



Gläserne Meierei

Hofbote

Ausgabe 16 / Januar 2010

Eröffnung der neuen Gläsernen Molkerei am 6. Januar 2010 mit Ministerpräsident Matthias Platzeck

„In Münchehofe, rund 20 km südlich von Storkow, eröffnet heute Nachmittag eine deutschlandweit einzigartige Biomolkerei.“ – das meldete Antenne Brandenburg am 6. Januar 2010 seit dem Morgen. Und prompt gesellten sich zu den 160 geladenen Gästen einige Interessierte aus der Umgebung. Die neue Gläserne Molkerei Münchehofe wurde nach nur neun Monaten Bauzeit eröffnet.

Die Kombination aus moderner Architektur, Bio-Milchverarbeitung und transparentem Besuchergang machen sie zu einer einzigartigen Manufaktur in Brandenburg.

Darüber freute sich bei der Eröffnung auch Brandenburgs Ministerpräsident Matthias Platzeck, der mit dem symbolischen Knopfdruck den öffentlichen Start der Produktion freigab.

Fortsetzung auf S. 2



Inhalt dieser Ausgabe

Blick in die Gläserne Meierei S. 2 - 3

- Fortsetzung – Eröffnung der neuen Gläsernen Molkerei
- Kühe in Europa – Ausstellung der Fotografin Ursula Böhmer
- Wir stellen vor: Christin Röpert
- Die Gläserne Molkerei im Land der Ideen
- Neue Molkerei – neue Milchpackungen
- Umzug des Berliner Büros

Die Landwirte der Gläsernen Meierei / Landwirtschaft S. 4 - 5

- Portrait: Hof Gotteswohnung, Familie Nickels Brodersen
- Zukunft der Milchmengensteuerung
- Portrait: Hof Weidensdorfer, Familie Andreas Weidensdorfer

Blick aus der Gläsernen Meierei S. 6 - 7

- Aus der Wissenschaft – Testverfahren für Bio-Milch
- Traditionelles Weihnachtsessen für Obdachlose mit Frank Zander
- Schütteln statt Carrageen – weniger Zusatzstoffe in Bio-Lebensmitteln
- Heumilch zum Demeter-Produkt des Jahres 2010 vorgeschlagen

Service S. 8

- Die Gläserne Molkerei im Terra-Adventskalender „Kennen Sie Terraland?“
- Tipps & Termine
- Die Hofboten-Berichterstatter

Investitionen gegen Trend?

Wir schreiben das Jahr 2006, der Gläserne Meierei Hofbote berichtet im Dezember über den Ausbau der Hofmolkerei zur „gläsernen“ Molkerei und Käseerei. Ein Jahr später informiert der Hofbote über Wachstumsraten im Bio-Markt von 18 % und sieht in der Branche eine „Goldgräberstimmung“. Im Dezember 2008 ist zu lesen, dass das Jahr in übertriebener Erwartung an die wirtschaftliche Entwicklung begann und die Stimmung nun im Sog der Finanzmarktkrise ins Gegenteil umzuschlagen drohte. Zum Jahresausklang 2009 gibt es einige positive Zeichen aus der Wirtschaft. Unsere Branche lebt zwischenzeitlich mit Wachstumsraten von 2 % und der Ausblick für 2010 lässt einen vorsichtigen Optimismus zu. Die globalen Themen zeigen einen deutlichen Weg hin zu mehr persönlicher und gesellschaftlicher Verantwortung.

Wir gehen mit Zuversicht in die kommenden Jahre und sind davon überzeugt, dass antizyklisches Handeln und Investieren die richtige unternehmerische Entscheidung ist.

