



Landwirtschaft



Milch, Käse, Jogurt & Co

Impressum:

Herausgeber: Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft
des Landes Brandenburg
Referat Koordination, Kommunikation, Internationales

Henning-von-Tresckow-Str. 2-8
14467 Potsdam

www.mil.brandenburg.de

Fachliche
Bearbeitung: Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft
des Landes Brandenburg
Referat Verarbeitung und Vermarktung, Marktstruktur, Marktordnung,
Technik, Tierzucht und tierische Erzeugung

Henning-von-Tresckow-Str. 2-8
14467 Potsdam

Gestaltung/Druck: Brandenburgische Universitätsdruckerei und Verlagsgesellschaft Potsdam mbH

Auflage/Stand: 3.000 Stück/ April 2010

Fotos: Umschlagseite, Copyright: MIL
Bilder im Kapitel I; Quelle: www.oekolandbau.de/
Copyright: BLE/ts
Bilder im Kapitel 2, Copyright: MLUA Oranienburg
Bilder im Kapitel 3, Copyright: FÖL
Bilder im Kapitel 4, Copyright: MIL, Kampagnenplakat EU-Schulmilchprogramm S. 24,
Copyright: EU 1995-2010
Bilder im Kapitel 5, Copyright: FÖL, „Weide“, Quelle: www.oekolandbau.de/,
Copyright: BLE/ts
Bilder im Kapitel 6, Milchqualitätspreisträger, Copyright: Bauernzeitung
Bilder im Kapitel 7, Copyright: jeweilige Preisträger

Hinweis:

Diese Broschüre wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des Ministeriums für Infrastruktur und Landwirtschaft herausgegeben. Sie darf nicht während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie auch für die Wahl der Mitglieder des Europäischen Parlaments. Unabhängig davon, wann, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Inhalt

Vorwort	3
1. Rohmilch	5
2. Kompetenz für Käse, Butter, Quark & Co.	11
3. Fettstufen, Imitate und ESL	18
4. Schulmilch – für gesunde Ernährung	23
5. Bio-Qualität, die man schmeckt	26
6. Milchqualitätspreis 2009	30
7. Qualitätswettbewerb Milch 2009 – Ausgezeichnete Molkereien und Hofmolkereien/Direktvermarkter.....	34

Vorwort

Milch, Käse, Jogurt und Co. gehören zu den wichtigsten Bausteinen unserer Ernährung. Deshalb ist bei deren Herstellung eine extrem große Sorgfalt zu wahren. Wie kaum bei anderen Produkten wird durchgängig vom Milchbauern, über Molkereien bis zur Ladentheke die Qualität der Milcherzeugnisse überwacht und ausgewiesen.

Es ist eine gute Tradition, dass in Brandenburg für ausgezeichnete Qualität der Milchqualitätspreis verliehen wird. Die Preisverleihung für 2009 hat eine besondere Bedeutung, einerseits findet sie anlässlich der 20. Brandenburgischen Landwirtschaftsausstellung BraLa statt, andererseits in einer äußerst schwierigen Marktsituation der Milcherzeuger.

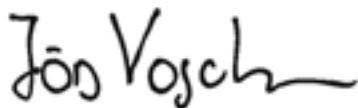
Um so erfreulicher ist es, dass die Brandenburger Milchbauern absolute Spitze bei der Milchleistung und der Milchqualität in Deutschland sind. Ebenso erfreulich ist das Wachsen der Direktvermarktung, der Hofmolkereien und der Herstellung von Biomilcherzeugnissen in Brandenburg.

Wir wollen in dieser Broschüre neben der Preisverleihung auf einige Aspekte der Schulmilch, der Bio-Milch, der Etikettierung, der Milchkontrollen und den Hygienevorschriften eingehen.

Den Milchkonsumenten kann ich nur empfehlen bei der Brandenburger Landpartie oder an den Tagen der offenen Tür sich selber ein Bild davon zu machen, wie gewissenhaft mit Milch umgegangen wird und wie aufwändig deren Erzeugung und Verarbeitung ist.

Welche Geschmackserlebnisse mit Milch, Käse, Jogurt und Co. verbunden sind, kann jede und jeder täglich neu feststellen.

Den für hervorragende Milchqualität ausgezeichneten Preisträgern möchte ich meine große Anerkennung für diese Leistung aussprechen und herzlich gratulieren.



Jörg Vogelsänger

Minister für Infrastruktur und Landwirtschaft
des Landes Brandenburg



Rohmilch nennt man die unveränderte Milch von Nutztieren, die nicht über 40°C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde. Milcherzeugnisse heißen dann die weiter verarbeiteten Produkte.

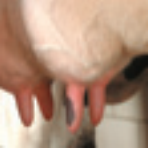
Einhaltung von strengen Vorschriften

Im Land Brandenburg liefern etwa 600 Agrarbetriebe ihre Milch an Molkereien verschiedener Bundesländer. Sie alle sind verpflichtet, dieselben gesetzlichen Vorgaben einzuhalten. Europaweit ist unter anderem festgelegt,

welche Qualitätsmerkmale die Rohmilch erfüllen muss, um daraus hochwertige Erzeugnisse herzustellen. Weiterhin gibt es Verordnungen, die nur in Deutschland gelten. Hier ist die Milch-Güteverordnung als wichtigste gesetzliche Grundlage zu nennen. Sie bildet die Basis für die Bezahlung der Rohmilch durch die Molkereien an ihre Lieferanten.

Zusätzlich können die einzelnen Bundesländer landeseigene Milch-Güteverordnungen erlassen.





Hygienevorschriften

Besondere Bedeutung kommt der Einhaltung von Hygienevorschriften zu. Ein sauberes Umfeld in der Milchproduktion und die Einhaltung hygienischer Anforderungen vor und während der Milchproduktion sind grundlegenden Voraussetzungen. Dazu zählen unter anderem:

1. Melkgeschirr und Räume, in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist.
2. Die Milchlagerräume müssen vor Ungeziefer geschützt und von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, räumlich getrennt sein und über eine geeignete Kühlanlage verfügen.
3. Ausrüstungsflächen, die mit Milch in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung von Milch), müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und einwandfrei instand gehalten werden. Dies erfordert die Verwendung glatter, waschbarer und nicht toxischer Materialien.
4. Nach Verwendung müssen diese Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Nach jeder Benutzung

oder bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch verwendet wurden, entsprechend gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden.

Personen, die für das Melken und/oder die weitere Behandlung der Rohmilch zuständig sind, müssen saubere Arbeitskleidung tragen. Die Melker müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten.

Kriterien für die Rohmilch

Neben der Einhaltung hygienischer Standards muss die Rohmilch festgelegte Kriterien erfüllen, um problemlos weiter verarbeitet zu werden. Hier sind in erster Linie die Einhaltung von Grenzwerten bezüglich der bakteriologischen Beschaffenheit und des Gehaltes an somatischen Zellen zu nennen.

Die bakteriologische Beschaffenheit beschreibt den Keimgehalt der Milch. Normalerweise wird die Rohmilch keimarm ermolken und sollte auch so in den Milchtank gelangen. Werden alle hygienischen Vorschriften beachtet, ist das kein Problem.

Unter dem Gehalt an somatischen Zellen oder kurz Zellgehalt genannt, versteht man den Anteil körpereigener Zellen, der beim Melken in die Milch gelangen kann. Die Höhe des Zellgehaltes ist ein Indiz für den Gesundheitszustand der Milchkühe. Ein erhöhter Zellgehalt weist auf eine Euterentzündung des Tieres hin.

