unterschiedliche Fettstufen aufweisen. Der Bruch beim Schichtkäse wird schonend von Hand geschöpft, dadurch bleibt die Eiweißstruktur erhalten. Die Konsistenz ist nicht pastös wie beim Quark, sondern gallertartiger.

Typischerweise wird Magermilch sowohl mit Milchsäurebakterien als auch mit Lab dickgelegt; der Skyr wird dadurch dichter als Joghurt und weniger trocken als Quark.

WAS IST LAB?

Lab ist ein Gemisch aus Enzymen (Chymosin und Pepsin), die Teile des Milcheiweißes aufspalten. Die Milch wird dickgelegt, ohne gleichzeitig zu säuern. Die Enzyme kommen auch in unserem Magen vor oder z.B. auch im Kälbermagen. Ursprünglich wurde zum Käsen auf den Almen ein getrockneter Kälbermagen in die Milch gehängt. Heute wird Lab durch Extraktion aus dem Labmagen von jungen Wiederkäuern gewonnen oder mikrobiell (durch Fermentation von Schimmelpilzkulturen) hergestellt.

WAS IST MOLKE?

Molke ist eine Flüssigkeit, die bei der Herstellung von Käse, auch Frischkäse, sozusagen als Nebenprodukt entsteht (siehe Quark). Molke setzt sich bei der Dicklegung von Milch von dem geronnenen Eiweiß ab. Sie besteht zu 94% aus Wasser, zu 4-5% aus Milchzucker und ist nahezu fettfrei. Sie enthält, anders als Milch, kein Kasein.

WAS IST SÜSSMOLKE?

Süßmolke entsteht, wenn Milch mit Lab eingedickt wird. Dies ist üblich bei der Herstellung von Schnitt- oder Hartkäse.

WAS IST SAUERMOLKE?

Sauermolke entsteht, wenn Milch zur Dicklegung mit Milchsäurebakterien behandelt wird. Dies ist üblich bei der Herstellung von Quark.



WAS IST SKYR?

Skyr ist ein traditionell isländisches Milchprodukt. Es gehört lebensmittelrechtlich zu den Frischkäsen, ist also ein Quark. Der Begriff Skyr ist nicht geschützt, daher kann er auf unterschiedliche Art und Weise hergestellt werden.

WAS IST QUARK ODER SPEISEQUARK?

Die Herstellung von Quark basiert wie die Herstellung von Joghurt auf Milchsäuregärung. Der Unterschied ist jedoch, dass bei der Quarkherstellung neben milchsäurebildenden Kulturen auch noch Lab zur Gerinnung eingesetzt wird. Und auch die Bakterienkulturen sind unterschiedlich.

Die Säuerungskulturen sorgen dafür, dass der Quark seine angenehm säuerliche Geschmacksnote erhält, indem sie einen Teil des Milchzuckers (Laktose) in Milchsäure umwandeln. Die Enzyme in den Labzusätzen sind dafür verantwortlich, dass sich die festen Bestandteile wie Fett und Eiweiß von den flüssigen Bestandteilen der Milch trennen, die Milch also gerinnt. Es entsteht also ein Käsebruch, der in der Restflüssigkeit, der Molke, schwimmt. Die Molke wird abgetropft bzw. durch Zentrifugieren abgetrennt. Quark ist ein Frischkäseprodukt.

Quark wird in Fettstufen eingeteilt. Ein Speisequark ist in Molkereien am Anfang immer ein Magerquark und erhält dann erst seine Speisequark-Fettstufe – je nach zugesetzter Rahm-Menge. Der absolute Fettgehalt ist der Fettgehalt des ganzen Produktes. Der Fettgehalt muss allerdings in „Prozent Fett in der Trockenmasse“ angegeben werden.

Die Trockenmasse ist der Anteil des Quarks, welcher nach Abzug des enthaltenen Wassers übrigbleibt. Da Quark zu 80% aus Wasser besteht, liegt der tatsächliche Fettgehalt des gesamten Produktes niedriger als der Fettgehalt in Bezug auf die Trockenmasse.

	% Fett in der Trockenmasse	absoluter Fettgehalt
Magerquark	weniger als 10%	ca. 2 Gramm
Quark halbfett	10% - 20%	ca. 2 - 4 Gramm
Rahmstufe	40%	ca. 8 - 10 Gramm

Beispielsrechnung für 100 g Quark mit 4 g Fett:
100 g Quark = ca. 80 g Wasser und 20 g Trockenmasse.
4 g Fett von 20 g Trockenmasse = 20%.



Die Schrozberger Milchstraße...



Die Milchkühe grasen auf der Weide...

...oder werden gut gefüttert, wie hier auf dem Hof.



Die Kühe werden zweimal am Tag mit der Melkmaschine gemolken.

Die Milch wird mit dem Milchauto auf dem Bauernhof geholt und in der Molkerei in Tanks gepumpt.



Im Notfall wird etwas schnell selbst repariert.

So werden Joghurtgläser abgefüllt.



Auch die Gläserabfüllung wird am Display gesteuert.

Die ganze Anlage wird digital gesteuert.



Produkt-Kontrolle durch den Produktionsleiter Christian Bracke.

Kim Hong Hein prüft hier die Etiketten.



Die fertigen Joghurts werden auf Paletten gestapelt. Das macht ein Roboter.

Joghurt ist fertig!



Dort warten sie schön sortiert auf Käuferinnen und Käufer.

Die Milchprodukte werden an die Läden ausgeliefert.



So sieht das von oben aus.

Im Lager werden die Bestellungen zusammengestellt und in den Kühl-LKW geladen.



Lecker! Es schmeckt auch den Kleinsten. Und keine Angst wenn das Glas leer ist...

...Sie produzieren schon wieder neue Milch, z.B. im Stall bei Simone Schmidt.