EDITORIAL



Die Geschäftsführer
Hubert Böhmann und Michael Müller



Eröffnung der neuen Gläsernen Molkerei • Fortsetzung



Schautafeln im gläsernen Gang

Er würdigte, dass mit dem Projekt das Bewusstsein der Brandenburger und Berliner Öffentlichkeit für Qualitätserzeugnisse aus der regionalen Agrarwirtschaft geschärft werde. Platzeck: „Der Ausflug ins Grüne wird hier in Münchehofe schnell zur Bildungsreise. Nicht nur die kleinen, auch die großen Gäste können etwas lernen.“ Das Presse-Echo war überwältigend: Sowohl die Brandenburger Lokalzeitungen als auch die Berliner Presse berichteten über die Eröffnung, auch die Bild-Zeitung veröffentlichte am nächsten Tag eine kurze Meldung. Und Der Tagesspiegel veröffentlichte ein großes Foto mit Kind und Käsekessel, darunter der Satz: „Rührend. In der Molkerei in Münchehofe können Besucher hinter großen Glasscheiben

Ministerpräsident Matthias Platzeck und Landrat Stephan Loge, dahinter v.l.n.r. Dr. Dietmar Woidke (SPD Fraktionsvorsitzender Brandenburg), Dr. Peter Danckert (MdB) und Udo Folgart (Mdl, Präsident Landesbauernverband Brandenburg)



zuschauen, wie Milch für den Dreikäsehoch bearbeitet wird.“ Auch das RBB-Fernsehen berichtete in Brandenburg Aktuell mit einem dreiminütigen Beitrag.

Mit der Gläsernen Molkerei hat ein neues Kapitel der Unternehmensgeschichte begonnen. Zukünftig werden in der Käserei, neben dem Münchehofer Landkäse auch Rohmilchkäse und andere Käsesorten hergestellt. Die großen Reiferäume ermöglichen eine ausreichende Reifezeit von sechs Monaten und mehr. Die Milchkapazität wird durch die neuen Verpackungsanlagen gesteigert werden. Und alles ist für Besucher nachvollziehbar: Über einen gläsernen Gang haben sie Einblick in die Produktion, Schautafeln vermitteln das Wissen rund um die Welt der Bio-Milch und ein erfahrener Mitarbeiter steht Besuchergruppen für Fragen zur Ver-

Hans-Joachim Gürke beim Käsewaschen



fügung. Damit wird die Produktion von der Herkunft der Milch bis zum Endprodukt in der Kühltheke des Lebensmitteleinzelhandels für jeden nachvollziehbar. Zudem kann mit der neuen Gläsernen Molkerei gezeigt werden, dass auch Bio-Produktion sehr modern ist.

Carsten Müller-Stein, Betriebsleiter in Münchehofe, freut sich auf interessierte Besuchergruppen: „Es wird eine neue Herausforderung und eine schöne Abwechslung. Ich freue mich darauf, meine Molkerei-Erfahrung mit den Gästen teilen zu können.“ Mit der Fertigstellung der Gläsernen Molkerei zieht Ende Januar auch das Verkaufsbüro aus Berlin ein. Alle Mitarbeiter freuen sich auf die neuen modernen Arbeitsplätze in Münchehofe und die Nähe zur Produktion. (kb, ju) ☀

v.l. Carsten Müller-Stein, Ministerpräsident Matthias Platzeck und Hubert Böhmann mit der Münchehofer Milch im neuen Gewande



„Barrosã“ Portugal/Minho



„Pohjois Suomenkarja“
Finnland/Etelä-Suomi

Kühe in Europa – Ausstellung der Fotografin Ursula Böhmer

Begleitet wurde die Eröffnung der Gläsernen Molkerei von einer Ausstellung der Fotografin Ursula Böhmer, die in den vergangenen zehn Jahren eine Vielzahl von verschiedenen Rindern in Europa portraitiert hat, die zu den vom Aussterben bedrohten alten Rassen gehören (www.ursulaboehmer.de).



GM-PORTRAIT

Wir stellen vor

Gläserne Molkerei



Christin Röpert
Verkauf

Seit Oktober 2009 verstärkt Christin Röpert den Verkauf. Die gelernte Krankenschwester hat in Hamburg Betriebswirtschaftslehre mit dem Schwerpunkt Marketing sowie Ökotrophologie studiert. Dank dieser Ausbildung ist sie besonders für Themen rund um gesunde Ernährung sensibilisiert. Erfahrungen im Bereich Sales und Marketing sammelte Christin Röpert bei einem italienischen Mineralwasserproduzenten.

In ihrer Freizeit probiert sie oft neue Kochrezepte mit regionalen Produkten und besonders vielen Kräutern aus, die sie selbst züchtet. Außerdem liest sie gerne Biographien.

