

SÜDWESTRUNDFUNK

SWR2 Wissen – Manuskriptdienst

Milch ist ein besonderer Saft

Autor: Helmut Frei

Redaktion: Udo Zindel

Regie: Maidon Bader

Sendung: Dienstag, 23. Oktober 2012, 8.30 Uhr, SWR2

Erstsendedatum 29.11.2011

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Mitschnitte auf CD von allen Sendungen der Redaktion SWR2 Wissen/Aula (Montag bis Sonntag 8.30 bis 9.00 Uhr) sind beim SWR Mitschnittdienst in Baden-Baden für 12,50 € erhältlich.

Bestellmöglichkeiten: 07221/929-6030

Kennen Sie schon das neue Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen.

Mit dem kostenlosen Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert.

Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

*SWR 2 Wissen können Sie ab sofort auch als Live-Stream hören im SWR 2 Webradio unter www.swr2.de oder als Podcast nachhören:
<http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>*

(Atmo Almabtrieb im Allgäu)

Sprecherin:

Der Herbst lässt grüßen: Viehscheid – Almabtrieb – in den Allgäuer Alpen. Von den hoch gelegenen Almen werden Rinderherden herunter ins Tal geleitet. Die Tiere sind mit Kränzen und großen Glocken festlich geschmückt. Von weither strömen Besucher herbei. Sie suhlen sich in folkloristischem Wohlgefühl. Das touristisch inszenierte Ereignis spiegelt eine unschuldig ländliche Welt inmitten heiler Natur vor. In der „Milch von glücklichen Kühen“ scheinen diese Bilder zusammen zu fließen. Doch die Wirklichkeit sieht anders aus.

Ansage: Milch ist ein besonderer Saft. Eine Sendung von Helmut Frei.

Sprecher:

Milch ist ein Rohstoff im industriellen Maßstab geworden: etwa 100.000 landwirtschaftliche Milchviehbetriebe mit insgesamt rund vier Millionen Milchkühen erzeugen fast 30 Millionen Tonnen Milch pro Jahr. Viele dieser Betriebe sind keine Bauernhöfe mehr, sondern landwirtschaftliche Agrarfabriken, an denen teilweise auch Fonds von Investmentgesellschaften beteiligt sind. Bäuerliche Familienbetriebe haben es oft schwer. Doch inzwischen gibt es auch eine Gegenbewegung. Viele Bauern, aber auch Molkereien, wollen „zurück zur Natur“ und auf Massentierhaltung verzichten, die Kühe wie Milchmaschinen behandelt.

Sprecher:

Ein kleiner Abstecher in die Geschichte der Ernährung: Erst vor wenigen Jahren ist die Milchbar im Stuttgarter Hauptbahnhof verschwunden. Eigentlich hätte man sie unter Denkmalschutz stellen müssen, wie jene Milchbar, die 1952 auf dem Stuttgarter Killesberg anlässlich der damaligen Bundesgartenschau eröffnet worden war.

Sprecherin:

Die Idee der Milchbars stammte aus den USA. Und mit US-Amerikanern kamen nach dem Zweiten Weltkrieg auch neue Getränke nach West-Deutschland. Milchshakes zum Beispiel, waren damals ein Modegetränk. Und Werbetexter erfanden den Slogan „Milch macht müde Männer munter“. In den Kinos flimmerte in den 50er Jahren dieser Werbefilm über die Leinwände:

Cut Werbefilm: Ich bin Mili die Kuh und möchte euch gern von meiner Kraft etwas abgeben. Hm, Milch ist das vollkommenste Nahrungsmittel der Natur und sollte darum zur täglichen Kost jedes Menschen gehören.

Sprecher:

Dieses Ziel hatte bereits der „Reichsmilchausschuss“ verfolgt, der 1926 gegründet worden war. Denn Milch galt damals als eines der besten Lebensmittel. In den Fünfzigerjahren hoffte man, dass sie dazu beiträgt, die durch den Krieg ausgezehnte Bevölkerung wieder zu Kräften kommen zu lassen. Und mit dieser Initiative wuchs natürlich auch die Wertschätzung der Milchbauern.