Einer muss das Ganze verantworten - zum Beispiel er...

... und die beiden...



Mitarbeitende im Interview

Ein Labormitarbeiter erzählt

Was sind Ihre Hauptaufgaben im Labor?

Ich untersuche Milchproben und andere Produkte auf Qualität, Fettgehalt, Keimzahl und Hemmstoff.

Unsere Arbeit stellt sicher, dass nur einwandfreie Produkte in den Handel kommen.

Wie läuft ein typischer Tag bei Ihnen ab?

Morgens kommen die ersten Proben rein - von Rohmilch über Zwischenprodukte bis zur fertigen Ware.

Ich führe dann verschiedene mikrobiologische und chemische Untersuchungen durch, dokumentiere alles sorgfältig und gebe die Ergebnisse an Produktion und Qualitätssicherung weiter.

Welche Herausforderung bringt Ihr Beruf mit sich?

Hohe Konzentration und Sorgfalt sind wichtig, da schon kleine Fehler große Auswirkungen haben können. Zeitdruck ist auch ein Thema, da viele Ergebnisse schnell gebraucht werden.

Außerdem arbeiten wir mit gefährlichen Substanzen - da ist ein verantwortungsvoller Umgang extrem wichtig.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit besonders?

Ich mag die Präzision und den wissenschaftlichen Aspekt. Außerdem herrscht bei uns ein angenehmes Arbeitsklima, und die Aufgaben sind sehr abwechslungsreich - kein Tag ist wie der andere.

Welche Qualifikationen braucht man für diesen Beruf?

Meist eine Ausbildung als Milchwirt-

schaftlicher Laborant oder ein Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie oder Mikrobiologie.

Wichtig sind auch Hygienebewusstsein und technisches Verständnis.

Daniel Schneider

..von der Kuh bis ins Glas



Die Außentanks der Molkerei von oben gesehen.

In der Molkerei ist alles so hygienisch, dass gar keine Milch zu sehen ist. Betriebsleiter Gunter Stirnkorb auf seinem Kontrollgang.



Im Labor wird die Milch untersucht, z.B. von Silvan Hörber.



Tanja Beck ist Maschinenführerin in der Produktion - ein verantwortungsvoller Beruf.



Die Eimer werden maschinell verschlossen.

Eimer werden mit Heißdampf sterilisiert und dann gefüllt.



Kebba Faye bereitet die kg Eimer für die Abfüllung vor.



Milch ist abgefüllt!

So sieht das im Kühllager aus.



Cornelia Streng verwaltet im Büro alles, z.B. auch die Überweisung des Milchgeldes für die Bauern.



Maja Grabovac lässt drinnen gerade Pfandgläser in der Reinigungsanlage waschen.



Im Versandbüro werden Bestellungen aufgenommen, z.B. von Simone Klein.

Die Deckel werden recycelt.



Auch gereinigte Gläser werden kontrolliert.



...sie natürlich auch...

...und am wichtigsten sie.



Lassen Sie es sich schmecken!

Unsere Stärke liegt in der Gemeinschaft.

Ein Lagerleiter erzählt

Was sind Deine Hauptaufgaben im Lager?

Mein Kollege Julian Schulze und ich verantworten gemeinsam die Lagerleitung und die Produktionsplanung. Derzeit erweitern wir unser Lager, und die Bauarbeiten haben bereits begonnen, was zusätzliche Arbeitsplätze schafft.

Welche Herausforderungen gibt es?

Aktuell suchen wir motivierte junge Menschen, die Lust haben, in unse-

rem dynamischen Team mitzuarbeiten. Wir bieten sichere Arbeitsplätze in der aktuellen wirtschaftlichen Situation und freuen uns darauf, unser Team zu vergrößern.

Was gefällt dir an deinem Job?

Mir macht die Arbeit Freude, weil wir ein junges Team sind und ich sehe, wie wir jedes Jahr ein Stück mehr wachsen. Ich bin mittlerweile seit 13 Jahren im Unternehmen tätig.



Ridvan Bahtiri



Frisches Gras für beste Milch

Berichte aus der Molkerei

Ein Milchkutscher erzählt

Meine Aufgabe ist es, die Milch bei dem Bauern im Zwei-Tagesrhythmus abzuholen. Um 7 Uhr fahre ich mit dem Milchsammelwagen in der Molkerei los. Ein Arbeitstag beträgt im Schnitt ca. 9 bis 10 Stunden, denn ich kann ja nicht nach 8 Stunden meine Sammeltour abbrechen; dafür habe ich die meiste Zeit eine Vier-Tage Woche, außer ein Kollege ist verhindert und kann mich dann nicht ablösen. Ein Wochenende gehört auch dazu, denn die Milch muss auch samstags und sonntags geholt werden.

In der Molkerei angekommen, gebe ich meine Tourenummer in ein Display ein und kann dann nur noch den Tank zum Abladen anwählen, der für meine Tour eingerichtet ist. Somit ist eine Verwechslungsgefahr ausgeschlossen. Nach dem Abladen muss mein Sammelwagen gereinigt werden. Für mich ist das eine abwechslungsreiche erfüllende Tätigkeit, denn als Milchkutscher bin ich das Bindeglied zwischen der Molkerei und den Milcherzeugern. Ich habe Kontakt zu den Bauern, denn der eine oder andere Landwirt möchte z.B.

wissen, ob schon jemand gemäht hat oder ob schon jemand mit dem Mäh-drescher rausgefahren ist. Ein andermal wollen sie wissen wie das Wetter wird, ob man vielleicht schon Heu machen kann, und so weiter und so weiter. In der Molkerei, wenn ich zum Abladen komme, treffe ich hin und wieder auf den einen oder anderen Kollegen, und dann wird auch ab und zu gefachsimpelt.