Tel.: 033760-207712

E-Mail: christin.roepert@
glaeserne-molkerei.de

Umzug des Berliner Büros

Mit dem Neubau in Münchehofe steht nun auch ausreichend Büroraum zur Verfügung. Die Mitarbeiter des Berliner Büros, in dem bisher Verkauf und Marketing angesiedelt waren, werden daher ab Februar 2010 in Münchehofe tätig sein.

Kontakt:

Gläserne Molkerei GmbH
Molkereistraße 1, 15748 Münchehofe
Tel.: 033760-20770
Fax: 033760-207710

Die Gläserne Molkerei im Land der Ideen

Innovative Ideen und der Mut, diese in die Tat umzusetzen und dabei ganz neue Wege zu gehen, zeichnen die „365 Orte im Land der Ideen“ aus. Dazu darf sich 2010 auch die Gläserne Molkerei zählen. Am 9. Dezember 2009 wurden in der Staatskanzlei in Potsdam unter Beisein von Ministerpräsident Matthias Platzeck die 17 Brandenburger Gewinnerorte bekannt gegeben. Die Gläserne Molkerei hatte als einer von drei ausgewählten Brandenburger Orten das besondere Privileg, sich in diesem Rahmen zu präsentieren.

Die „365 Orte im Land der Ideen“ sind ein bundesweiter Wettbewerb der Initiative „Deutschland – Land der Ideen“ und der Deutschen Bank, der unter der Schirmherrschaft von Bundespräsident Horst Köhler steht. 2010 werden bereits im fünften Jahr Orte ausgezeichnet, die mit visionärer Innovationskraft zu einer zukunftsorientierten Gesellschaft und zu einem positiven Deutschlandbild beitragen. Als „Ausgewählter Ort 2010“ hatten sich insgesamt rund 2.300 Orte beworben, von denen nun 365 ausgewählt wurden. An jedem Tag des Jahres 2010 wird einer dieser Orte der Öffentlichkeit vorgestellt. Der Tag der Gläsernen Molkerei ist der 20. Oktober 2010, an dem die Besucher bei der Milch-Erlebnis-Safari erfahren können, wie das zum Beispiel genau läuft, mit dem Heu in der Heumilch. (kb) ☀ www.land-der-ideen.de



Neue Molkerei – neue Milchpackungen

Mit Inbetriebnahme der neuen Gläsernen Molkerei ist in Münchehofe auch eine neue Elopak-Abfüllmaschine im Einsatz, für die wir die Zuschnitte für alle Milchverpackungen ändern mussten. Diese Gelegenheit haben wir genutzt, um auch das Design unserer Eigenmarken-Verpackungen (Münchehofer Frischmilch und demeter Heumilch) ein wenig zu verändern. Das Layout der Verpackung der Münchehofer Frischmilch wurde komplett überarbeitet und der gestalterische Aufbau dem unserer anderen Eigenmarken-Verpackungen angepasst.



Die alten Designelemente – wie etwa die Punkte im Hintergrund – wurden dabei jedoch zugunsten der Wiedererkennung weitestgehend beibehalten. Außerdem tragen nun alle Milchpackungen unserer Eigenmarken einen Hinweis auf die Möglichkeit, die Gläserne Molkerei im Spreewald zu besuchen. Dieser Hinweis ist in den Firmenfarben gehalten und beschreibt kurz was einen bei einem Molkereibesuch erwartet. Wir hoffen, auf diesem Weg viele interessierte Milchtrinker für den Besuch der Gläsernen Molkerei Münchehofe zu begeistern. (vh) ☀



Portrait: Hof Gotteswohnung, Familie Nickels Brodersen



Am 1. November 2009 hatte die Umstellungszeit für den Betrieb der Familie Brodersen ein Ende. Seit diesem Tag liefert die Familie ihre Milch an die Gläserne Meierei. Die Milchkühe, Rotbunte alten Schlages und Red Holstein, haben eine durchschnittliche Milchleistung von 7.800 kg bei 4,5 % Fett und 3,6 % Eiweiß. Der Betrieb mit dem ungewöhnlichen Namen „Hof Gotteswohnung“ gehört dem Natur-