(O-Ton) Franz Endres

Wir sind in der zehnten Generation, immer am gleichen selben Standort und immer Familientradition, auf freier Scholle ein freies Geschlecht. Heut no ein Einzelunternehmen, was auch mit der Übernahme meines Sohnes weitergeführt wird. Und des inspiriert mi, weiterzumachen.

Sprecher:

Franz Endres, Landwirt aus Bad Grönenbach im bayerischen Landkreis Unterallgäu. Auf den weiten, ebenen Flächen dort sind einige überdurchschnittlich große Höfe angesiedelt, wie man sie in Deutschland sonst allenfalls aus den neuen Bundesländern kennt. In den Ställen von Franz Endres stehen derzeit 1.300 Milchkühe. Sein Betrieb ist ein Beispiel für

Massentierhaltung – und er ist wie ein Industriebetrieb organisiert. Diese Milchfabrik, die immer weiter expandiert, beliefert die benachbarte Industrie-Käserei Champignon.

(O-Ton) Franz Endres

Also wir haben hier rund 200.000 Kühe im Kreis, also der rindviehdichteste Landkreis Deutschlands im Prinzip. Und der Landkreis Unterallgäu produziert mehr Milch als wie zum Beispiel das ganze Land Sachsen.

Sprecherin:

Trotz seines hochmodernen Betriebes legt Franz Endres Wert auf den Traditionsnamen „Bossenbauer“, unter dem schon seine Vorfahren bekannt waren. Auf seinem Gelände reiht sich ein Wirtschaftsgebäude ans andere. In einer neuen Halle entsteht das künftige Herzstück dieser Fabrikanlage: ein sogenanntes Melk-Karussell. Es hat einen Durchmesser von rund 30 Metern und gleicht einem liegenden Rad. Außen auf dem Radkranz 80 Boxen. Die auf maximale Milchleistung getrimmten Hochleistungskühe trotten in diese Boxen. Während sich das Karussell langsam dreht, legen Arbeiter den Kühen Melkmaschinen an, um die Milch aus den Eutern zu saugen. Computergesteuert wird sie in Tanks gepumpt und dabei ständig kontrolliert. Die meisten Milchkühe des Landwirts Franz Endres sehen nie eine Weide. Das Stallklima und viele andere Faktoren sind genauestens festgelegt, damit die gelieferte Milch exakt den Erwartungen der Käsefabrik entspricht. Denn der Käse, den sie produziert, soll heute genauso schmecken wie morgen, im Sommer wie im Winter.

Sprecher:

Anders als Groß-Landwirt Endres kennt die Bäuerin Sandra Prinz ihre Rinder noch beim Namen. Solange es das Wetter zulässt, weidet die kleine Herde Milchkühe auf einer Wiese und kehrt abends zurück in den Stall. Eine möglichst artgerechte Tierhaltung, das haben sich Sandra Prinz und ihr Mann vorgenommen. Und das wirke sich auch auf die Qualität der Milch aus, die sie abliefern, meinen die beiden. Die Familie lebt in Beuren, einem Dorf nahe des württembergischen Allgäustädtchens Isny in hügeliger Voralpenlandschaft. Die Schwiegereltern haben den Hof zuletzt im Nebenerwerb betrieben. Doch dann beschlossen Sandra Prinz und ihr Mann, ihn wieder im Haupterwerb umzutreiben. Die Milchviehhaltung ist nur eines ihrer landwirtschaftlichen Standbeine.

(O-Ton) Sandra Prinz

Wir haben den Milchviehstall gebaut für die 30 Milchkühe, waren beim Landwirtschaftsamt, haben uns beraten lassen. Und die Beratung ist ganz klar ausgerichtet auf „Wachsen oder Weichen“. Die haben uns ausgelacht mit unseren dreißig Milchkühen. Wir wurden praktisch weggeschickt, mir haben keine Fördermittel bekommen für den Stall, wie´s normalerweise üblich isch. Einfach, es sei nicht wirtschaftlich, mit dreißig Milchkühen funktioniert das nicht, so. Mein Mann und ich – wir haben beide Betriebswirtschaft studiert und wissen sehr wohl, ob sich unser Unternehmen rechnet oder nicht – und es rechnet sich.

