

Die „faire Milch“ kommt in den Handel

Einzigartiges Konzept wird in die Tat umgesetzt - fairer Milchpreis für die Bauern - hohe Qualitätsversprechen – strenge Kontrollen – gesund, umweltgerecht und traditionell hergestellt – gentechnikfrei

Jakob Niedermaier, Geschäftsführer der Milchvermarktungsgesellschaft MVS und Romuald Schaber, Vorsitzender des Verbandes Deutscher Milchviehhalter (BDM) wirken kein bisschen nervös. Sie scheinen sich ihrer Sache sicher zu sein.

Niedermaier, welcher mit der MVS die "faire Milch" vermarktet und Schaber, der wiederum als BDM-Vorsitzender Markeninhaber der "fairen Milch" ist, wissen, was sie tun. „Die Zeit ist reif für eine Milch, die biologisch wertvoll, natürlich, gentechnikfrei, gesund und gerecht zu Bauern und Verbraucher ist“, betonen beide. In Zeiten von Milchstreiks und sinkenden Milchpreisen mag die Idee, noch eine Milch auf den Markt zu bringen, zuerst befremdlich wirken. Doch bei genauem Hinsehen stellt man deutliche Unterschiede zwischen der „fairen Milch“ und herkömmlicher Milch fest. Die Milch, die von Höfen aus Bayern, Baden-Württemberg und Hessen kommt, wird regional verkauft. „Die Regionalität unserer Milch ist ein Kriterium, was sie einzigartig macht. Denn nur bei regional erzeugten Produkten kann der Verbraucher die Art und Weise der Produktion beeinflussen“, meint Jakob Niedermaier. Die Ausgangslage für die Vermarktung der "fairen Milch" bezeichnet der Landwirt aus Rott am In als "günstig". "Denn dadurch, dass der BDM schon frühzeitig erkannte, dass die Milch ein klares Markenprofil benötigt, profitiert die "faire Milch" von einem bereits bestehenden positiven Image."

Betriebe erhalten – Kulturlandschaft bewahren

Der vielleicht größte Unterschied zu anderen Milchsorten ist die Tatsache, dass die produzierenden Landwirte einen voll kostendeckenden Milchpreis erzielen. Von 99 Cent pro Liter (3,8 % Fettanteil) gehen 40 Cent an die Milchbauern. Dadurch ist das Fortbestehen der Höfe gesichert und Arbeitsplätze in der Region bleiben erhalten. In diesem Zusammenhang erklärt Niedermaier: „Die Existenz der Höfe sichert uns auch den Erhalt unserer seit über 100 Jahren geschaffenen Kulturlandschaft. Wenn wir nicht aufpassen, werden im Rahmen der Globalisierung unsere heimischen Bauernhöfe verschwinden. Und mit ihnen auch das einzigartige Landschaftsbild, von dem u.a. der Tourismus abhängig ist.“

Omega 3 macht den Unterschied

Ein wichtiges Merkmal der "fairen Milch" ist ihr überdurchschnittlich hoher Anteil an lebenswichtigen Omega-3-Fettsäuren im Vergleich zu herkömmlicher Milch. Diese Gesundheitskomponente ist den Bauern der „fairen Milch“ einiges wert: „Unsere Landwirte füttern ihre Kühe überwiegend mit Futter von hofnahen Wiesen. Das ist zwar nicht die kostengünstigste Variante der Fütterung, aber wir wissen, dass wir nur dann einen derart hohen Omega-3-Fettsäuregehalt erreichen - zum Vorteil von Mensch und Natur“, erklärt Niedermaier. Dass diese und die anderen Qualitätsversprechen eingehalten werden - dafür sorgt eine Stiftung, die wiederum eine neutrale Kontrollstelle mit der Analyse der Milchwerte beauftragt.