land-Verband an. Telse und Nickels Brodersen bewirtschaften zusammen mit ihrem Sohn Carsten 98 ha, davon 50 ha Dauergrünland. Auf dem Ackerland bauen sie Hafer, Winterweizen, Mais und Bohnen an. Sie kooperieren eng mit zwei benachbarten Naturland-Betrieben, die auf etwa 380 ha Ackerbau betreiben. Dadurch hat der Betrieb Brodersen die Möglichkeit, weitere Futterquellen für seine Tiere zu nutzen. Dies war eine Voraussetzung dafür, dass die Familie Brodersen in diesem Jahr auch in den Neubau eines Kuhstalls investiert hat. Der Stall wurde innerhalb eines halben Jahres fertig gestellt und bietet aktuell Platz für knapp 100 Kühe. Das Stallgebäude ist ohne großen Aufwand für weitere Kühe erweiterbar, somit ist es dem Betrieb möglich, mittelfristig die Herde auf 200 Tiere aufzustocken. Nachdem Carsten Brodersen inzwischen auch Erfahrungen auf Bio-Betrieben in Dänemark sammeln konnte, hat er sich entschlossen, die Nachfolge auf dem

elterlichen Hof anzutreten – ein entscheidender Faktor für den weitreichenden Schritt, den Betrieb zu modernisieren und zu erweitern.

Neben dem ungewöhnlichen Hofnamen sind die Holzfiguren, die in der Landschaft verteilt sind, eine weitere Besonderheit. In unmittelbarer Nachbarschaft des Betriebes hat ein Holzbildhauer Wohnung und Atelier. Nähert man sich dem Hof Gotteswohnung, fallen einem schon früh die überlebensgroßen Holzfiguren auf, die überall in der Landschaft verteilt einen Blickfang bilden. Bei genauerem Hinsehen entdeckt man noch viele andere kleine Kunstwerke aus Holz. (tk) 🌻



Zukunft der Milchmengensteuerung



Seit ihrer Einführung 1984 hat die Milchquote mehr schlecht als recht für Mengenregulierung und stabile Milchpreise gesorgt. Dafür verursachte sie einen hohen bürokratischen Aufwand. Außerdem wurden durch die Milchquote erhebliche finanzielle Mittel gebunden, die den landwirtschaftlichen Betrieben für Investitionen fehlten. Das Datum für das Auslaufen der Quote steht nun schon seit einiger Zeit fest. Auch wenn von mancher Seite die Hoffnung nicht aufgegeben wird, dass es zu einer Fortführung der staatlichen Milchmengenregulierung kommen wird, deuten zurzeit doch alle Zeichen darauf hin, dass die Politik – weder in Berlin noch in Brüssel – trotz aller Proteste nicht von ihrer Entscheidung abrücken wird. Offensichtlich soll die Verantwortung für die Mengensteuerung im Milchmarkt komplett an die dort agierenden Teilnehmer übertragen werden. Deshalb ist es an der Zeit, sich jetzt über mögliche Modelle der Mengensteuerung, die spätestens nach 2015 greifen, Gedanken zu machen.

Verschiedene Möglichkeiten werden zurzeit diskutiert. Eine der bekannteren ist eine Einführung einer A- und B-Quote auf Molkereiebene. Den Lieferanten werden bei diesem Modell unternehmensspezifische A-Kontingente zugeteilt. Das A-Kontingent kann sich an der bisherigen Quotenreferenzmenge orientieren, kann aber auch nach anderen Kriterien festgelegt werden. Für die im Rahmen des A-Kontingents



