

25.05.2018

Ascanische Altmark e.V., Klein Wieblitz Nr. 29, 29410 Salzwedel



Aufbau einer Bio-Molkerei im Altmarkkreis Salzwedel

1 Aktuelle Marktsituation in Deutschland

In Deutschland gibt es 45 Bio-Molkereien unterschiedlicher Betriebsgrößen (von eigener Hofkäserei bis zur konventionellen Großmolkerei mit Bioanteil), die die aktuelle Nachfrage nach biologisch erzeugter Milch nicht abdecken können. Aufgrund der Nachfrage kann in Deutschland nur ca. 70 Prozent der Biomilch im Land produziert werden. Der Rest wird weiterhin aus Dänemark und Österreich eingeführt. Das betrifft auch die Bio-Milchprodukte.

Geografisch liegt der weitaus größte Anteil der Biomilchviehbetriebe – mit entsprechender Verarbeitung - im Süden Deutschlands.

Zudem besteht auf dem Exportmarkt der Trend auch deutsches Biomilchpulver nachzufragen, da deutsche Lebensmittel einen branchenweit anerkannten sehr hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard haben. Trotz des Preisunterschiedes, der mit 15 bis 20 ct. je Liter Milch, zugunsten der Bio-Milch, seit Beginn dieser Vermarktungsschiene nach wie vor mehr erwirtschaftet wird, kalkulieren die Biomolkereien, im Hinblick auf Produktionserweiterungen, sehr verhalten. Somit gibt es sehr viele Anfragen von konventionellen Milchviehbetrieben in der Branche, die auf ökologisch-biologische Produktion von Vorzugsmilch umstellen wollen, aber aktuell keine Biomolkerei für die Vermarktung finden. Zudem dauert eine derartige Betriebsumstellung mindestens zwei Jahre.

Trotzdem vermarkten österreichische und französische Biobauern weiterhin bevorzugt ihre veredelten Milchprodukte auf dem deutschen Markt, um an der höheren monetären Wertschöpfung teilzuhaben. Die Produktvielfalt (z.B. Camembert, Berg- und Höhlenkäse) bringt hierbei den Vorteil.

In Sachsen-Anhalt gibt es *keine* Bio-Molkerei. Die nächsten befinden sich in Brandenburg und Sachsen.



2 Grünlandbewirtschaftung im Altmarkkreis Salzwedel (AMK)

Der AMK zeichnet sich traditionell durch einen hohen Anteil an feuchtem Dauergrünland in Flusstälern aus, das in den letzten Jahren vor allem als Intensivgrünland umgenutzt wurde. Regelmäßige Düngung mit organischen

Dünger (vor allem Gülle) und Mineraldüngern ermöglicht eine hohe Schnittabfolge. Der Grasschnitt wird entweder zu Futtersilage oder Heu verarbeitet oder als Energieträger (Biogas) eingesetzt. Vermehrt wird Grünland auch wieder umgebrochen und durch Maiskulturen ersetzt. Die Milchkuhhaltung und Färsenaufzucht findet fast ausschließlich in Ställen statt. Eine Beweidung der Flächen erfolgt nur noch marginal auf Splitterflächen.

Viele Bodenflächen sind verpachtet und werden von Agrargenossenschaften, die von Fremdkapital finanziert werden, bewirtschaftet. Wobei wiederum viele Arbeitsgänge ausschließlich von Lohnunternehmern umgesetzt werden.

Dieser Kreislauf ist ökologisch nicht nachhaltig, weist eine negative Umweltbilanz auf und ist ein wesentlicher Faktor für die verringerte Biodiversität auf dem Grünland. Besonders betroffen sind viele Insektengruppen sowie die Vogelarten, die zu den Wiesenbrütern zählen und Kleinsäugetiere. Ein großer Teil der Bevölkerung des Landes Sachsen-Anhalt steht dieser Produktionsweise zunehmend kritisch gegenüber. Sie führt zudem zur Entfremdung der ländlichen Bevölkerung von der traditionellen Lebens- und Wirtschaftsweise. Vor allem die jüngeren Generationen identifizieren sich nicht mehr mit dem ländlichen „Lebensraum“ und wandern ab.

3 Konzept der Biomolkerei im Altmarkkreis Salzwedel (AMK)

Die Molkerei soll auf einer vorhandenen und vollständig erschlossenen sowie infrastrukturell angebunden Fläche bei Neuendorf als Neubau – entsprechend dem Stand der Technik - errichtet werden. Bei der Bauausführung, den Materialien und der Energiegewinnung wird dabei auf Nachhaltigkeit orientiert.

Bereits auf der Fläche vorhandene Wohngebäude und eine Lagerhalle sollen als Sozial- und Wohngebäude für das Personal bzw. zur materiell-technischen Lagerung und zur späteren Nutzung als Hofladen in das Konzept integriert werden.

Die Molkerei wird in ihrer Produktionsstruktur modular errichtet, so dass sie jederzeit bei entsprechender Erweiterung der Produktpalette und entsprechender Absatznachfrage erweitert werden kann. Bisher besteht die Nachfrage nach Vorzugsmilchpulver (Produkte für Allergiker) und den traditionellen Hauptprodukten (Trinkmilch, Butter, Käse, Quark und Joghurt) für die Integration in ein vorhandenes Tourismuskonzept. Diese Produkte sollen unter einer geschützten geografischen Produktmarke vermarktet werden.

Entsprechend den Ansprüchen an das Endprodukt Rohmilch zur Weiterverarbeitung soll die Milchkuhhaltung und Fütterung ausschließlich über Weidegang erfolgen. Alle weiteren

Stallhaltungselemente, das Management, die Reproduktion und die erforderliche Schlachtung sollen den Anforderungen an eine tiergerechte Haltung und den höchsten Tierschutzstandards entsprechen. Dabei sollen die Kälber muttergebunden aufgezogen werden und dazu wird parallel mit den Bullenkälbern eine entsprechende extensive Rindfleischstrecke aufgebaut. Die hohe Nachfrage nach qualitativem Rindfleisch wird in Deutschland zu 40 % aus Importen abgedeckt.

Bei der Vermarktung der Milchprodukte im Hofladen sollen dann auch weitere Bioprodukte wie Rindfleisch, Honig, Bier (mit eigener Brauerei und Marke bereits vorhanden), Gemüse u.a. angeboten werden. Da eine Vermarktung von Bioschweinefleisch bereits – wenn auch mit geringem Umfang – besteht, kann auch Schweinefleisch mit angeboten werden.

Wichtig ist eine offene, ehrliche und gläserne Qualitätsproduktion, die sich im Sinne der traditionellen bäuerlichen Produktionsweise der Altmark definiert.

4 Ablaufplan

Folgende Aufgaben sind durch Einbeziehung externer Experten zu lösen:

1. Ermittlung der vorhanden ökologischen Produktionskapazitäten und Viehbestände bzw. Produktumsätze im Bereich der biologischen Milchproduktion im Land Sachsen-Anhalt
2. Feststellung geeigneter Milchviehbetriebe mit zum Konzept passender Tierhaltung, Milchproduktion und „Produktionsphilosophie“
3. Festlegung der maschinell-technischen Molkereiausrüstung
4. Erstellung eines Energiekonzeptes
5. Planung der Bauhülle des Molkereigebäudes und des Baumfanges durch Architekten
6. Absatzverhandlungen mit bekannten Abnehmern
7. Eruierung von ausgebildetem Fachpersonal
8. Aufstellung eines betriebswirtschaftlichen Konzeptes
9. Zertifizierungen