Bewegung habe ich auch, denn ein- und aussteigen gehört zu meinem Alltag, und es ist nicht nur fahren. Und die Ladungssicherung ist auch einfach, ich brauche nur den Hahn zudrehen. Meine Anlage schaltet automatisch ab, wenn die Milch die vorgegebene Temperatur übersteigt; z.B. wenn mal die Kühlung des Hoftanks ausgefallen ist. Nicht zuletzt ist das Ganze abwechslungsreich.

Es kam auch schon vor, dass ich entweder keine Milch abholen konnte oder manchmal nur eine Teilmenge bekam, weil der Bauer eine mit Antibiotika behandelte Kuh versehentlich in seinen Tank gemolken hat. Es kam auch schon vor, dass ich Geburtshelfer spielen musste. Da kam der Bauer auf mich zu



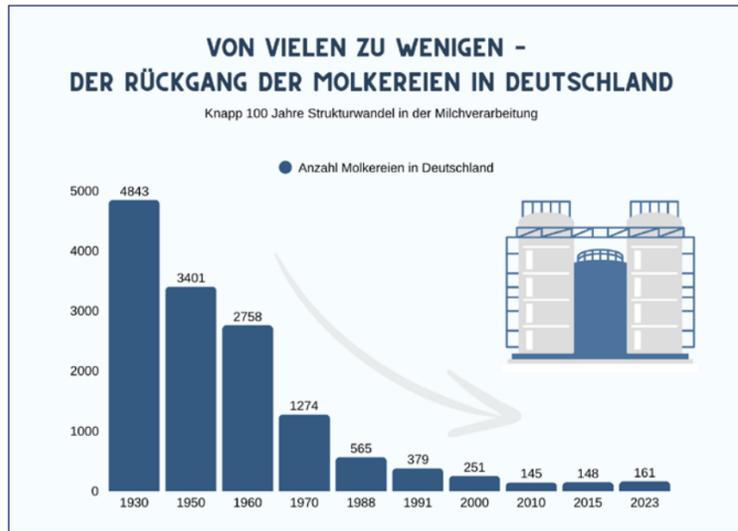
Rudi pumpt die Milch in den Tank der Molkerei

und rief „komm schnell du musst mir helfen“, er band mir eine Plastikschrürze um und dann musste ich mithelfen, das Kälbchen auf die Welt zu bringen. War ein einschlägiges Erlebnis für mich, erlebt man ja auch nicht alle Tage als Milchfahrer. Kommt auch mal vor, dass ein Bauer mit dem Melken noch

nicht fertig ist, weil z.B. eine Kuh gekalbt hat während des Melkens, dann muss ich eben mal ein paar Minuten noch warten. Die letzten Winter waren meistens problemlos und wenn, dann lag's an der Räum- und Streupflicht des Bauern, weil die Zufahrt zur Milchammer nicht geräumt oder gestreut war. Ist

aber eher selten. Meistens funktioniert das. Abwechslung ist immer geboten, deshalb mag ich meinen Job auch und mache ihn gerne.

Rudi Gerstacker



Quellen: eigene Berechnungen

Mitarbeitende im Interview

Eine Maschinenführerin erzählt

Wie sieht ein typischer Arbeitsalltag bei Dir aus?

Ich kontrolliere erst die Maschinen, schaue mir den Produktionsplan an und stelle sicher, dass alles für die Produktion bereitsteht. Während meiner Schicht überwache ich den Prozess, baue wenn nötig die Maschine um, behebe kleinere Störungen und achte auf Hygienevorschriften.

Was sind die größten Herausforderungen in Deinem Job?

Technische Probleme unter Zeitdruck zu lösen und dabei die Qualität der Produkte sowie die Sicherheit im Blick zu behalten. Auch die Einhaltung der strengen Hygienevorgaben ist anspruchsvoll. Meine größte Herausforderung war, innerhalb von zwei Wochen in die neue Maschine einzulernen und sie dann alleine zu fahren.

Wie sind Deine Arbeitszeiten geregelt?

Wir arbeiten im 3-Schichtmodell - Frühschicht von 05:00-13:30, Spätschicht von 13:00-21:30 und Nachtschicht von 21:30-05:30 Uhr. Das sorgt zwar für Abwechslung, verlangt aber auch einiges an Flexibilität und Belastbarkeit.

Was gefällt dir an deiner Arbeit?

Die Abwechslung und Verantwortung. Ich arbeite gerne mit Technik und weiß, dass ich einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit leiste.

Welche Qualifikationen braucht man als Maschinenführerin?

Man benötigt keine speziellen Qualifikationen, allerdings ein technisches Verständnis, Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und die Bereitschaft zur Schichtarbeit.



Tanja Beck

Eine Mitarbeiterin im Versandbüro erzählt

Wie sieht Deine Arbeit im Versandbüro aus?

Im Versandbüro gehen die Bestellungen für unsere Produkte ein. Sie werden erfasst und zur Kommissionierung freigegeben. Zuständig bin ich hier für die Reklamationsbearbeitung, ich nehme also Beschwerden an, erstelle Gutschriften oder lehne sie auch einmal nach eingehender Prüfung ab. Das geschieht meistens am PC und weniger am Telefon.

Wie lange arbeitest Du schon für die Molkerei Schrozberg?

Im August diesen Jahres werden es 25 Jahre. Ich bin hier aufgewachsen und verwurzelt. Ich bin soweit ich weiß, eines der letzten Kinder, das im Krankenhaus in Schrozberg zur Welt kam.



Simone Klein

Was sind die größten Herausforderungen bei Deiner Arbeit?

Den z. T. berechtigten Ärger der Kunden aushalten. Es hat eine Weile gedauert, bis mir da ein dickes Fell gewachsen ist und mich das Alles nicht mehr so belastet. Ich versuche, es jedem recht zu machen.

Was gefällt Dir an Deinem Job?