gelieferte Milch wird ein Preis gezahlt, welcher sich an der durchschnittlichen Verwertung des Produktionsprogramms der Molkerei orientiert. Die über das A-Kontingent hinausgehende Milchmenge wird als B-Milch deklariert. Für die B-Milch wird ein an der Grenzverwertung orientierter Milchpreis (Spotmilchpreis) bezahlt. Ein zentrales Problem ist dabei die Festlegung der A- und B-Milchpreise, da aussagefähige Referenzgrößen hierfür nicht existieren. Außerdem stellt sich die Frage, was mit der B-Milch geschieht. Die B-Milch macht naturgemäß der A-Milch im Markt Konkurrenz. Wird die B-Milch am Spotmarkt verkauft, besteht die Gefahr, dass sich einzelne Molkereien überproportional mit B-Milch eindecken. Gleiches gilt, wenn die B-Milch intern verwertet wird, und einzelne Produktsegmente auf B-Milchbasis kalkuliert werden. Damit kann das Preisniveau insgesamt gedrückt werden, so dass auch die Verwertung der A-Milch weiter unter Druck kommt. Dieses Problem existiert allerdings nicht, wenn die B-Milch in einer Form verwertet werden kann, die den Markt für A-Milch nicht stört. Es ergibt Sinn, dass das A-/B-Modell bei einigen Bio-Molkereien eingeführt wurde, da diese die B-Milch in den konventionellen Bereich umleiten können. Allerdings müssen sie sich dann fragen lassen, ob es der richtige Weg ist, diese Milch auf einem schon überlasteten konventionellen Milchmarkt zu „entsorgen“. Erste Erfah-

rungen in der Schweiz mit A- und B-Quote geben nicht gerade Anlass zur Hoffnung, dass dieses Steuerungsmodell wirklich der Weisheit letzter Schluss ist.

Die Gläserne Meierei denkt in eine etwas andere Richtung bei der Mengensteuerung. Es sollte zwischen den Vertragspartnern, den einzelnen Lieferanten und der Molkerei eine jährliche Vereinbarung getroffen werden, in der gegenseitig ein festes Budget für die Liefermengen eines Kalenderjahres festgelegt wird. Für dieses Budget wird ein Mindestpreis, z.B. der durchschnittliche Auszahlungspreis der Bio-Molkereien in Deutschland, vereinbart.

Die Partner sind an diesen Kontrakt gebunden, wobei gewisse Toleranzen für Ausnahmesituationen berücksichtigt werden müssen. Wenn der Lieferant die Möglichkeit sieht, eine höhere Jahresmenge zu liefern, muss dies mit der Produktionsplanung der Molkerei abgestimmt werden. Details eines solchen Systems müssen noch genauer durchdacht werden. Für die Beteiligten ist es wichtig, ein Höchstmaß an Flexibilität zu halten, um auf unterschiedliche Bewegungen im Markt reagieren zu können. Am 21. Januar 2010 werden sie die Gelegenheit haben, das Thema auf einem Erzeugertreffen der Gläsernen Meierei in Münchehofe intensiv zu diskutieren. (tk) ☀

Portrait: Hof Weidensdorfer, Familie Andreas Weidensdorfer

In Zethau im Erzgebirge bewirtschaftet Andreas Weidensdorfer zusammen mit seiner Frau und seinem Sohn einen Milchviehbetrieb. Die Familie ist stark in Zethau verwurzelt und kann auf eine lange Geschichte zurückblicken – schon seit 1673 ist der Hof in Familienbesitz. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts wanderten die Vorfahren der Bauernfamilie aus der Gegend um Rothenburg o. d. Tauber nach Zethau ein und siedelten sich dort an.

Der Betrieb, ein für das Erzgebirge typischer Dreiseitenhof, hat 45 Milchkühe zuzüglich Nachzucht. Die Milchleistung beträgt zurzeit 7.300 kg pro Jahr bei 4,3 % Fett und 3,3 % Eiweiß. Bewirtschaftet werden 40 ha Dauergrünland und 45 ha Ackerfläche (Getreide, Ackerfutter, 1 ha Kartoffeln und etwas Feldgemüse für die Direktvermarktung). Weiter gehören noch 9 ha Wald, etwa 3 ha Aufforstungsfläche (Eichen) und ein halber Hektar Streuobstwiesen zur Landfläche des Hofes. Einige Bergwiesen wurden durch den regionalen Landschaftspflegeverband vor einigen Jahren für seinen Artenreichtum ausgezeichnet. Es finden sich

dort durchschnittlich 67 verschiedene Pflanzenarten. Neben Milchvieh hält die Familie Weidensdorfer 40 Hühner und fünf Bienenvölker. Die Direktvermarktung eigener Produkte hat für Andreas Weidensdorfer große Bedeutung und war lange Zeit die einzige Möglichkeit, die hochwertigen Bio-Produkte des Hofes entsprechend zu vermarkten. Schon seit 1992 wirtschaftet der Betrieb nach den Richtlinien des Gäa-Verbandes. Die Milch wird allerdings erst seit April 2007 als Bio-Milch von der Gläsernen Meierei erfasst.