In der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 sind die Grenzwerte für alle Mitgliedsstaaten verbindlich festgelegt.

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 100 000 (*)
Somatische Zellen (pro ml)	≤ 400 000 (**)

(*) über zwei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat

(**) über drei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat

Außerordentlich wichtig für die Rohmilch ist, dass sie frei von Hemmstoffen ist. Das sind in der Milch nachgewiesene Substanzen, die bereits in geringen Mengen Mikroorganismen hemmen oder abtöten. In der Regel sind es Medikamente zur Behandlung erkrankter Tiere, zum Beispiel Antibiotika, die im Körper noch nicht abgebaut wurden.

Im Sinne des Verbraucherschutzes ist eine sorgfältige Kontrolle der Milch daher unumgänglich. Bei einem positiven Nachweis darf die Milch nicht verarbeitet werden. Diese Kontrollen werden von verschiedenen Stellen durchgeführt. Im Rahmen ihrer Sorgfaltpflicht untersuchen die Molkereien täglich die eingehende Rohmilch auf Hemmstoffe.





Im **Landeskontrollverband Waldsiedersdorf e. V.** wird die Sammelmilch jedes Lieferanten, der an eine Molkerei Brandenburgs liefert, nach den Vorgaben der Milch-Güterverordnung untersucht. Diese Untersuchungen werden nach einem monatlich wechselnden Probenplan durchgeführt. Die ermittelten Ergebnisse bilden dann am Monatsende die Grundlage für die Bezahlung der Milch. In der Milch-Güterverordnung sind die zu untersuchenden Merkmale, die Mindestuntersuchungshäufigkeit und die Untersuchungsmethoden sowie die Mittelwertbildung festgelegt. Einen Überblick der zu untersuchenden Gütemerkmale und die Mindestuntersuchungsdichte zeigt die Tabelle.



Landeskontrollverband Brandenburg e. V.
(LKV)
Straße zum Roten Luch 1
15377 Waldsiedersdorf
(033433) 656 – 0
lkv@lkvbb.de

Gütemerkmal	Monatliche Mindestuntersuchungsdichte	
	Bundes Milch-Güterverordnung	Brandenburger Milch-Güterverordnung
Fettgehalt	3	4
Eiweißgehalt	3	4
Zellgehalt	2	2
Keimgehalt	2	2
Gefrierpunkt	1	1
Hemmstoff	2	2



Fett- und Eiweißgehalt sind wichtige erwünschte Inhaltsstoffe der Milch. Der Milchlieferant ist verpflichtet, Überschreitungen der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte an die zuständige Behörde zu melden. Setzen sich diese Überschreitungen über mehrere Monate fort, kann das zu einer Aussetzung von der Milchanlieferung führen. Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt kontrolliert die Maßnahmen der Betriebe, die zur Verbesserung der Milchqualität führen sollen. Die Milchanlieferung kann erst wieder aufgenommen werden, wenn Ergebnisse aus Milchproben vorliegen, die den Nachweis erbringen, dass die Bedingungen zur Milchanlieferung wieder eingehalten wurden.

Der Weg der Milchprobe zum Untersuchungslabor

Die Grundlage zur Untersuchung von Milchproben bildet eine repräsentative Probenahme durch den Milchsammelwagen. Entsprechende Grundsätze zur Probenahme sind in der Probenahmeverordnung des Landes Brandenburg beschrieben. Die Milchprobe wird mittels einer automatischen Probenahmeeinrichtung am Milchsammelwagen bei jedem Lieferanten gezogen und gekühlt zur Molkerei transportiert. Dort übernimmt der Kurierfahrer des Landeskontrollverbandes alle gesammelten Milchproben und bringt sie weiterhin gekühlt zur Untersuchung zum Labor des LKV. Hier werden die Proben erfasst und neutral und unabhängig zur weiteren Untersuchung an die verschiedenen Untersuchungsgeräte verteilt.

Jede Probenflasche ist mit einem Barcode gekennzeichnet, der zusammen mit dem Untersuchungsergebnis in einer Datei abgespeichert wird. Dieser Barcode ist die Schnittstelle für die Zuordnung des Untersuchungsergebnisses zum Lieferanten, denn bis zur Zusammenführung der Tour- und Labordaten ist die Milchprobe anonym.



1.



Alle Ergebnisse werden den Molkereien auf elektronischem Weg zur Verfügung gestellt. Am Monatsende erhält die Molkerei alle Ergebnisse so aufbereitet, dass sie auf dieser Grundlage und der gelieferten Milchmenge das Milchgeld für jeden Lieferanten errechnen und auszahlen können.

Übrigens

Bei den Preisträgern für hervorragende Milchqualität in Brandenburg wurden gemäß den Kontrollen des Landeskontrollverbands Waldsiedersdorf e. V. ganzjährig keine Hemmstoffe und kein Fremdwasser festgestellt und im Jahresmittel die Grenzwerte mindestens wie folgt unterschritten.

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	$\leq 10\ 000$
Somatische Zellen (pro ml)	$\leq 300\ 000$

Kompetenz für Käse, Butter, Quark & Co. 2.

Milchwirtschaftliches Kompetenzzentrum

Lehrtätigkeit

- ◆ überbetriebliche Ausbildung
- ◆ Meisterkurse
- ◆ Weiterbildung

Untersuchung

- ◆ chemisch, physikalisch
- ◆ mikrobiologisch
- ◆ sensorisch

Angewandte Forschung

Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungs-
anstalt Oranienburg e. V.

Sachsenhausener Str. 7 b,
16515 Oranienburg

Tel.: 03301/631-0

FAX: 03301/702164

e-mail: info@mlua.de

Internet: www.mlua.de



2.

Mit der Gründung der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V. (MLUA) am 01.07.1992 wird die Dienstleistungstätigkeit des seit 1923 in Oranienburg ansässigen Milch Instituts in den Bereichen Lehre, Untersuchung und Forschung fortgesetzt.



Oranienburgs milchwirtschaftliche Geschichte reicht jedoch bis in das 17. Jahrhundert zurück: Louise Henriette von Oranien, die Gemahlin des Großen Kurfürsten von Brandenburg, ließ 1653 in Oranienburg eine Molkerei errichten, die der Ausbildung von Molkereigehilfen nach holländischem Muster diente. Auf die Kurfürstin gehen auch die Anfänge der Qualitätsprüfung von Milch im Oranienburger Raum zurück.



Laborantenausbildung im Mikrobiologischen Schülerlabor

Aufgabe der MLUA ist es, den in der Milchwirtschaft erreichten Leistungsstandard durch Lehre, Untersuchung und Forschung zu erhalten und zu verbessern. Aus der Verflechtung dieser drei Tätigkeitsfelder ergeben sich hohe Synergieeffekte, die die MLUA zu einer kompetenten Kontaktstelle für alle am Verkehr mit Milch und Milcherzeugnissen beteiligten Kreise (Landwirtschaft, Molkereiwirtschaft, Handel, Wissenschaft, Lebensmittelüberwachung, politische Entscheidungsträger) machen. In dieser Konstellation besitzt die MLUA in den neuen Bundesländern Alleinstellungscharakter.