Sprecher:

Mit nur 30 Milchkühen und 28 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche dürfte es den Familienbetrieb Prinz eigentlich gar nicht mehr geben. 60 Milchkühe und mindestens 80 Hektar sollte die unterste Größenordnung sein. So sah es der sogenannte Mansholt-Plan vor. 1968 wurde dieses – so wörtlich – „Memorandum zur Reform der Landwirtschaft in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft“ vorgelegt.

Sprecherin:

Familie Prinz baut auch nicht, wie viele Berufskollegen, auf hochgezüchtete Milchrassen, sondern auf das im Allgäu einst weit verbreitete Braunvieh mit seinem dichten „Teddy-Fell“. Es liefert nicht nur Milch, sondern auch schmackhaftes Fleisch. Außer ihren Milchkühen halten die jungen Bauersleute an die 25 Mutterkühe, die ihre Kälber mit ihrer Milch ernähren, bis sie zu grasen beginnen. Den Normalfall, dass Kälber getrennt von ihren Müttern mit Milchezusatznahrung aufwachsen, lehnt Bäuerin Prinz ab.

(O-Ton) Sandra Prinz

Wir füttern unsere Tiere ausschließlich mit Gras und Heu, also Ganztagsweide. Die sind den ganzen Tag draußen über den Sommer, April bis November. Und im Winter erhalten sie von uns nur Heu. Also wir füttern keinerlei Kraftfutter dazu und wir wollten ganz gezielt in eine kleinere Käserei, die unsere sehr hochwertige Milch zu einem sehr hochwertigen Produkt verarbeitet. Also wir hätten unsere Milch nicht an eine große Molkerei geliefert. Das war für uns von Anfang an das Ziel, dass wir in eine kleinere Molkerei gehen, die eben einen Bio-Käse herstellt und unsere sehr hochwertige Heumilch auch verarbeitet.

(Atmo Käsküche)

Sprecher:

Freitagmorgen kurz nach halb sechs in der kleinen Molkerei „Käsküche“ am Ortsrand des Städtchens Isny. Sie ist einer jener wenigen Milchverarbeitenden Kleinbetriebe, die es im württembergischen und bayerischen Allgäu noch gibt. Die Käsküche verarbeitet im Jahr 800.000 Liter Milch – das Unternehmen, das mit „Müller-Milch“ groß wurde dagegen rund 2,6 Milliarden Liter, mehr als 3.000 mal so viel wie die Käsküche. In der kleinen Molkerei wird ausschließlich Biomilch verwendet, die höchsten Qualitätsstandards genügt. Auch Butter, Trinkmilch, Schlagsahne, Quark und andere Milchprodukte führt die Käsküche in ihrem Sortiment.

Sprecherin:

Die Zentrifugen, die Milch und Rahm voneinander trennen und die anderen Maschinen der Milchverarbeitung sind bereits eingeschaltet, heißes Wasser strömt durch silberne schimmernde Metallrohre. Simon Ziegler hat seine weiße Arbeitskleidung angezogen und spritzt Kessel und Behälter mit Wasser aus. Er wartet auf den Tanklaster. Der bringt viermal die Woche die Milch von sieben Höfen. Auch die Landwirtschaftsfamilie Prinz aus dem nahen Beuren zählt zu den Lieferanten der Käsküche.

(Atmo Käserei)

(O-Ton) Simon Ziegler

I bin so aufgewachsa, dass die Baura morgens und abends die Milch an die Käserei nagliefert habet. Und für mi war des schon ein Unterschied, dass die Milch eben halt mit nem Tankwagen und nur noch alle zwei Tage kommt. Also, ja, für mi persönlich wär's schöner und nach meinem Dafürhalten ein besser, wenn die Milch täglich geliefert würd und noch frischer wär eigentlich.

(Atmo in der Käserei)

Sprecherin:

Simon Ziegler öffnet einen Hahn und samtweiß strömt Milch in einen großen, kupferrot glänzenden Bottich. Dort wird sie so lange maschinell durchgerührt, bis Ziegler Laab zusetzen kann, das die Gerinnung einleitet. In mehreren Arbeitsschritten entsteht an diesem Tage Bergkäse, der dann zu Laiben geformt im Keller eingelagert wird und ausreift.

Atmo - Jodler

Sprecher:

Bergkäse ist eine Spezialität, auf die man im Allgäu stolz ist. Mitte des 19. Jahrhunderts begann dort der Großbauer und Agrarreformer Carl Hirnbein mit der gewerblichen Käseherstellung. Damit erschloss er seiner Heimat den neuen Erwerbszweig der Milchverarbeitung.