Neben der Landwirtschaft findet die Familie Weidensdorfer noch Zeit, sich in der „Grünen Schule Grenzenlos“ zu engagieren. Diese Kinder- und Jugendfreizeitstätte ist eine Initiative eines gemeinnützigen Vereins mit dem Ziel, junge Menschen im Rahmen von Ferienfreizeiten, Familienprogrammen, Projekttagen für Schulklassen und internationalen Begegnungen an Natur und Landwirtschaft heranzuführen. Hierzu arbeitet Andreas Weidensdorfer eng mit seinem Bruder, einem ausgebildeten Pädagogen, zusammen. (tk) ☀





Aus der Wissenschaft – Testverfahren für Bio-Milch

Die Milch macht's – aber welche? Ein Kieler Forscher vom Max-Rubner-Institut für Ernährung und Lebensmittel hat ein neues Testverfahren entwickelt, mit dem sich Bio-Milch klar von konventioneller Milch unterscheiden lässt (*Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2009, 57/3).

Ein Kriterium ist dabei die Menge des stabilen Kohlenstoffisotops C-13 in der Milch; diese ist abhängig vom Futter der Kühe. Ökologisch gehaltene Kühe sollten – zumindest im Idealfall – vorwiegend frisches Gras oder Heu zu fressen bekommen. Im Gegensatz dazu bekommen konventionell gehaltene Kühe Silofutter aus Mais.

Wenn Kühe nun viel Mais fressen, weist ihre Milch damit auch einen höheren C-13-Gehalt auf, der sich mit einem Massenspektrometer nachweisen lässt.

Er fand außerdem noch einen weiteren Unterschied: Bio-Milch besitzt, vermutlich als Auswirkung der Futterzusammensetzung auf die Verdauung der Kühe, einen höheren Anteil einer bestimmten Variante der Fettsäure Alpha-Linolensäure. Trotz jahreszeitlicher und futterbedingter Schwankungen ist anhand dieser beider Parameter eine Unterscheidung zwischen Bio- und konventioneller Milch eindeutig möglich. Momentan wird das Testverfahren allerdings in der Praxis noch nicht angewendet. (ak) ☀



Der Forscher Dr. Mol Kenting nun von folgendem Gedanken aus: Mais nimmt Kohlendioxid aus der Luft so auf, dass sich im Vergleich zu anderen Futterpflanzen besonders viele schwere C-13-Isotope in der Pflanze ansammeln.

Traditionelles Weihnachtsessen für Obdachlose mit Frank Zander

In Zeiten von Wirtschafts- und Finanzkrisen, wenn viele Angst um ihr Ein- und Auskommen haben, werden oft die vergessen, die am Rande der Gesellschaft und doch mitten unter uns leben: die Obdachlosen. Seit 1995 veranstaltet der Entertainer Frank Zander jährlich ein Weihnachtsfest für die Obdachlosen Berlins. Zuerst waren es 300 Gäste, die einen unbeschwerten Abend verlebt. Mittlerweile freuen sich mehr als 2.500 Menschen, die auf den Straßen Berlins leben, auf diesen Abend, von dem viele ein ganzes Jahr zehren. Die Gläserne Meierei unterstützte die Veranstaltung, die 2009 wieder im Berliner Hotel Estrel stattfand, mit H-Milch für die Präsenttüten, die alle Gäste erhielten. Die Freude und Wärme, die bei dieser Feier zu erleben war, lässt sich weder in Worten noch Bildern adäquat wiedergeben. (cr) ☀