Aus-, Fort- und Weiterbildung

Die MLUA ist für das Einzugsgebiet Brandenburg, Berlin, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Mecklenburg-Vorpommern und Thüringen die zentrale überbetriebliche Ausbildungsstätte für die staatlich anerkannten Ausbildungsberufe Molkereifachmann/-fachfrau (Milchtechnologie) und Milchwirtschaftliche/r Laborantin/Laborant. Mit durchschnittlich 220 Auszubildenden werden in Oranienburg ca. 20 % des milchwirtschaftlichen Berufsnachwuchses Deutschlands überbetrieblich ausgebildet.

Die überbetriebliche Ausbildung stellt sicher, dass die Lehrlinge die von ihren Ausbildungs-

betrieben aufgrund der Spezialisierung, Automatisierung und Chargengröße nicht vermittelbaren Ausbildungsinhalte in den Lehrwerkstätten der MLUA (Lehrmolkerei, Schülerlabore) prüfungssicher und chancengleich vermittelt bekommen.

Die MLUA führt neunmonatige Vorbereitungskurse auf die Prüfung zum Molkereimeister durch sowie berufsbegleitende Fortbildungskurse zur Prüfung zum Milchwirtschaftlichen Labormeister. Das Weiterbildungsangebot der MLUA erstreckt sich nach dem Grundsatz „from the farm to the table“ von den Fahrern der Milchsammelwagen über die Milchver-



Ausbildung in der Lehrmolkerei

arbeiter bis zur Lebensmittelüberwachung. Einen wichtigen Platz nimmt auch der Infotag für Schüler ein sowie das Angebot von Praktikaplätzen für Schüler und Studenten.



Lehrveranstaltungen 2009

◆ Überbetriebliche Ausbildung von Molkereifachleuten und Milchwirtschaftlichen Laboranten	219 Azubi
◆ Externenkurs zum Erwerb des Abschlusses als Molkereifachmann/-fachfrau nach § 45 BBiG	15 Teilnehmer
◆ Molkereimeisterkurs	13 Teilnehmer
◆ Milchwirtschaftlicher Labormeisterkurs	10 Teilnehmer
◆ Praktikanten	10 Teilnehmer
◆ Sachkundelehrgang/-prüfung	12 Teilnehmer
◆ Befähigungsnachweis zur Probenahme der Anlieferungsmilch	34 Teilnehmer
◆ Schulung von Sensorik-Sachverständigen	31 Teilnehmer
◆ Fortbildungsveranstaltung für Tierärzte/Milchbereich	37 Teilnehmer



◆ Ausbildertagung und -qualifizierung	31 Teilnehmer
◆ Speiseeiskurs	10 Teilnehmer
◆ Fortbildung Landwirtschaftliche Milchverarbeitung	16 Teilnehmer
◆ Mitarbeiterweiterbildung für Molkereipersonal	25 Teilnehmer
◆ MLUA-Veranstaltungen auf der Landesgartenschau Oranienburg (Tag der Milch, Verkostungsschule, Butterherstellung)	310 Teilnehmer
◆ Milch-Info-Tag	109 Teilnehmer

Untersuchung von Milch und Milcherzeugnissen

Die MLUA führt bundesweit analytische Dienstleistungen für Behörden, Unternehmen und andere Institutionen durch. Mit der Akkreditierung von ca. 410 Prüfverfahren/-parametern hält sie ein dafür breitgefächertes Leistungsangebot bereit:

- ◆ mikrobiologische Lebensmittelsicherheitskriterien, wie Salmonella, Listeria monocytogenes, Staphylokokken-Enterotoxin
- ◆ mikrobiologische Prozesshygienekriterien, wie Enterobacteriaceae, E. coli
- ◆ Schadkeime und Verderbniserreger, wie Sporenbildner, Hefen, Schimmelpilze
- ◆ Nutzmikroorganismen, wie Milchsäurebakterien, probiotische Keime
- ◆ stoffliche Beschaffenheit, wie Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate, Trockenmasse

- ◆ Kennzeichnungsstoffe, wie Zusatzstoffe, Vitamine, Hitzeindikatoren
- ◆ Rückstände und Kontaminaten, wie Pestizide, PCB, Tierarzneimittel, Aflatoxine, Schwermetalle
- ◆ physikalische Eigenschaften, wie Dichte, Gefrierpunkt, Butterhärte, Festigkeit von Schlagsahne
- ◆ sensorische Prüfung hinsichtlich Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz;
- ◆ Deklarationskontrolle

Die in der MLUA durchgeführten chemischen, mikrobiologischen und sensorischen Untersuchungen dienen der Qualitätsbestimmung und dem Nachweis der Lebensmittelsicherheit und damit der Förderung der Marktfähigkeit und Imagepflege von Milchprodukten. Mit ca. 70.000 Analysendaten pro Jahr ist die MLUA umfassend aussagefähig zum Qualitäts- und Sicherheitsstatus in diesem Pro-

duktbereich und leistet somit einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsfürsorge und zum Verbraucherschutz. Die MLUA agiert europaweit.

Im Land Brandenburg betreut die MLUA ca. 30 milchverarbeitende Betriebe (Molkereien, Direktvermarkter) im Rahmen der monatlichen Güteprüfung auf Basis bundes- und landesrechtlicher Bestimmungen. Diese ist ein wesentlicher Bestandteil der Prüfstrukturen für Milchprodukte im Land Brandenburg, die sich zusammensetzen aus

- ◆ amtliche Lebensmittelüberwachung, jährlich ca. 1.100 Proben
- ◆ monatliche Güteprüfung, jährlich ca. 2.000 Proben
- ◆ Eigenkontrolle der Betriebe, realisiert durch externe akkreditierte Labore, wie die MLUA, jährlich 5.000 Proben
- ◆ zuzüglich der produktionsbegleitenden Kontrollen in den betriebseigenen Laboren mit einem Vielfachen an Proben.

Milchprodukte gehören damit zu den am besten untersuchten Lebensmitteln. Sie erfüllen höchste Hygienestandards und Qualitätsansprüche.

Die monatliche Güteprüfung soll nachfolgend an zwei Produktbeispielen veranschaulicht werden:

Monatliche Güteprüfung von Deutscher Markenbutter

Auf Basis der Butterverordnung muss Deutsche Markenbutter folgende Anforderungen erfüllen:

- ◆ Sie muss aus mindestens 82 % Fett, maximal 16 % Wasser und maximal 2 % fettfreier Milchtrockenmasse bestehen
- ◆ Sie muss sich durch eine sehr gute Streichfähigkeit auszeichnen
- ◆ Der pH-Wert muss der angegebenen Buttersorte entsprechen (Süßrahm-, Sauerrahm- oder mildgesäuerte Butter)
- ◆ Die Wasserverteilung, als ein Kriterium der Haltbarkeit, muss mindestens 4 von 5 möglichen Punkten entsprechen
- ◆ Die Butter muss in allen sensorischen Merkmalen (Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur) mindestens 4 von 5 möglichen Punkten erreichen

Darüber hinaus wird die Butter auch mikrobiologisch auf ihren Hygienestatus geprüft.