Mir macht die Arbeit mit den Kolleginnen und Kollegen Spaß, wir sind ein tolles Team und arbeiten gut zusammen.

Wie kommt es, dass Du der Molkerei so lange die Treue hältst?

Gutmütigkeit.

Auszeichnungen

128x Gold, 29x Silber & 3x Bronze von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) für Produkte der Molkerei Schrozberg.

Mehrfache Auszeichnungen für die beste Neuheit auf der BioFach und Bestes Bio: Die Wände der Molkerei reichen schon lange nicht mehr aus..



Friedemann Vogt und Timur Lauer mit der Auszeichnung Bestes Bio.

Was ist das Molkereikennzeichen?

Das sogenannte Identitätskennzeichen muss auf Verpackungen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (Milch, Fleisch, Ei, Fisch) gedruckt werden. Es stellt die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sicher und ist in erster Linie für die Kontrollbehörden gedacht. Anhand des Zeichens lässt sich feststellen, wo das Produkt hergestellt oder verpackt wurde. Woher die Rohstoffe des Produktes stammen, lässt sich nicht ableiten. Die ersten Buchstaben stehen für das

Land (DE für Deutschland), die zweiten Buchstaben für das Bundesland (BW für Baden-Württemberg), die Nummer für die hygienerechtlich zugelassene betreffende Molkerei (056 für die Molkerei Schrozberg).



Das Molkereikennzeichen auf Joghurt

Demeter

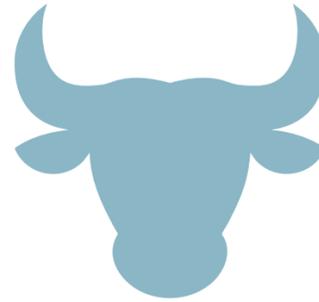


Simone Schmidt, Vorbachzimmern

Die Präparatearbeit bei uns auf dem Hof

Schon seit 52 Jahren wird unser familiengeführter Betrieb biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Das beinhaltet natürlich auch die Arbeit mit eigens hergestellten Präparaten. Diese werden zweimal im Jahr gemeinschaftlich in einer Arbeitsgruppe mit anderen Landwirten hergestellt. Hierfür trägt jeder Betrieb etwas bei. In unserem Fall sammeln wir vorab Kamille aus dem eigenen Garten, Löwenzahnblüten sowie Schafgarbe von unseren Wiesen. Diese Blüten werden anschließend getrocknet und bis zum nächsten Gruppentreffen in Stoffbeuteln gelagert. Alle Blüten werden durch spezielle Prozesse weiterverarbeitet und bei einem der Betriebe in der Erde vergraben, damit sie nicht von Wildtieren ausgegraben werden und über das Winterhalbjahr reifen können. Beim nächsten Treffen werden die fertigen Präparate nach Bedarf an die Betriebe verteilt. Wir selbst benötigen jährlich eine große Menge an Präparaten, da wir diese sowohl in unseren Kompost als auch in unsere Gülle einarbeiten. Parallel zur Präparateherstellung in der Gruppe stellen wir zuhause jährlich Baldrian-, Brennessel- und Hornmistpräparate her. Für den Betrieb und den eigenen Nutzgarten wird zusätzlich aus Kuhfladen

und einem Teil der Kompostpräparate eine Art natürlicher Dünger hergestellt, der Fladenpräparat genannt wird. Beindruckend ist hierbei, dass innerhalb eines halben Jahres aus den Kuhfladen durch den Einsatz der Präparate ein erstklassiger Dünger entsteht, der nicht mehr an einen Fladen erinnert und nur so von Regenwürmern durchzogen ist.



Das Fladenpräparat wird jedes Jahr beim Setzen unserer Gemüsepflanzen mit eingearbeitet, wodurch diese einen sehr guten Start im Garten haben. Für die Einarbeitung in die Gülle werden Kugeln aus den verschiedenen Kompostpräparaten und unserem Fladenpräparat geformt, die anschließend in der Güllegrube verteilt werden. Die Gülle ist somit „geimpft“. Zur Ausbringung der Präparate auf unsere Flächen werden diese in einem Kupferfass in Brunnenwasser aufgelöst und mit einem elektrischen Rührgerät vermengt, da das Verrühren von Hand

aufgrund der Menge und des Zeitaufwands nicht mehr möglich ist. Die Wirkung der Spritzpräparate Hornkiesel sowie Hornmist kann man auf den Flächen, die schon sehr lange biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden, nicht mehr so ausgeprägt feststellen. Auf neu umgestellten Flächen ist die positive Wirkung jedoch gut erkennbar und oft auch verblüffend, wie schnell sich ein degenerierter Boden mit Hilfe der Präparate und einer sinnvollen Fruchtfolge erholen kann. Außerdem kann festgestellt werden, dass eine Gülle, die präpariert und dadurch aerob ist, positiv auf unser Grünland wirkt. Die Artenvielfalt ist seither viel höher und wechselt jährlich je nach Witterung. Abschließend können wir feststellen, dass die intensive Auseinandersetzung mit den Präparaten dem hofeigenen Dünger zugutekommt. Dieser wirkt dadurch viel besser und ist zudem sehr gut verträglich für den Boden, sowohl im Ackerland als auch auf den Wiesen.