Frank Zanders Sohn Marcus mit einer Packung H-Milch der Gläsernen Meierei





Schütteln statt Carrageen – weniger Zusatzstoffe in Bio-Lebensmitteln

Satte Farben, lange Haltbarkeit und manches Geschmackserlebnis wären ohne den Einsatz von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln nicht zu erzeugen. Farbstoffe und Konservierungsmittel sind aus der Lebensmittelproduktion längst nicht mehr wegzudenken. Allein für den Geschmack werden Unmengen an Stoffen ins Essen gemischt: In der EU kommen jedes Jahr fast 190.000 t Aromen ins Essen. Bei konventionellen Lebensmitteln kommen rund 320 mit einer E-Nummer registrierte Zusatzstoffe zum Einsatz. Einer der bekannteren ist das allgegenwärtige Glutamat (E 625), welches in der Zutatenliste oft auch als Geschmacksverstärker bezeichnet wird. Allerdings weiß man inzwischen, dass der Begriff „Geschmacksverstärker“ in die Irre führt. Glutamat bedient vielmehr eine eigene Geschmacksrichtung, die „Umami“ genannt wird. Die entsprechenden Rezeptoren auf der Zunge empfinden diesen Geschmack als besonders wohlschmeckend. Man findet diesen Geschmack vor allem in Lebensmitteln, die reich an der Aminosäure Glutaminsäure sind (z.B. Käse, Fleisch). Deshalb eignet sich Glutamat besonders für die Fülle von Fertiggerichten, denn damit ist es möglich, einem schlecht schmeckenden oder gar ungenießbaren Gericht eine wohlschmeckende Note zu geben.

Doch viele Verbraucher sind davon wenig begeistert. Immer mehr Menschen reagieren mit gesundheitlichen Beschwerden, Allergien oder auch nur einer unspezifischen Abneigung gegen die Zusatzstoffe im Essen. Eine Alternative sind Bio-Produkte. Die Positivliste der EU-Öko-Verordnung enthält lediglich 47 Lebensmittelzusatzstoffe. Erlaubt sind Stoffe, die vorzugsweise in der Natur vorkommen oder ohne die das Öko-Lebensmittel nachweislich nicht herzustellen oder haltbar zu machen ist. Synthetische Farbstoffe, Süßstoffe und Geschmacksverstärker – wie beispielsweise Glutamat – sind nicht zugelassen. Ebenso tabu ist der Einsatz von Stabilisatoren und Konservierungsstoffen – abgesehen von Schwefel bei der Weinerzeugung sowie Natriumnitrit und Kaliumnitrat bei Fleischerzeugnissen. Um die verbotenen Zusatzstoffe auszugleichen, müssen die Hersteller von Bio-Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen an die Qualität ihrer Rohstoffe stellen, etwa was Farbe und Geschmack angeht. Gleichzeitig müssen sie Rezepturen neu entwickeln, die ohne solche Zusatzstoffe funktionieren. So gelten in der Bio-Käserei strenge Hygienemaßnahmen, um den Käse vor Verderb zu schützen. Das umstrittene Antibiotikum Natamycin, bei



Foto/Deutsches Zusatzstoffmuseum

konventionell erzeugten Schnittkäse häufig anzutreffen, darf bei Bio-Käse nicht eingesetzt werden. Eine umstrittene Substanz, nach EU-Öko-Verordnung erlaubt, ist das Verdickungsmittel Carrageen (E 407). Carrageen wird aus Rotalgen gewonnen und Milchprodukten zur Vermeidung von Aufrahmung zugesetzt. Im Tierversuch führte Carrageen zu Geschwüren und Veränderungen im Immunsystem. Daher verzichteten Bio-Hersteller auf Schlagsahne mit Carrageen. Nicht mehr der Zusatzstoff, sondern der Hinweis „Vor dem Öffnen gut schütteln“ soll verhindern, dass sich das Fett aus der Sahne absetzt. Schütteln statt Carrageen: So einfach kann der Verzicht auf Zusatzstoffe sein. (ak) 🌻



Heumilch zum Demeter-Produkt des Jahres 2010 vorgeschlagen

Das Demeter-Produkt des Jahres 2010 wird vom Demeter Verband im Februar 2010 gekürt. Schon jetzt hat die Jury eine Vorentscheidung von sechs Produkten getroffen, unter denen die Verbraucher wählen können. Die Frische Bio-Heumilch der Gläsernen Molkerei ist eines der vorgeschlagenen Produkte!