Monatliche Güteprüfung von Rohmilchkäse

Auf Basis der Prüfrichtlinien wird der Rohmilchkäse wie folgt monatlich untersucht:

- ◆ Kontrolle des deklarierten Fettgehaltes
- ◆ sensorische Kontrolle hinsichtlich Aussehen Äußeres/Inneres, Geruch, Geschmack und Textur (je Merkmal sind max. 5 Punkte möglich)
- ◆ Bestimmung des Hygienestatus durch Prüfung auf *E. coli* und *Listeria monocytogenes*



Käseprüfung

In Auswertung der Ergebnisse der monatlichen Güteprüfung werden die besten Brandenburger Milchprodukte in einer Verleihungsveranstaltung durch das Brandenburger Agrarministerium ausgezeichnet.

Die monatliche Güteprüfung deckt natürlich nur einen kleinen Teil des Untersuchungsumfangs ab, den die Hersteller im Rahmen ihres Qualitäts- und Hygienemanagements nachweisen müssen bzw. der vom Handel erwartet wird. Auch für diese Untersuchungen ist die MLUA fachlich personell und apparativ bestens gerüstet und erstellt als neutrales unabhängiges Prüflabor Produktzertifikate und Verkehrsfähigkeitsbescheinigungen im Ergebnis durchgeführter Untersuchungen.

Angewandte Forschung/ Experimentelle Arbeiten

Die MLUA führt anwendungsbezogene Forschungsarbeiten mit dem Ziel der Optimierung der Produktqualität und der Verbesserung der analytischen Qualitätssicherung durch. Sie orientiert sich dabei an den Erfordernissen des Marktes, des Lebensmittelrechts und der Gesundheitsfürsorge für den Verbraucher. Dem Tätigkeitsprofil der MLUA entsprechend richtet sich der Fokus auf die Entwicklung, Normung und Validierung von chemischen, mikrobiologischen und sensorischen Prüfverfahren im nationalen und internationalen Bereich. Dazu ist die MLUA Mitglied in den entsprechenden Fachgremien.

Einen weiteren Schwerpunkt bildet die Erstellung von Datensammlungen zu gesundheitlich relevanten Kriterien durch flächendeckende systematische Untersuchungen. Projektbeispiele sind: Mikrobiologische Beschaffenheit von Rohmilcherzeugnissen, Ursachen- und verbraucherorientiertes Monitoring auf Rückstände und Kontaminanten, Ermittlung ernährungsphysiologischer Daten von Ziegen-, Schafs- und Büffelmilch, Unterscheidung von konventionell und biologisch erzeugter Milch, PCR-basierende Verfahren zur Diagnostik von Verderbniserregern in Milcherzeugnissen.



Die mit der Lehrmolkerei technisch gegebenen Möglichkeiten nutzend, begleitet die MLUA technologische Entwicklungsarbeiten der Lebensmittelwirtschaft.

3. Fettstufen, Imitate und ESL

Es sind insbesondere auch die seit Jahrzehnten bestehenden Vorschriften zur Beschaffenheit, zur Kontrolle und zur Etikettierung von Milch, Butter und Käse, die zu einer hohen Wertschätzung deutscher Milcherzeugnisse geführt haben.

Milchkategorien nach dem Behandlungsverfahren

Rohmilch darf nur von gesondert auf Hygienestandards geprüften Milcherzeugern ab Hof an den Endverbraucher abgegeben werden. An der Abgabestelle soll der Hinweis angebracht sein „Rohmilch – vor dem Verzehr abkochen!“. Rohmilch darf nur innerhalb eines Tages nach dem Melken verkauft werden.



Käseabschöpfen

Konsummilch ist der Oberbegriff für alle Milchkategorien und Milchsorten, die in den Handel gelangen. Der Gesetzgeber unterscheidet weitergehend nach dem Behandlungsverfahren sowie dem Fettgehalt.

Vorzugsmilch bezeichnet die im Einzelhandel erhältliche Rohmilch, die ebenso gesondert und streng zu prüfen ist. Es wird empfohlen Vorzugsmilch ebenfalls abzukochen. Vorzugsmilch ist innerhalb von 96 Stunden zu verbrauchen. Bei Vorzugsmilch muss ausgewiesen sein „Rohmilch – verbrauchen bis ... – aufbewahren bei höchstens + 8 °C“.

Pasteurisierte Milch wird einer kurzzeitigen Wärmebehandlung bei 72 °C bis 75 °C unterzogen. Durch Mikrofiltration oder über eine spezielle Zentrifuge werden die meisten Mikroorganismen herausgelöst. Pasteurisierte Milch nennt man im Sprachgebrauch auch Frischmilch. Sie ist zehn Tage im geschlossenen Zustand haltbar.

Ultrahocherhitzte Milch ist im Handel als H-Milch (haltbare Milch) erhältlich. Hier erfolgt die Abtötung der Keime durch eine Erhitzung auf mindestens 135 °C. H-Milch ist durchaus mehrere Monate im geschlossenen Zustand haltbar. Bei der Herstellung der H-Milch tre-

ten durch die Erhitzung Verluste bei dem Gehalt an Vitaminen auf.

Fettgehaltsstufen – Milch

Die Milchkategorien sind im Milchrecht nach der Art der Behandlung der Milch vorgegeben. Hier die Festlegungen zu Begriffen, die den Fettgehalt charakterisieren:

Standardisierte **Vollmilch** wird mit einem Fettgehalt von mindestens **3,5 %** hergestellt.

- ◆ **Teilentrahmte fettarme Milch** wird auf einen Fettgehalt zwischen **1,5 %** bis höchstens **1,8 %** eingestellt.
- ◆ **Entrahmte Milch**, auch Magermilch genannt, hat höchstens **0,5 %** Fett.
- ◆ Nichtstandardisierte **Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt**.

Der natürliche Fettgehalt liegt meistens zwischen **3,8 %** bis **4,4 %**, wenn diese Bezeichnung gewählt wird, darf kein Milchlaktose nach dem Melken hinzugefügt oder entnommen werden.

Es ist zulässig Milch mit einem anderen als den vorgenannten Fettgehalten anzubieten. Es darf dann aber keine der vorgenannten Bezeichnungen benutzt werden und der tatsächliche Fettgehalt ist auszuweisen.



Büffel-Mozzarella

ESL-Milch

ESL-Milch („Extended Shelf Life“) ist gesetzlich nicht gesondert definiert. Die Herstellung erfolgt über eine kurzzeitige Wärmebehandlung von 85 °C bis 127 °C. Die Mikroorganismen werden über ein hochmodernes schonendes Filtrationsverfahren abgetrennt. Dieses Verfahren wird auch als Hochpasteurisierung bezeichnet, die ESL-Milch ist rechtlich tatsächlich auch der pasteurisierten Milch zugeordnet.



3.

Die ESL-Milch hat eine Haltbarkeit im geschlossenen Zustand von bis zu 30 Tagen. Die Hersteller von ESL-Milch haben mit Attributen, wie „länger frisch“ geworben und damit eine Assoziation zur im Sprachgebrauch benutzten Frischmilch hergestellt. Dies führte bekanntlich zu erheblichen Irritationen.



Der Verbraucher kann relativ schnell zumindest an der Haltbarkeitskennung feststellen, ob es sich um traditionelle Frischmilch oder ESL-Milch handelt und damit bewusst unterscheiden. Daneben gibt es eine Selbstverpflichtung der Milchindustrie und des Einzelhandels zur Kennzeichnung.