Zwei Drittel Nachhaltigkeit aus eigener Tasche

Demeter-Betriebe erbringen jährlich 144.200 Euro pro Betrieb an Nachhaltigkeitsleistungen

76 Demeter-Betriebe haben in einem Gemeinschaftsprojekt der VDE Markt GmbH, der Molkerei Schrozberg, des Demeter-Landesverbandes Baden-Württemberg e.V. und der Regionalwert Leistungen GmbH ihren Beitrag an Nachhaltigkeitsleistungen für Umwelt und Gesellschaft ermittelt und bewerten lassen. Das Ergebnis: Die 76 Demeter-Betriebe erbringen Nachhaltigkeitsleistungen im Wert von 11 Mio. Euro, was rund 144.200 Euro pro Betrieb und rund 1.453 Euro pro Hektar entspricht. Die Leistungsbilanz deckt mit über 500 Kennzahlen eine große Bandbreite an Bereichen ab wie z.B. Biodiversität, Klimaschutz, Wasserschutz, Tierwohl, regionale Wirtschaftskreisläufe oder regenerative Energien. Allein beim Erhalt und Aufbau der Bodenfruchtbarkeit erreichen die 76 Demeter-Betriebe einen hohen Grad an Nachhaltigkeit, der ca. 1,5 Mio. Euro entspricht. Bei der Rückbindung von Kohlenstoff im Boden als klimawirksame Maßnahme erreichen die Betriebe 88,3 Prozent auf der Nachhaltigkeits-Skala. Der Mehrwert, der für Klima- und Wasserschutz erbracht wird, liegt bei über 3,6 Mio. Euro pro Jahr, die Biodiversitätsleistungen entsprechen 2,35 Mio. Euro. Der selbst produzierte Strom der Höfe erreicht 3.467.205 kWh. Die staatlichen Subventionen decken gerade einmal ein Drittel der Nachhaltigkeitsleistungen ab. Zwei Drittel erbringen die Demeter-Betriebe auf eigene Kosten bzw. gratis für unsere Gesellschaft. Die Regionalwert-Leistungsrechnung steht selbstverständlich auch konventionell wirtschaftenden Betrieben zur Verfügung.



Warum ich Demeter mache

Seit über 20 Jahren mache ich Demeter. Mich hat von Anfang an der ganzheitliche Ansatz interessiert. Heute ist ja die Spezialisierung auf eine Tierart oder auf wenige Kulturen üblich. Mich interessiert es, einen Organismus aufzubauen, der sehr vielseitig ist. Ich habe auch die freie Ausbildung gewählt und durchlaufen, um echte Grundlagen der biologisch-dynamischen Land-

wirtschaft zu erwerben; die staatliche Berufsschule hätte da nicht gereicht. Des Weiteren bin ich auch ein Fan von biologisch-dynamischer Landwirtschaft, weil der Mensch ein wesentlicher Teil der Arbeitsweise ist und weil der Mensch im Mittelpunkt steht. Der Mensch bildet die Grundlage, und alles andere wird mehr oder weniger an dem Ideal orientiert und zum Menschen in Beziehung gesetzt. Wir sind ja ein Inklusionsbetrieb, eine Werkstatt für Menschen mit Behinderung.

In unsrer Milchliefergruppe in Hessen sind ja drei Betriebe, die mit Menschen mit Hilfebedarf arbeiten. Ich sehe hier ein großes Potential, denn die Demeter Landwirtschaft braucht viele Hände. Das Stallkonzept, das ich entworfen habe, bietet Menschen sinnvolle Arbeitsplätze – ich wollte keine Arbeitsplätze wegrationalisieren. Gleichzeitig sind wir so mechanisiert, dass Stall und Arbeit am Wochenende auch ohne viele Menschen funktionieren. Grundsätzlich misten wir mit der Schubkarre

aus und schieben die Flächen von Hand ab. Am Wochenende kann ich das mit dem Frontlader machen. Wir arbeiten mit den Bewohnern im Laufstall inmitten der Herde und haben eine enge Bindung zu den Tieren, sie sind auch alle halfterfähig. Der Mensch-Tier-Kontakt spielt eine große Rolle. Sowohl schwächere als auch fittere Menschen finden Arbeitsplätze vor. Ich bin sehr froh, dass wir einen Teil unserer Milch an die Molkerei Schrozberg liefern können. Wenn man diese Arbeit hineinsteckt und Demeter-Milch erzeugt, will man sie in gute Hände geben und möchte, dass gute Produkte daraus entstehen. Über 20 Jahre lang haben wir unsere Milch selbst verarbeitet. In einer wirtschaftlich personell schwierigen Zeit haben wir die Milchverarbeitung stillgelegt, dann in kleinem Umfang wieder aufgenommen. Wir können quasi unseren Überschuss an die Molkerei abgeben, das ist keine Selbstverständlichkeit. Ich bin jetzt auch im Aufsichtsrat und es gibt jetzt ein persönliches Verhältnis zur Molkerei. Das gefällt mir sehr gut und es ist

auch etwas Zeitgemäßes. Mir ist nicht egal, was mit meiner Milch passiert. Und der Molkerei ist nicht egal, was auf den Erzeugerbetrieben passiert. Das erlebe ich bei Schrozberg so. Die Höfe interessieren sich füreinander, und ich wünsche mir, dass wir das weiter pflegen und das Beste aus unserer Milch machen.



Paul Kolass, Gemeinschaft Altenschlirf

Wie wir mit hörnertragenden Rindern arbeiten

Die Hörner einer Kuh spielen eine wichtige Rolle für deren Wohlbefinden und Gleichgewicht. Sie dienen als sensorisches Organ und sind Teil der sozialen Kommunikation in der Herde. Über ihre mit Nervenbahnen und Blutgefäßen durchzogenen Hörner nehmen Kühe Töne, Vibrationen und Berührungen wahr und regulieren außerdem ihren Temperaturhaushalt. Sie sind ein wichtiges Erkennungsmerkmal innerhalb der Herde und spielen auch bei der Rangordnung eine Rolle.

Zu Rankämpfen kommt es bei uns eher selten, denn wir bieten unseren

Tieren reichlich Platz im Stall und den dazugehörigen Außenbereichen.