Der Verband schreibt: „Schon der erste Schluck Milch lässt das ganze Aroma frischer Kräuter und saftiger Wiesen aufblühen. So urteilten die Experten bei der Verkostung. Heumilch bietet besondere Vorzüge nicht zuletzt für die Kinderernährung, weil garantiert höchste Gehalte an wertvollen Fettsäuren erreicht werden. Die Kühe freuen sich, denn kräuterreiche Wiesen sind das beste und dem Wesen der Kuh optimal angepasste Futter für die Wiederkäuer.“

Die Entscheidung für das Demeter-Produkt des Jahres 2010 liegt bei den Kunden. Wir sind gespannt, welcher der sechs Vorschläge ihr Produkt-Favorit ist!

(kb) 🌻 www.demeter.de



Die Gläserne Molkerei im Terra-Adventskalender „Kennen Sie Terraland?“

Unser Partner Terra stellte jeden Tag im Dezember auf seiner Homepage eine Frage zu einem Bio-Betrieb in der Region. Hinter dem 15. Türchen verbarg sich die Gläserne Molkerei. Unter den hoffentlich vielen richtigen Antworten auf die Frage „*Wo eröffnet Herr Platzeck heute den Neubau einer Bio-Molkerei?*“ wurde eine Führung mit



anschließender Verkostung verlost. Ursprünglich sollte die neue Gläserne Molkerei bereits am 15.12.2009 eröffnet werden, aber letztlich war der Termin vor Weihnachten für viele schwer einzurichten. Wir werden in der nächsten Ausgabe über den glücklichen Gewinner und seinen Besuch berichten.

Die Hofboten-Berichtersteller dieser Ausgabe

Es recherchierten und schrieben für Sie: Dr. Kirsten Böhmann (Öffentlichkeitsarbeit, *kb*), Dr. Thomas Kröber (Landwirtschaft, *tk*), Anna Klein (*ak*) und Valeska Heise (*vh*) – beide Qualitätsmanagement, Christin Röpert (Verkauf, *cr*) und Jonathan Uhmman (*ju*), der derzeit seine erste Praxisphase als Student der Alanus Hochschule bei der Gläsernen Molkerei absolviert.

Dr. Thomas Kröber



Christin Röpert



Valeska Heise



Dr. Kirsten Böhmann



Anna Klein



Jonathan Uhmman

Gibt es Schwerpunkte, Themen oder Fragen, die Sie besonders interessieren? Wenn Sie Tipps und Anregungen haben, schreiben Sie uns bitte, gern auch per E-Mail an: info@glaeserne-meierei.de. Wir freuen uns über jede Nachricht!

Gerne schicken wir Ihnen den Hofboten auch per E-Mail, wenn Sie ihn nicht mehr per Post erhalten wollen. Dann bitte einfach eine kurze Nachricht an info@glaeserne-meierei.de.

Tipps & Termine

15. - 24.01.2010: Internationale Grüne Woche Berlin

75. Internationale Ausstellung für Ernährungswirtschaft, Landwirtschaft und Gartenbau

Messegelände Berlin unter dem Funkturm

Öffnungszeiten:

täglich 10 - 18 Uhr

Verlängerte Öffnungszeiten:

16./22./23.01. 10 - 20 Uhr

Wir sind mit der Gläsernen Molkerei und ihren Produkten auf dem Bio-Gemeinschaftsstand in der Brandenburg-Halle, Stand 136, vertreten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

17. - 20.02.2010: BioFach 2010

21. Weltleitmesse für Bio-Produkte, nur für Fachbesucher

Messezentrum Nürnberg

Öffnungszeiten:

täglich 9 - 18 Uhr

„BioNacht“ (Do.) 18 - 21 Uhr

Samstag 9 - 17 Uhr

Die BioFach ist die weltweit größte Messe für ökologische Konsumgüter. Rund 2.900 Aussteller – zwei Drittel aus dem Ausland – und über 46.000 Fachbesucher aus mehr als 120 Ländern kommen hier zusammen.

Der Stand der Gläsernen Molkerei befindet sich in Halle 6, Stand E251c, auf dem Gemeinschaftsstand Naturland & Partner. Wir laden alle unsere Kunden, Landwirte und Geschäftsfreunde herzlich ein, uns auf der BioFach 2010 zu besuchen.

Für Eintrittskarten wenden Sie sich bitte an Christin Röpert, Tel. 033760-207712, christin.roepert@glaeserne-molkerei.de oder an Dr. Thomas Kröber, Tel. 038822-828214, thomas.kroeber@glaeserne-meierei.de.