- ◆ Die klassische pasteurisierte Konsummilch wird mit dem Zusatz „*traditionell hergestellt*“ gekennzeichnet
- ◆ Die ESL-Milch trägt den Zusatz „*länger haltbar*“

Der Verlust an wertvollen Inhaltsstoffen ist bei ESL-Milch erst einmal nicht deutlich abweichend von der traditionellen Frischmilch aber je länger die Milch gelagert wird, desto höher

werden die Verluste an Vitaminen. Mögliche Vitamin- oder auch Geschmacksverluste stehen bei der Kaufentscheidung des Kunden dem Vorteil der längeren Haltbarkeit gegenüber. Tatsächlich wird ESL-Milch zunehmend vom Verbraucher angenommen und verdrängt Anteile der klassischen Frischmilch.

Fettgehaltsstufen von Käse

Käse und Käseerzeugnisse dürfen nach ihrem Fettgehalt in der Trockenmasse nur in den folgenden Fettgehaltsstufen in den Verkehr gebracht werden:

Fettgehaltsstufe	Fettgehalt in der Trockenmasse
Doppelrahmstufe	höchstens 87 % mindestens 60 %
Rahmstufe	mindestens 50 %
Vollfettstufe	mindestens 45 %
Fettstufe	mindestens 40 %
Dreiviertelfettstufe	mindestens 30 %
Halbfettstufe	mindestens 20 %
Viertelfettstufe	mindestens 10 %
Magerstufe	weniger als 10 %

Käsegruppen

Käse wird nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse in folgende Käsegruppen eingeteilt:

Käsegruppe	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse
Hartkäse	56 % oder weniger
Schnittkäse	mehr als 54 % bis 63 %
Halbfester Schnittkäse	mehr als 61 % bis 69 %
Sauermilchkäse	mehr als 60 % bis 73 %
Weichkäse	mehr als 67 %
Frischkäse	mehr als 73 %

„Fett i. Tr.“

„Fett i. Tr.“ ist die Abkürzung für **Fett in der Trockenmasse**. Diese Bezeichnung wurde gewählt, weil mit der fettfreien Trockenmasse eine konstante bestimmbare Größe gegeben ist.

Damit ist aber die Angabe bei „Fett i. Tr.“ keineswegs der Fettgehalt von z. B. 100 g Standardkäse der Marke Emmentaler. Emmentaler ist ein Käse der Vollfettstufe mit 45 % Fett i. Tr. Er ist der vorgenannten Käsegruppe Schnittkäse zugeordnet und besteht lt. spe-

zieller Vorschriften für Standardkäsesorten mindestens zu 60 % aus Trockenmasse. Nur in diesen 60 % Trockenmasse sind 45 % Fett enthalten. Das heißt in 100 g Emmentaler sind nur 27,0 % bzw. Gramm Fett tatsächlich enthalten. Die Angabe des Fettgehaltes je 100 g findet sich neben Fett i. Tr. ebenfalls auf den Etiketten.

Identitätskennzeichen

Für alle Milchprodukte ist die Kennzeichnung mit dem Identitätskennzeichen vorzusehen. Das Identitätskennzeichen lässt auch für den Verbraucher die Herkunft nachvollziehbar machen.

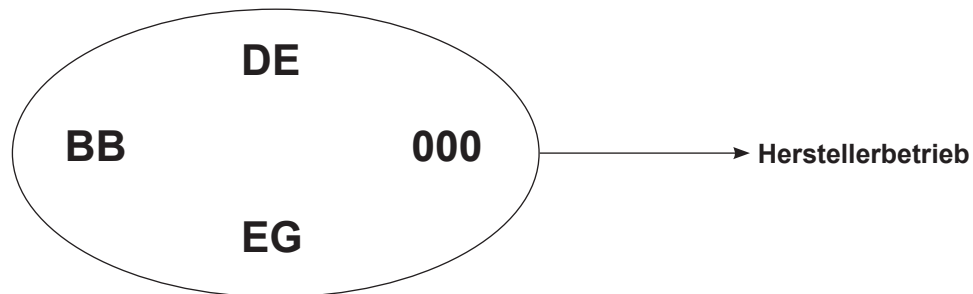


Käsesorten

3.

Die Staaten innerhalb der Europäischen Union sowie die Bundesländer innerhalb von Deutschland sind durch Buchstabenkombinationen gekennzeichnet, die durchaus von jedermann erkennbar sind. Deutschland wird durch „DE“ und Brandenburg durch „BB“ gekennzeichnet. Für die Kennzeichnung der

Herstellerbetriebe bzw. die Verpackungsstellen wird ein Zahlencode verwendet. Wer diesen entschlüsseln will, findet auf den Internetseiten des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit die Auflösungen.



Von Schulkindern wird im Schulalltag von der ersten bis zur letzten Unterrichtsstunde ein hohes Maß an Konzentration und Leistungsfähigkeit gefordert. Dazu benötigen sie regelmäßig Nachschub an Energie, Nährstoffen und Flüssigkeit. Diese verbrauchten Reserven können mit einem Glas Milch, einem Becher Joghurt oder einer Scheibe Brot mit Käse ersetzt werden.



Milch und Milchprodukte sind ideale Fitmacher, die neben Energie eine Vielzahl wichtiger Nährstoffe liefern, die gerade während der Wachstumsphase unverzichtbar sind. Sie helfen gleichzeitig den hohen Flüssigkeitsbedarf von Kindern und Jugendlichen zu decken.

Milch ist ein wichtiger Calciumlieferant. Verzehrstudien zeigen, dass gerade die Gruppe der Schulkinder zwischen 7 bis 19 Jahren nur 57 bis 70 % der Empfehlungen für die tägliche Calciumzufuhr erreichen. Die tägliche Portion Schulmilch liefert in diesem Zusammenhang einen wichtigen Beitrag zur Calciumversorgung. Außerdem liefert Milch eine Vielzahl weiterer wertvoller Nährstoffe, zum Beispiel hochwertiges Eiweiß, leicht verdauliche Fette und Milchzucker sowie Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.



Das EU-Schulmilchprogramm

Um den Anreiz zur Teilnahme am Schulmilchprogramm zu erhöhen, hat die Europäische Kommission 2008 das Schulmilchprogramm erweitert.

4.

Auf der **Liste der beihilfefähigen Milchprodukte** stehen neben **Kakao** und **Milch** in **vielen Geschmacksvarianten** auch **Käse**, einschließlich **fettarmer Käse** sowie **Jogurts** und **Frischkäse mit Aromen oder Früchten**. Beihilfefähige Produkte mit Qualitätsangaben (Zuckergehalt, Milchanteil) werden auf die Einhaltung der Zusammensetzung überwacht.

Der Anteil des Zuckerzusatzes ist auf maximal 7 % begrenzt. Der Zuckergehalt ist aber auch Geschmacksträger ohne diesen würden die Kinder die „süßen“ Produkte nicht annehmen. Wer aber dem Zucker ausweichen möchte, der entscheidet sich für andere zur Auswahl stehende Produkte ohne Zucker, vielleicht für Quark oder Käse mit Kräutern oder auch für Milch, Jogurt, Quark und Käse.



Wer kann am Schulmilchprogramm teilnehmen?

Teilnehmen am Schulmilchprogramm können Schüler, die **weiterführende Schulen, Grundschulen, Kindertagesstätten** oder **Vorschulen** besuchen.

Für Schulmilcherzeugnisse wird ein Höchstabgabepreis festgelegt. Die Schulmilch wird in den Einrichtungen, die für die Teilnahme am Schulmilchprogramm registriert sind, durch Schulmilchlieferanten angeliefert. Die Gemeinschaftshilfe beläuft sich auf 18,15 €/100 kg verzehrter bzw. für die Herstellung von Käse benötigter Vollmilch.