1901 entstanden aus sieben bis dahin selbständigen Sennereien die „Vereinigten Käsereien des Württembergischen Allgäu“. Daraus entwickelten sich die „Allgäuland Käsereien“, ein

Zusammenschluss mehrerer bäuerlicher Genossenschaften, vor allem im bayerischen und württembergischen Allgäu.

Sprecherin:

In den letzten Jahren gerieten die „Allgäuland Käsereien“ in eine wirtschaftlich katastrophale Lage. Unter anderem wegen der dubiosen Unternehmenspolitik der Geschäftsleitung. Bald drohte die Insolvenz. Als Retter brachte sich der schwedisch-dänische Molkerei-Konzern Arla-Foods ins Gespräch. Er vermarktet weltweit und ist in den Käsetheken deutscher Supermärkte unter anderem mit Produkten der Marke Buko vertreten.

Im Vorfeld der Auseinandersetzung signalisierte ein Arla-Manager, dass er es kaum für möglich hält, Allgäuer Bergkäse international erfolgreich zu vermarkten. Er träume deshalb von einer exportfähigen Version eines – wie er formulierte – „Mountain Cheese“. Der soll in Übersee auf den Tisch kommen; und manche Bauern stimmen dem Manager zu:

(O-Ton) Kuno Rumpel

Ein Absatzkanal für Bergkäse wird in USA und Kanada sein. Vor allem in Kanada sind Milchprodukte sehr teuer; und Arla hat sicher die Möglichkeiten, über ihre schon bestehenden Kanäle die Produkte in Märkte zu bringen, die uns immer verschlossen geblieben wären, weil wir einfach zu klein und zu schwach sind.

Sprecherin:

Kuno Rumpel, Aufsichtsratsvorsitzender der Allgäuland-Käsereien und Landwirt von der Schwäbischen Alb. Er erinnert sich noch an die kleine Molkerei in seinem Dorf Friedingen. Weil sie immer unrentabler wurde und keine Chance hatte, sich in den aufstrebenden Supermärkten gegen die wachsende Konkurrenz zu behaupten, musste sie schließen. Sie ging in einem größeren Betrieb auf, dem Milchwerk Donau-Alb in Riedlingen. Doch auch der geriet bald in die Mühle zunehmenden Kostendrucks auf der einen und der Dumping-Preise im Einzelhandel auf der anderen Seite. Ende der 70er Jahre trat das Milchwerk Riedlingen der „Intermilch-Gruppe“ bei, die mit der Stuttgarter Firma Südmilch verbandelt war. Südmilch ging dann bankrott, ihr Chef hatte das Unternehmen an die Wand gefahren und sich nach Südamerika abgesetzt. Schließlich landete der Riedlinger Betrieb bei den Allgäuland-Käsereien, bis der Branchenriese Arla vor der Tür stand. Für ihn ist „Allgäu“ vor allem die geographische Bezeichnung eines Geschäftsfelds mit einem Restwert für die Werbung. Arla übernahm die Allgäuland-Käsereien – und legte das Milchwerk Riedlingen still. Ein paar Monate später fusionierte der Konzern mit der in Rheinland-Pfalz ansässigen Milch-Union Hocheifel und vereinbarte, mit Chinas führendem Molkereiunternehmen zusammen zu arbeiten.

Sprecher:

Wirkliche regionale Spezialitäten haben es schwer, sich im internationalen Geschäft zu behaupten. Das weiß auch Kuno Rumpel, Landwirt und Aufsichtsratsvorsitzender der Allgäuland-Käsereien:

(O-Ton) Kuno Rumpel

Man hat von den einzelnen Produkten nicht genügend Menge, um ein starker Marktpartner zu sein. Wir hatten bis vor zwei Jahren tausend Artikel. Wir haben heute auch noch 400. Wir wollten jetzt auf 200 runter. Und ich denke, wenn Arla Foods übernommen hat, dann wird die Zahl noch kleiner sein, einfach um zu produzieren und nicht nur die Maschinen zu reinigen und umzubauen. Wir haben zum Beispiel zehn verschiedene Milchsorten. Normalerweise denkt man: Milch ist Milch. Vielleicht noch konventionelle Milch und Bio-Milch. Dann haben wir Bergbauernmilch, wir haben Heumilch, die zu Rohmilchkäse weiterverarbeitet wird. Dann haben wir Silage-Bio-Milch, Heu-Bio-Milch. Wir müssen die ja getrennt erfassen, sonst können wir sie nicht getrennt verarbeiten. Das heißt: wir müssen zum Teil in die Dörfer mit zwei oder drei LKWs fahren.

