

Molkerei verdoppelt die Produktion

Neue Kooperation: Reinhold Kiel liefert bislang jährlich bis zu 500.000 Liter Bio-Milch an Eben-Ezer. Dort sollen künftig unter anderem auch Butter und Quark hergestellt werden

VON ASTRID SEWING

Lemgo. Die Milchbauern klagen darüber, dass der Preisverfall ihre Existenz bedroht. Doch das trifft nicht auf alle zu. Jene, die Bio-Rohmilch zuliefern, sind gefragt und erzielen beste Preise. Die Hofmolkerei Eben-Ezer hat mit Reinhold Kiel einen neuen Zulieferer gewonnen und expandiert.

Es gibt zwei Märkte, die Dr. Albrecht Flake, Leiter des Grünen Bereichs „eeWerk“ von Eben-Ezer, klar voneinander trennt. Die herkömmliche Milch unterliege den Regeln des Spotmarktes. Gibt es einen Überschuss, dann fallen die Preise. Und es existiert die Bio-Schiene, die anders läuft. „Da gibt es eine große Nachfrage seitens der Verbraucher. Der Trend zu Bio ist da, aber auch zu regionalen Produkten“, sagt Flake.

Die Hofmolkerei in Lemgo habe bislang die Milch der eigenen 75 Kühe verarbeitet: um die 500.000 Liter im Jahr. Mit großem Erfolg – obwohl die Produkte teurer sind. Ein Liter Milch kostet im Handel mehr als einen Euro. Jetzt werde die Menge durch Reinhold Kiel verdoppelt. „Die Vermarktung unserer Biomilch unter Lippequalität ist konsequent ökologisch. Wir vermeiden unnötigen Transport, garantieren absolute Frische und können den Verbrauchern jederzeit zeigen, woher ihre Milch kommt“, so Reinhold Kiel. In kleinen



Aus der Region in die Region: Die Kooperationspartner (von links) Viktor Blümel, Peter Woelke, Dieter Hagedorn, Dr. Albrecht Flake, Reinhold und Ute Kiel sowie Günter Puzberg freuen sich darüber, dass die Kühe vom Hof Kiel Milch für die Molkerei Eben-Ezer liefern. FOTO: GOCKE

Schritten, so sieht es Flake, wolle man nun die Produktpalette um Quark, Butter und vielleicht auch Käse erweitern. „Das geht nicht von heute auf morgen, wir setzen auf langsames Wachstum“, sagt Flake.

Dass die regionalen Produkte, die auch von Lippequalität vermarktet werden, so gut punkten, komme vielen zugute. „Sie stehen für eine Wertschöpfung vor Ort, für den Erhalt von Arbeitsplätzen“, sagt Günter Puzberg vom Verein Lippequalität. Auf dem Meierhof arbei-

ten 30 Menschen mit Behinderung, die Transportwege sind kurz, was die Umweltbelastung minimiert, und es entstehen Wertschöpfungsketten. So soll es in Zukunft auch Joghurt mit Früchten geben, die der Lohmannshof in Detmold zuliefert.

Bleibt die Frage, warum nicht mehr Landwirte einfach auf Bio umstellen. Denn während am Spotmarkt der Liter Milch mit fünf Cent gehandelt wird, bekommt ein Landwirt, der Bio-Milch liefert, 48 Cent. Doch das ist nicht so schnell umsetzbar.

„Die Landwirte sind in langfristigen Lieferverträgen gebunden. Die Vorlaufzeit für eine Kündigung liegt bei zwei Jahren. Dann muss die Produktion umgestellt werden“, sagt Flake. Er beziffert den finanziellen Mehraufwand gegenüber der konventionellen Produktion auf um die zehn Cent je Liter Milch. „Das Futter muss anders hergestellt werden, einiges mit mehr Handarbeit erledigt werden. Und nicht zuletzt ist es auch eine Kopfsache, ob man diese Schiene fahren will.“ Außer-

dem müsse man berücksichtigen, dass viele Bio-Produkte generell auch aus dem Ausland eingeführt werden. „Das bedeutet, dass auch dieser Markt immer heißer umkämpft wird und die Preise ebenfalls unter Druck geraten, wenn die Milchmenge steigt“, sagt Flake.

Für die Hofmolkerei von Eben-Ezer sei die regionale Produktion eine sehr gute Nische. Man sei mit Edeka und Rewe im Gespräch, um die Vermarktung auszuweiten.

Kommentar Seite 10