Organisation in der Schule

In der Schule ist zu klären, wer den Verkauf und die Bestellung von Schulmilch übernimmt, ob die Schule klassenweise verteilt oder an einem Schulkiosk verkauft wird. Verkaufs- und Lagerräume (je nach Erzeugnis auch Kühlgelegenheit) müssen eingerichtet bzw. bereitgestellt werden. Zeitgemäße „Schulmilch-Bars“, die sich an der modernen Erlebnis-Gastronomie orientieren oder Milchautomaten können dabei helfen, den Schulmilchverkauf attraktiver zu gestalten und damit die Nachfrage zu beleben.

Weitere Fragen zu Schulmilch?

- ◆ Wer liefert Schulmilch?
- ◆ Wo kann ich Schulmilch beantragen?

- ◆ Wann und wie oft wird Schulmilch angeliefert?
- ◆ Welches Sortiment und welche Abpackgrößen sind für mich am günstigsten?
- ◆ Preis der Milcherzeugnisse?
- ◆ Welche Menge gestützter Milch kann bezogen werden?

Diese und weitere Fragen beantworten Ihnen die Mitarbeiterinnen der Bewilligungsbehörde für **Schulmilch für Berlin und Brandenburg** im **Landesamt für Verbraucherschutz, Landwirtschaft und Flurneuordnung**, Müllroser Chaussee 80, 15236 Frankfurt (Oder)

Ansprechpartner:

Frau Viola Hirsch
Telefon: 0335/ 5217-505
viola.hirsch@lvlf.brandenburg.de

Frau Marlene Schön-Büttner
Telefon: 0335/ 5217-504
marlene.schoen@lvlf.brandenburg.de



5. Bio-Qualität, die man schmeckt

Bio mit hohen Standards

Milch, Jogurt & Co. aus ökologischer Produktion überzeugen durch ihre hohe Prozessqualität. Die beginnt bei der flächengebundenen und artgerechten Haltung der Tiere und ist in den Bio-Mindeststandards der EG-Öko-Verordnung und den strengeren Richtlinien der ökologischen Anbauverbände genau definiert. Bio-Landwirte halten nur so viel Tiere, wie sie mit Öko-Futter vom eigenen Betrieb versorgen können, für Rinder gelten beispielsweise zwei Tiere pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche als Höchstgrenze. Neben der obligatorischen Stroheinstreu ist der Zugang zur Weide/Auslauf verpflichtend, im Krankheitsfall wird auf Naturheilmittel gesetzt. Das Enthornen der Rinder ist bei Demeter zudem verboten, außerdem wird Demeter-Milch nicht homogenisiert, sondern nur pasteurisiert.

Prinzipiell ist bei der schonenden Verarbeitung der Einsatz von Hilfs- und Zusatzstoffen stark eingeschränkt, die Verwendung von Gentechnik ist wie im gesamten Ökolandbau tabu. Wertgebende Inhaltsstoffe wie Omega-3-Fettsäuren, antioxidatives Vitamin E, Beta Carotin und konjugierte Linolsäuren (CLA) bleiben weitestgehend erhalten und kommen so der Gesundheit zugute.

Dass sich die Verbraucher auf die Bio-Qualität beim Griff ins Kühlfach verlassen können, garantieren bei allen Bio-Produkten unabhängige Kontrollstellen mit ihren regelmäßigen Überprüfungen. Der Stempel der Kontrollstelle und das zusätzlich oft verwendete sechseckige Bio-Siegel auf den Bio-Lebensmitteln bürgen dafür.

Eine Übersicht über die Kontrollstellen ist unter <http://www.oekolandbau.de/service/adressen/oeko-kontrollstelle> ersichtlich.

Aufbruchstimmung:

Brandenburger Bio-Molkereien investieren kräftig in neue Verarbeitungskapazitäten und Produkte

Brandenburg ist mit 25 Millionen Liter Bio-Milch eine Hochburg der Bio-Milchproduktion. Wurde ein Großteil dieser Milch bisher außerhalb Brandenburgs verarbeitet, wird zukünftig die gesamte Brandenburger Produktion auch im Land selbst verarbeitet werden können. Zu verdanken ist diese äußerst erfreuliche Entwicklung sowohl der starken Expansion bestehender Bio-Molkereien als auch völlig neuer Initiativen beziehungsweise Existenzgründungen, die insbesondere



die Chancen des Berliner Marktes nutzen wollen.

Für rund 11 Mio. € baute die **Gläserne Molkerei** eine deutschlandweit einzigartige Schaumolkerei in Münchehofe im Spreewald, mit der die Produktionskapazität von etwa 6 Mio. Litern Bio-Rohmilch pro Jahr auf 35 Mio. erhöht wird. Auch Arbeitsplätze werden geschaffen: Die Mitarbeiterzahl steigt von derzeit 17 auf 40 an. Neben der Kapazitätserweiterung will die Gläserne Molkerei noch stärker in den Premium-Bereich vorstoßen. Vor allem die NOP-Milch und die bereits mehrfach ausgezeichnete Heumilch in Demeter-Qualität stehen für höhere Standards und unverwechselbaren Geschmack.

Weitere 2,7 Mio. € betrug die Investitionssumme bei der komplett neuen **Bio-Molkerei Lobetal** der Hoffnungstaler Werkstätten in Biesenthal. Dort werden zukünftig 1,6 Mio. Liter Rohmilch aus den Landwirtschaftsbetrieben der Hoffnungstaler Anstalten verarbeitet. Nach zwei Jahren sollen das Volumen auf 4 Mio. Liter und das Molkereiteam von 19 Mitarbeitern auf 36 Mitarbeiter steigen. Beide Unternehmen laden die Verbraucher und vor allem Schulklassen ein, den Mitarbei-



tern bei der Arbeit über die Schultern und in die Bottiche zu schauen und die wortwörtlich gläserne Produktion von Milch, Käse oder Jogurt live zu erleben. Lobetal verknüpft darüber hinaus ökologische mit sozialer Verantwortung durch die Integration von Menschen mit Behinderung im Unternehmen.

5.

„Soziale Milchwirtschaft“ betreibt auch der **Ökohof Kuhhorst** im Havelland. Die Molke-
rei des Öko-Demonstrationsbetriebes, eben-
falls durch große Schaufenster transparent,
präsentiert die Produkte ab Juni 2010 unter
der Marke „Die Kuhhorster“ mit neuem De-
sign im Naturkosthandel.



Auch die Molkerei des **Ökodorfes Brodowin** reagiert auf die gestiegene Nachfrage und investiert 2010 in eine neue Hofmolkerei. Zukünftig kann Brodowin 4 Mio. statt bisher 2,5 Mio. Liter der am Berliner Markt besonders gefragten Demeter-Milch verarbeiten.

Kleinere Bio-Molkereien lassen sich eben-
falls immer etwas Neues für die Kunden ein-
fallen, vom **Karolinenhof** mit seinen Spezia-
litäten aus Ziegenmilch wie dem Frischkäse
mit Feigenmus über den **Wasserbüffelhof**



Bobalis mit Mozzarella oder den **Milchscha-
hof Schafgarbe** in Ogrosen mit Mangolassi.
Ein Blick in die Hofläden, auf die Marktstände,
in die Naturkostläden oder herkömmlichen
Supermärkte zeigt: Die regionale Bio-Bran-
che reagiert auf den wachsenden Bio-Markt
nicht nur mit einem breiteren Grundsortiment
an Molkereiprodukten, sondern nutzt auch
die Chance, mit zusätzlichen Spezialitäten,
Standards und Qualitäten neue Nischen und



Zukunftsmärkte zu besetzen. Damit wird auf die Verbraucherwünsche eingegangen, man schafft neue Perspektiven für eine nachhaltige und faire Milchproduktion in Brandenburg und ist Vorbild für andere Produktionsbereiche.

Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e. V.

Die FÖL, regionale Kommunikationsplattform, Anlaufstelle und Dachorganisation der ökologischen Lebensmittelwirtschaft in Berlin-Brandenburg, führt im jährlich herausge-



geben Bio-Einkaufsführer für Berlin-Brandenburg auch eine Vielzahl an Bio-Molkereien auf. Alle Bio-Adressen aus dem kostenfreien Heft gibt es mit vielen zusätzlichen Infos auch online unter www.bio-berlin-brandenburg.de/bioadressen.



6. Milchqualitätspreis 2009



Die Preisträger des Milchqualitätspreises 2009



Bei der Preisverleihung Minister Vogelsänger und Bauernverbandspräsident Folgart

Der Milchqualitätspreis 2009 wurde von Minister Jörg Vogelsänger und Bauernverbandspräsident Udo Folgart am 14. Mai 2010 im Rahmen der 20. Brandenburgischen Landwirtschaftsausstellung (BRALA) in Paaren/Glien den Preisträgern überreicht. Die Preisträger wurden begleitet von der Milchkönigin Hanka Mittelstedt und der Erntekönigin Manuela Breckau.

Den Milchqualitätspreis erhalten die **Molke-**
reien:

**Friesland Campina Germany GmbH –
Standort Elsterwerda**

Saure Milcherzeugnisse

Desserts / Puddings / Cremes

Molkerei Karstädt GmbH

Dauermilcherzeugnisse

(Trockenmilcherzeugnisse)

Uckermärker Milch GmbH Prenzlau

Speisequark, Frischkäse und -zubereitungen

Für hervorragende Leistungen und Fach-
kompetenz

als

Sachverständige für sensorische Prüfungen von Milcherzeugnissen 2009

wird

Frau Uta Gerlach

Bauernkäserei Wolters – Uckerland
ausgezeichnet.



6.

Den Milchqualitätspreis erhalten die **Hofmolkereien/Direktvermarkter:**

Bauernkäserei Wolters – Uckerland

Labkäse

Bobalis Agrargesellschaft mbH Jüterbog

Labkäse

Gläserne Molkerei GmbH Münchehofe

Pasteurisierte Konsummilch

Schmachtenhagener Agrar GmbH

Pasteurisierte Konsummilch & Milchlischgetränke

Speisequark, Frischkäse & Frischkäsezubereitungen

Ziegenkäserei Karolinenhof Kremmen

OT Flatow

Saure Milchlischerzeugnisse (Trinkjoghurt)



Den Milchqualitätspreis erhalten die **Milcherzeugerbetriebe**:

Agraraktiengesellschaft A.D. Thaer Schulzendorf
Landkreis Märkisch-Oderland

Agrargenossenschaft e.G. Karstädt
Landkreis Prignitz

Agrargenossenschaft Großderschau eG
Landkreis Havelland

Landwirtschaftliche Betriebsgemeinschaft Menzel GbR Karstädt
Landkreis Prignitz

Lehr- und Versuchsanstalt Ruhlsdorf / Groß Kreuz e.V.
Landkreis Potsdam-Mittelmark



7.

Qualitätswettbewerb Milch 2009 – Ausgezeichnete Molkereien und Hofmolkereien/Direktvermarkter

FrieslandCampina Germany GmbH

An den Kanitzen 7
04910 Elsterwerda



Produktprofil:

- ◆ Jogurt / Sauermilcherzeugnisse
- ◆ Pudding / Dessert
- ◆ Kaffeeprodukte
- ◆ Frischmilch
- ◆ Smoothie

- ◆ Milchverarbeitung: 80 Mio. kg jährlich
- ◆ 7 Tage/Woche
- ◆ Mitarbeiter: 350, davon 17 Auszubildende in den Bereichen Molkereifach (10), Lagerlogistik (3), Technik (2), Labor (1), Büro (1)

Projekt: „Schule trifft Wirtschaft – „We have an appointment“



Molkerei Karstädt



Die Molkerei Karstädt im Brandenburgischen Karstädt gehört seit September 2005 zur Hansa-Milch AG mit Sitz in Uphl. Die Rohmilchverarbeitung im Karstädter Werk beträgt rund 110.000 t im Jahr.

Am Standort Karstädt werden 20 Mitarbeiter beschäftigt. Die Produktion arbeitet ganzjährig im durchgängigen Dreischicht-System. Die Produktionskapazität entspricht rund 9.300 t Magermilchpulver im Jahr. Den individuellen Kundenwünschen entsprechend produziert Karstädt in verschiedenen Erhitzungs- und Wassergehaltsstufen. Die Abpackungen sind gemäß der industriellen Weiterverarbeitung 25-kg-Säcke, 1000-kg-Big-Bags, oder es wird lose im Silofahrzeug geliefert. Karstädt ist Lieferant für Unternehmen auf der ganzen Welt.

Molkerei Karstädt GmbH
 Mühlenstraße 11
 19357 Karstädt
 Tel.: 038797/7960
 Fax: 038797/79699



Uckermärker Milch GmbH



Die Uckermärker Milch GmbH hat ihren Sitz in der Brüssower Allee 85 in 17291 Prenzlau.

Hinter dem Unternehmen stehen fünf Gesellschafter aus den Bereichen Milcherzeugung, Milchverarbeitung und Vertrieb von Milchprodukten, die durch die Bündelung ihrer Aktivitäten in einem Unternehmen Synergien schaffen.

Die Uckermärker Milch GmbH ging am 1. Januar 2009 aus dem Campinawerk in Prenzlau hervor und war bis dahin einer der Standorte der Campina GmbH in Deutschland.

Die EG-Nr. lautet DE BB 006 EG. Der Betrieb ist nach IFS 5, DIN EN ISO 9001:2000, Bio, Kosher, Halal und QS Standard zertifiziert.

Der Standort Prenzlau ist spezialisiert auf die Produktion von Quark, Butter, Milchpulver und Industrieprodukte. Im Werk werden auf 8.500 m² Produktionsfläche pro Tag 900.000 kg Rohmilch verarbeitet.

Zurzeit arbeiten 146 festangestellte Mitarbeiter in zwei und drei Schichten an fünf bis sieben Tagen in der Woche.