Alle Milchkühe der „fairen Milch“-Erzeuger werden artgerecht gehalten, d.h., sie haben genügend Platz, Licht und Luft. Die Bauern der „fairen Milch“ betrachten ihre Kühe als ihr wichtigstes Kapital: sie wollen keine Turbokühe, sondern sie sind auf Langlebigkeit und Fruchtbarkeit bedacht.

Nachhaltigkeit ist entscheidend

Wenn man Jakob Niedermaier auf weitere Vorteile der „fairen Milch“ anspricht, so kommt er ziemlich schnell auf den Umweltaspekt.

„Wir haben so viele gute Höfe in Deutschland. Da müssen wir die Milch nicht Hunderte Kilometer weit durch Europa fahren“, insistiert der Familienvater aus Rott am In. Zudem engagiert sich jeder der Milchbauern für ein persönliches Umwelt- oder Tierschutzprojekt, wie zum Beispiel eine natürliche Blumenwiese oder eine Vogelschutzhecke in Hofnähe. Es kann auch ein Wildacker sein oder aber das Anlegen eines Randstreifens auf bewirtschafteten Feldern, damit keine Düngemittel in Bäche, Flüsse oder Seen gelangen können. Ziel des Umweltprojektes, das in der Satzung fest verankert ist, soll die Erhaltung einer intakten natürlichen Umgebung sein. Nicht nur aus diesem Grund stehen Imker- und Naturschutzverbände hinter der „fairen Milch“.

Gentechnikfreie Produktion

Als eine der ersten Milchsorten, darf sich die „faire Milch“ außerdem mit dem offiziellen Siegel „gentechnikfrei“ schmücken. „Wir wollen das Risiko von gentechnisch veränderten Pflanzen nicht tragen und verzichten daher darauf, sie zu

verfüttern“, betont MVS-Geschäftsführer Jakob Niedermaier. „Strenge Richtlinien für Anbau und Produktion, sowie regelmäßige Kontrollen schaffen Sicherheit und Transparenz für die Verbraucher.“ Das vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) entwickelte Siegel garantiert den „faire Milch“-Trinkern, dass sie gesunde Milch ohne den Einsatz von Gentechnik trinken.

Prüfung durch neutrale Instanz

Die hohen Qualitätskriterien der „fairen Milch“ werden regelmäßig durch eine neutrale Stelle kontrolliert. Darüber hinaus werden die strengen Vorgaben nach einem Punktesystem jährlich ausgewertet und die besten Milcherzeuger prämiert. Damit soll ein interner Wettbewerb entstehen, um möglichst umweltschonend mit traditioneller Herstellung ein überdurchschnittliches Produkt anbieten zu können.

Visionen und Pläne

Die Verbraucher können sich in Prospekten oder auf der Homepage (www.die-faire-milch.de) über die „faire Milch“ und ihre Herkunft informieren. „Wir möchten, dass jeder unserer Milchbauern, sich und seinen Betrieb im Internet vorstellt. Denn schließlich ist Transparenz und Offenheit ein wichtiges Argument, wenn es um Verbrauchervertrauen geht“, so Niedermaier, der bereits Zukunftspläne und die nächsten Schritte für die „faire Milch“ plant. Langfristig sollen auch Milchprodukte wie Butter oder Käse unter dem Label der „fairen Milch“ in den Handel kommen.

Wenn es nach Jakob Niedermaier und seinen Kollegen ginge, dann würde die „faire Milch“ bald ein Drittel der Kühlregale der gängigen Märkte einnehmen. Zunächst aber wird die „faire Milch“ in 1200 Rewe- und 300 Tegutfilialen in Bayern, Baden-Württemberg und Hessen erhältlich sein.

Weitere Informationen gibt es unter www.die-faire-milch.de.

Kontaktadresse:

MVS Milchvermarktungs- GmbH
Gutenbergstr. 7-9
85354 Freising

Tel.: + 49 (0)8161- 5384 7319
Fax + 49 (0)8161- 5384 7354
Mail:info@mvsgmbh.de