Im Stall selbst stehen ihnen genügend Liegebuchten zur Verfügung, und auch im dauerhaft zugänglichen überdachten Tiefstreu Stall im Außenbereich to-

ben sie sich besonders gern aus. Unsere Ställe sind so gebaut, dass es keine Sackgassen gibt, in denen sich die Kühe in die Enge treiben könnten. Auch haben sie in allen Bereichen stets Zugang zu frischem Futter, was dazu beiträgt, dass es keine Rankämpfe am Futtertrog gibt. Die Kosten pro Kuhplatz sind durch solch eine Art der Tierhaltung natürlich höher. Unsere deckfähigen Rinder werden zunächst bei den trockenstehenden Kühen in einem separaten Stall untergebracht, in dem auch unsere Deckbullen in der Herde mitlaufen. Da die Erstkalbinnen dort gemeinsam ein Dreivierteljahr bleiben, kennen sie dann schon einen großen Teil der Herde und können sich dort gut integrieren. Kurz vor dem Abkalben kommen sie

dann in Dreier- oder Vierergrüppchen in den Stall der Milchviehherde. Wenn man ruhig mit den Kühen umgeht, spiegelt sich das in der Herde wider. Sind wir hingegen hektisch, werden auch sie unruhig. Wir freuen uns immer, wenn wir gesagt bekommen, wie friedlich und gelassen unsere Tiere seien. Dies bestärkt uns darin, den richtigen Weg im Umgang mit unseren Kühen gefunden zu haben. Die Tiere verstehen wir als einen wichtigen Bestandteil unseres Hofes und des Kreislaufes zwischen Tierhaltung und Ackerbau. Daher liegt uns das Wohl eines jeden Herdenmitglieds am Herzen. Unsere Milchkühe haben alle einen eigenen Namen, auf welche viele auch reagieren und sogar kommen, wenn man sie ruft. Auch wissen die meisten Kühe die Melkzeiten und lassen sich fast ohne Anweisung zum Melkstand oder, wenn sie Amme sind, zu den Kälbern leiten. Kühe sind sehr intelligente vor allem fühlende Lebewesen. Ihre Hörner sind ein naturgegebenes Körperteil und daher sollte man sie ihnen auch lassen und somit ihre Wahrhaftigkeit wahren. Kühe sind auch nicht aggressiv wie oft berichtet wird. Sie können im Gegenteil sehr friedlich und zutraulich sein, wenn man ihnen entsprechend respektvoll gegenübertritt.



Wilfried Blanc, Elmar Blanc und der Nachwuchs auf dem Eichenhof



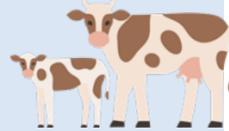
DEMETER IN ZAHLEN	
Demeter in Deutschland	Demeter Weltweit
1.636 Höfe in Deutschland	1.636 Höfe weltweit
108.236 Hektar	267.885 Hektar
334 Verarbeitungsbetriebe	1.232 Verarbeitungsbetriebe
93 Höfelerarbeitung	80 Länder
15.889 Demeter-Produkte	

Kuh und Klima

QUIZFRAGEN

Wie heißt der Nachwuchs der Kuh?

- A) Lamm
- B) Kalb
- C) Kitz



Woher kommt die Kakao-milch?

- A) Von braunen Kühen
- B) Von männlichen Kühen
- C) Mischung aus frischer Milch & Kakaopulver

Welches ist das wichtigste Tier in der Landwirtschaft?

- A) Kuh
- B) Biene
- C) Regenwurm



Wie lange trägt eine Kuh, bis das Kälbchen geboren wird?

- A) 2 Monate
- B) 9 Monate
- C) 3 Jahre

Wieviele Striche/Zitzen hat die Kuh am Euter?

- A) 2
- B) 3
- C) 4

Wann fühlen sich Kühe draußen am wohlsten?

- A) Bei über 30 Grad (richtig heiß)
- B) Bei unter 0 Grad (sehr kalt)
- C) Bei ca. 10 Grad (eher kühl)

Wieviel Stunden am Tag verbringt eine Milchkuh mit Wiederkäuen?

- A) 8 Stunden
- B) 12 Stunden
- C) 3 Stunden



Was können Kühe nicht?

- A) springen
- B) schwimmen
- C) Handstand machen

Welche Kuh-Rasse gibt es nicht?

- A) Ennstaler Bergschecke
- B) Triesdorfer Tiger
- C) Hohenloher Trampler

Wieviel Milch brauche ich für ein Päckchen Butter (250g)?

- A) 5 Liter
- B) 2,5 Liter
- C) 1 Liter



Was kann man aus Milch nicht machen?

- A) Käse
- B) Joghurt
- C) Schnitzel



Die Planeten-Diät

Pro Mensch stehen uns rund 0,6 Hektar zur Verfügung

Jeder Mensch hat, umgerechnet auf die weltweite Fläche, ungefähr ein Fußballfeld zur Verfügung. Von diesem Fußballfeld ernähren wir uns unser Leben lang. Wenn wir einmal gestorben sein werden, eines unserer Enkel- oder Urenkelkinder wieder das ganze Leben lang. Von unserem Fußballfeld sind zwei Drittel Grasland und ein Drittel Ackerland. Mit unserer Ernährung entscheiden wir, was und wie auf „unserem“ Fußballfeld angebaut wird und wie „unser“ Bauer/unsere Bäuerin es bewirtschaften. Nachhaltigkeits heißt: Es können wieder und wieder und wieder und wieder Lebensmittel darauf angebaut werden.

Quelle: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1196555/umfrage/anbauflaechen-und-weideflaechen-weltweit/>; eigene Berechnungen

Die Kuh ist keine Nahrungskonkurrentin

Rund 67% der Agrar-Flächen weltweit sind Grünland, also Grasland, Wiesen und Weiden. Diese Flächen eignen sich nicht oder kaum zum Umbruch und zur Nutzung als Ackerland. Wir können kein Getreide oder Gemüse darauf anbauen. Wir können also zusätzliche Lebensmittel auf Grasland generieren, wenn wir raufutterfressende Tiere auf diesem Grasland halten wie z.B. Rinder, Ziegen, Schafe. Die Kuh schenkt uns also zusätzliche wie Milch und Fleisch, wenn sie auf den Grünlandflächen gehalten wird und wenn kein Getreide als Ergänzung gefüttert wird.