Es werden Butter in 250 g-Stücken und 25 kg-Blockbutter, Quark mit verschiedenen Fettstufen und Geschmacksrichtungen von 150 g- bis 10 kg- Abpackungen sowie Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Vollmilchpulver und Sahnepulver hergestellt.



www.uckermarkmilch.de

Bauernkäserei Wolters – Uckerland



Feiner Käse vom Bauern

- UCKERKAAS – Bauernkäse
- 16 verschiedene Schnittkäse-Variationen
- Käscreme – Schmelzkäsekomposition
- Raspelkäas – geriebener Käse
- UCKERBRAAT-Molkekäse

Weitere Spezialitäten:

- Q-Regio-Bauernhof-Eis
- Molkegetränke

Qualitätssicherung

- interne und externe Kontrolle
- selbst erzeugtes Futter für die Kühe
- tagesfrische Verarbeitung der Milch
- Zertifizierung nach International Food Standard (IFS)

Ein Besuch lohnt sich

- **Schaukäserei** > für mehr Informationen bitte vorher Termin vereinbaren
- **Einkaufs- und Imbissmöglichkeiten** in der Radler-Gasse (Radweg Berlin-Usedom)



Bobalis Agrargesellschaft mbH Jüterbog

Anschrift: Hauptstraße 30, 14913 Jüterbog
 Tel: 03372 432 988 // Fax: 03372 432 987
www.bobalis.de // info@bobalis.de



Betrieb: Gründung 1998 mit einem Bestand von 32 Wasserbüffeln
 Tierbestand 2010 195 Wasserbüffel, davon 60 Büffelkühe
 Bewirtschaftung von 164 ha (118 ha Grünland und 46 ha Acker)
 Arbeitskräfte 6 (hochgerechnet auf volle AK)
 Die Bewirtschaftung erfolgt nach ökologischen Richtlinien (EG), eine Verbandszugehörigkeit besteht nicht.
 zuständige DE-021-Öko-Kontrollstelle

Produktion: Hauptproduktionsrichtung ist die Milchverarbeitung zu pasta filata Käse (Mozzarella, Provolone, Scamorza) sowie Jogurt und Molkefrischkäse in der hofeigenen Käserei. Hier wird in der Käserei ausschließlich eigene Büffelmilch verarbeitet. Als zweite Produktionsrichtung besteht die Verarbeitung von Büffel Fleisch zu Frischfleisch, Schinken und Wurst. Die Schlachtung der Tiere erfolgt außerhalb des Hofes.

Besuch: Jeden ersten Sonnabend im Monat von 12.00 – 15.00 Uhr, kostenlose Führungen, Kostproben werden bereitgestellt, Verkauf von Produkten



Gläserne Molkerei GmbH

- Mitarbeiter: ca. 40

Produktprofil:

- Bio-Milch (1,5 % Fett; mind. 3,8 % Fett)
- Bio-Heumilch
- Münchehofer Bio-Landkäse Natur
- Münchehofer Bio-Landkäse mit Bockshornklee-Samen
- Bio-Butter
- Bio-Mager- und Sahnequark
- Bio-Schlagsahne
- Bio-Jogurt



Transparenz und Glaubwürdigkeit sind bei der Herstellung der Bio-Milchprodukte besondere Anliegen. Das bedeutet vor allem, dass die Münchehofer den Weg, den die Bio-Milch vom Landwirt über die Produktion bis zum Verbraucher geht, zeigen wollen. Daher auch der Name: Gläserne Molkerei. Dem Transparenzanspruch verleihen sie deutlich sichtbar Ausdruck in dem Neubau der Gläsernen Molkerei in Münchehofe.



Wer will, kann den Molkereimitarbeitern bei der Arbeit über die Schulter schauen und bei einer Führung durch die Molkerei erfahren, wie hier Milch, Butter und Käse hergestellt werden. Der Themengarten mit Grünem Klassenzimmer und Spielplatz lädt außerdem dazu ein, regionale Kulturpflanzen zu entdecken und alte Schaf- und Rinderrassen im Einklang mit der Natur zu erleben. Mit Ex-



7.

perimenten rund um das Thema Milch können Kinder und Schulklassen die Milch als wichtiges und leckeres Nahrungsmittel kennenlernen.

Gläserne Molkerei GmbH
Molkereistraße 1
15748 Münchehofe
Telefon: +49(0)33760/20770
Telefax: +49 (0)33760/207710
info@glaeserne-molkerei.de

Öffnungszeiten Hofladen: Montag – Freitag: 10.00 – 18.00 Uhr, Samstag: 9.00 - 13.00 Uhr
Anmeldungen für Führungen durch die Gläserne Molkerei online über das Buchungssystem, per Mail an besuch@glaeserne-molkerei.de oder telefonisch unter 033760 20 77 0



Oberhavel Bauernmarkt

Oberhavel Bauernmarkt Schmachtenhagen – Direktvermarkter für die Schmachtenhagener Agrar GmbH

Bauer Siggi war sich am 24. Oktober 1994 nicht sicher, ob seine Idee funktionieren würde. An jenem Tag gründete der Chef des Landwirtschaftsunternehmens, Siegfried Mattner in Schmachtenhagen den Oberhavel Bauernmarkt.

Einen Markt, an dem etwa 35 Bauern, Fischer und Imker der Region ihre Produkte direkt vermarkten. Heute ist der Oberhavel Bauernmarkt einer der größten von Landwirten selbst organisierten Bauernmärkte in Europa.

Dieser hat 364 Tage im Jahr geöffnet, außer zu Neujahr. Der meiste Andrang herrscht am Wochenende. Dann kommen bis zu 5.000 Besucher. 2009 besuchten 300.000 Verbraucher den Oberhavel Bauernmarkt, um direkt beim Landwirt einzukaufen, aber auch um sich mit den Grundlagen des ländlichen Handwerks und der Landwirtschaft vertraut zu machen. Etwa die Hälfte kommt aus der Umgebung, die anderen reisen aus Berlin an.



7.

Das Hauptprodukt des Hofes ist Milch: Zehn Tonnen werden täglich produziert, direkt verkauft oder an Großkunden und Kitas in Berlin geliefert.

Aus eigener Herstellung können verschiedene Sorten Milch, diverse Jogurt-, Quark- und Käsesorten, Eier von glücklichen Hühnern, Suppenhühner, Schweine- und Rindfleisch erworben werden.

Oberhavel Bauernmarkt GmbH
Bauernmarktchaussee 10
16515 Oranienburg
Tel.: 03301 680910
www.oberhavel-bauernmarkt.de



Ziegenkäserei & Wiesencafé Karolinenhof

Auf dem Karolinenhof im havelländischen Luch leben 120 Ziegen im Laufstall mit täglichem Weidegang. Die 32 Hektar werden nach Richtlinien des Verbunds der Ökohöfe Nord/Ost bewirtschaftet.

Von der Ziegenmilch produzieren die Karolinenhofer 20 verschiedene Rohmilchkäsespezialitäten, die sie direkt in ihrem Hofladen verkaufen. Vom milden



Frischkäse hergestellt, aus der melkwarmen Milch über gereifte Weichkäse bis zum halben Jahr gereiften würzigen Schnittkäse findet sich für jeden Geschmack etwas. Während die Hofgäste im Garten Kaffee und Kuchen genießen, können die Kinder auf der Strohbürg toben. Und wenn das Wetter mal nicht so schön sein sollte, können sie im Wintergarten sitzen und den Ausblick über die Felder genießen. In der Küche werden Bio-Produkte aus der Region sowie Ziegenkäse zu köstlichen Essen verarbeitet.

Öffnungszeiten:

Freitag 11 bis 19:00 Uhr;

Sonnabend, Sonntag, Feiertage 9 bis 20:00 Uhr

Telefon: 033922/60190

www.guter-ziegenkaese.de

Mail: info@guter-ziegenkaese.de



**Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft
des Landes Brandenburg**

Referat Koordination, Kommunikation, Internationales

Henning-von-Tresckow-Str. 2-8
14467 Potsdam
www.mil.brandenburg.de