Bekommen Schweine und Geflügel nur die für uns nicht essbaren Abfälle der Lebensmittelproduktion wie z.B. Ausputzgetreide, liefern auch sie uns zusätzliche Lebensmittel. Füttern wir sie direkt mit „gutem“ Getreide, verbrauchen sie für uns „essbares“ Ackerland.

Quelle: *Nahrungskonkurrenz als Nachhaltigkeitsindikator im LfL Klima-Check, online tool; <https://www.lfl.bayern.de/iba/agrarstruktur/376489/index>*

Wir brauchen die Kuh für die Bodenfruchtbarkeit

Im Boden leben Milliarden an Bodenlebewesen, die Wissenschaft spricht inzwischen vom Boden-Mikrobiom. Ein gutes Mikrobiom sorgt für fruchtbare Erde. Um im Boden leben zu können, brauchen die Bodenlebewesen Futter, und das ist organischer Dünger, also Mist, Gülle oder Kompost mit tierischen Bestandteilen. Wir düngen also nicht die Pflanzen, wir füttern die Bodenlebewesen und sichern dadurch die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig. Langzeitversuche zeigen, dass nur mit tierischem Dünger regenerativ gearbeitet werden kann. Eine sogenannte vegane Landwirtschaft wird also im Laufe von rund zwei Jahrzehnten die Bodenfruchtbarkeit abbauen. Die Erde braucht das Rind, der Humus braucht sogar das hofeigene Rind. Mit Mist vom eigenen Vieh gedüngte Flächen stellen mehr Stickstoff für das Pflanzenwachstum zur Verfügung als mit fremdem Mist gedüngte Flächen.

Quelle: *Muhammad Imtiaz Rashid et al. 2013, <https://www.science-direct.com/science/article/abs/pii/S0038071712003835>; Hülsbergen K.-J., Rahmann G. 2013: *Klimawirkungen und Nachhaltigkeit ökologischer und konventioneller Betriebssysteme - Untersuchungen in einem Netzwerk von Pilotbetrieben; Lebendige Erde 2/2015**



Die Kuh ist nicht die Klimakillerin

Kühe sind in Verruf gekommen, weil sie während des Wiederkäuens Gras aus dem Pansen hochwürgen und dabei Methangas rülpfen. 3,4% von Deutschlands Nettotreibhausgasemissionen stammten 2019 aus Verdauungsvorgängen von Rindern sowie der Lagerung und der Ausbringung von deren Wirtschaftsdünger. 83,6% der gesamten Treibhausgasemissionen Deutschlands kamen im Jahr 2019 aus der energetischen Nutzung fossiler Energieträger. Handelt es sich um flächengebundene Viehhaltung, besteht ein großes Potential zur sogenannten C-Sequestrierung, d.h. Kohlenstoff wird aus der Atmosphäre entfernt und im Boden als Teil des Humus gespeichert. Lebensmittelproduktion insgesamt kann vermutlich nie „klimaneutral“ sein; ihr Stellenwert im Rahmen der Gesamtemissionen könnte gleichwohl neu bewertet werden.

Quelle: *RÖSEMANN ET AL., 2021; https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/standpunkte/dateien/klimawirkung-wiederkaeuer_lfl-standpunkt.pdf; Harald Schmid, Michaela Braun, Kurt-Jürgen Hülsbergen: *Treibhausgasbilanzen und ökologische Nachhaltigkeit der Pflanzenproduktion - Ergebnisse aus dem Netzwerk der Pilotbetriebe**

Eine bäuerliche Kreislaufwirtschaft kann die Welt ernähren

Wenn wir als Menschheit insgesamt unseren Speiseplan umstellen, können wir mehr als acht Milliarden Menschen ernähren.

Wir Menschen in den gemäßigten Zonen würden unseren Fleischkonsum reduzieren und würden zum ‚Sonntagsbraten‘ zurückkehren. An allen anderen Tagen würden wir uns vegetarisch und dabei vor allem pflanzlich ernähren. Selbstverständlich würde es weiterhin Regionen mit reiner Viehhaltung geben, z.B. die weiten Steppen der Mongolei.

Mit regionalen Unterschieden also könnten wir uns als Weltbevölkerung alle gut und ausreichend ernähren, was jetzt bereits der Fall wäre, wären da nicht eine mangelnde Infrastruktur (z.B. fehlende Kühllhäuser oder Straßen), Krieg und Vertreibung, mangelnder Zugang zu Land; Korruption und ungerechte Handelsbedingungen; ungünstiges Wassermanagement.

Quelle: *Dieter Gerten et al. 2020; *feeding ten billion people is possible*; <https://www.nature.com/articles/s41893-019-0465-1>*

Wenn wir Rindfleisch essen, schließen wir regionale landwirtschaftliche Kreisläufe

Mit unserer Ernährung gestalten wir die Landwirtschaft. In einer guten landwirtschaftlichen Fruchtfolge wird immer Klee gebaut, um die Bodenfruchtbarkeit zu fördern. Dieses Futter fressen die Kühe. Milchkühe bekommen weibliche u n d



männliche Kälber. Pro Liter Milch entstehen rund 30 Gramm Rindfleisch (berechnet für einen Bio-Hof mit 6.000 l Milchleistung). Oder pro 100 g Hartkäse 40 g Rindersalami. Wer möchte, dass alle Demeter-Tiere auf ihrem Geburtshof bleiben und dort aufwachsen und leben dürfen, kann den eigenen Verzehr daran ausrichten und Ernährungs- und Hofkreislauf schließen. Selbstverständlich ist das eine persönliche Entscheidung.

Vegan und vegetarisch lebende Menschen können „ihr“ Fleisch ja sozusagen an Andere abgeben. Gleichwohl entstehen in einer Kreislauf-Landwirtschaft mit Gemüse und Getreide immer auch tierische Produkte - wenn eine wirklich nachhaltige Kreislaufwirtschaft betrieben wird.

Quelle: *MÜCK, U.; *Lebendige Erde 6/2020; eigene Berechnungen**

Wie steht eine Kuh auf?

- A) Mit den Vorderbeinen zuerst
- B) mit den Hinterbeinen zuerst
- C) mit der rechten oder linken Seite zuerst

Wie heißt ein männliches Rind?

- A) Stier
- B) Eber
- C) Ochse



Worauf bekommen Kühe im Stall ihr Futter?

- A) Im Heu-Trog
- B) Auf dem Futtertisch
- C) Auf der Grastafel

Kühe bekommen manchmal sogar Lebensmittel-Reste aus der Produktion von

- A) Schokolade
- B) Bier
- C) Fischspezialitäten

Quellen

Informationen, Fotos, Zahlen und Daten:

- Archiv Molkerei Schrozberg,
- Heimatbuch Schrozberg,
- histat - Zeitreihen für historische Statistik,

- Statista, AMI, ZMP, BMEL, DBV,
- Thuenen Institut, Statistisches Bundesamt
- Milchindustrieverband, destatis,
- Nationalatlas Bundesrepublik Deutschland,
- top agrar, agrar heute, Lebendige Erde,

- Deutscher Bundestag,
- Bundesinformationszentrum Landwirtschaft,
- Lebendiges Museum Online
- VMB, Demeter-Verband,
- Bundeszentrale für politische Bildung,
- Weltagrarbericht IAASTD

- Boehringer Ingelheim Vetmedica GmbH

Alle Informationen wurden sorgfältig aufgearbeitet; eine Haftung ist ausgeschlossen; Fehler sind bitte zu entschuldigen; Hinweise gerne an die Redaktion.

Herzlichen Dank an alle, die mitgeholfen haben.

125
Jahre
Molkerei

demeter
SCHROZBERGER
Milchbauern

SCHROZBERGER
Molkerei

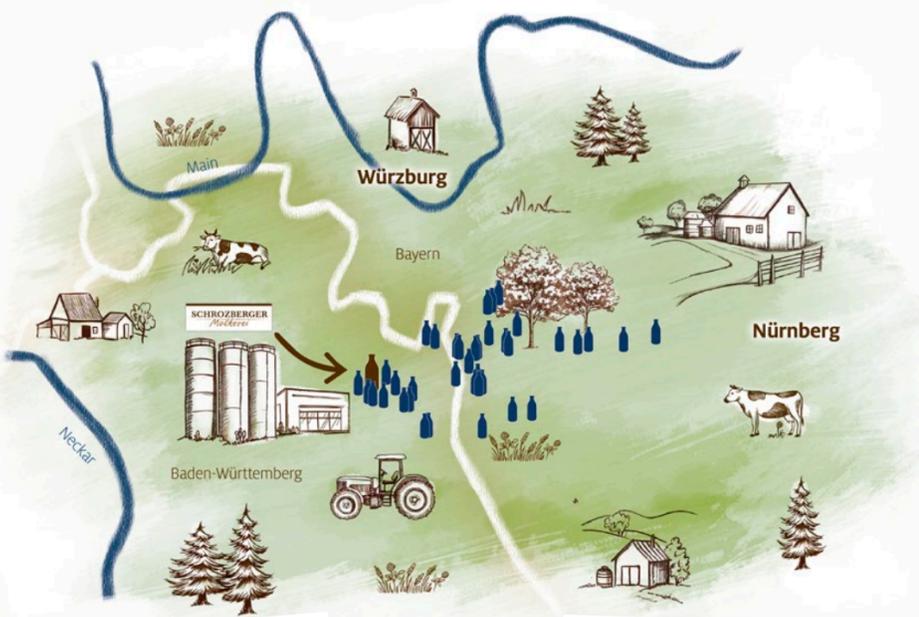
ECHT FRANKEN
REGIONALE QUALITÄT

50+1
Jahre
Demeter

Wo die Schrozberger Bauern und Bäuerinnen herkommen

Konventionell wirtschaftende...

...und biologisch dynamische Höfe



Aufsichtsrat der Molkerei Schrozberg



Reihe hinten (v. l.): Hannes Gundel, Simone Schmidt, Boris Laukenmann, Rudi Müller, Martin Dörr, Stefan Unger
Reihe vorne (v. l.): Paul Kolass, Gerhard Ley, Karin Sackenreuter, Silvia Krauß, Andreas Weber, Bernd Marek, Stefan Schuster, Daniel Balmberger

Vorstand der Molkerei Schrozberg



v. l. Michael Frank, Siegfried Meyer, Stefan Kleinschrot, Bernd Ortner, Reinhold Markert



“
WIR PFLEGEN DAS
TRADITIONELLE
MOLKEREI-
HANDWERK
”



Impressum

Hrsg.:
Molkereigenossenschaft
Hohenlohe-Franken e.G.
Molkerei str. 2
74575 Schrozberg
www.molkerei-schrozberg.de

Redaktion:
Bioberatung Brigitte Szezinski
www.bioberatung.com

Gestaltung:
Luisa Rausch Grafikdesign

Illustration:
Natalis Lorenz
www.natalislorenz.de

Druck:
Druckerei Konstanz GmbH
1. Auflage 10.000
Umweltfreundlich gedruckt durch
wasserlosen Offset-Druck



Folge uns auf Instagram!