(Atmo – Werbefilm)

Sprecher:

Marktstrategen und Lebensmitteldesigner bestimmen heute, zu welchen Produkten Milch weiterverarbeitet wird, Naturwissenschaftlich gesehen ist Milch ein Sekret, sie ist eine Gabe der Natur, die jedoch in immer größeren Ausmaß verändert, manipuliert und denaturiert wurde.

Sprecherin:

Die Entwicklung begann mit der Erfindung der Kondensmilch. Durch Erhitzen entzog man der Milch Wasser und sie wurde haltbar gemacht. 1886 bot die Pfunds-Molkerei in Dresden zum ersten Mal in Deutschland Kondensmilch an. In den Sechzigerjahren kam dann nicht nur ultrahocherhitzte H-Milch in die Regale des Einzelhandels, sondern auch Milch in Tetrapack-Behältern. Sie haben Glasflaschen seither weitgehend abgelöst. Es begann der Boom der Fruchtjoghurts. Der Konsum von Schlagsahne galt als Indikator wirtschaftlichen Wohlergehens. Heute gibt es Milch in vielen Versionen bis hin zur sogenannten ESL-Milch, die der Frischmilch geschmacklich näher kommt als H-Milch und dennoch haltbarer ist.

Sprecher:

In Deutschland und anderen Staaten Westeuropas stößt der Absatz von Milch und Milchprodukten inzwischen an Grenzen, schon aufgrund des absehbaren Bevölkerungsrückgangs, In Ländern wie der Türkei, aber auch in den Staaten des Nahen Ostens nimmt er noch zu. Auch die Allgäuland-Käsereien könnten davon profitieren, hofft Roland Lock, ihr Marketingchef:

(O-Ton) Roland Lock

Es ist weltweit eine sehr große Nachfrage da auch nach deutschen Produkten und bayerischen, baden-Württembergischen Produkten. Und ich glaub, das ist wichtig: Internationalität trotz bergherrlicher Regionalität – braucht man die internationalen Märkte in verstärktem Maße.

(Atmo. Georg Stöger spielt Bariton-Horn)

Sprecherin:

Georg Stöger vom Haiderhof im bayerischen Schleching probt für einen Auftritt der Blaskapelle. Er möchte nicht von der Milchindustrie abhängig werden, die nach immer neuen Märkten Ausschau hält. Bauer Stöger ist es wichtig, genügend Zeit zu haben, um auch bergsteigen zu gehen oder Musik machen zu können.

(O-Ton) Georg Stöcker

Wachsen oder Weichen – in dieses Schema lasse ich mich nicht einzwängen, weil mittlerweile, wenn Du für vierzig Kühe einen Stall baust, da lacht a schon jedr und sogt, was möchtest Du überhaupt. Dieser kostet mittlerweile über 400.000 Euro.

Sprecherin:

Sein Dorf Schleching ist ein ruhiger Flecken nicht weit vom Chiemsee. Die 16 Milchkühe bilden das Rückgrat des Betriebes, der seine Familie ernährt. Eine der Töchter studiert Landwirtschaft.

(Atmo. Melken im Stall)

Sprecher:

Der bäuerliche Familienbetrieb der Stögers und das ganze Dorf Schleching wirken wie ein Ort der Entschleunigung, der sich der permanenten Leistungssteigerung, die in der Landwirtschaft vorherrscht, entzieht. Zum Haiderhof gehört auch eine überm Tal gelegene Alm, auf der im Sommerhalbjahr das Jungvieh weidet. Seit 1997 bewirtschaften die Stögers ihren Betrieb biologisch-dynamisch, nach den strengen Richtlinien des Demeter-Bundes.

Die Milch von seinem Familienbetrieb holt der LKW der Milchwerke Berchtesgadener Land ab. Die Genossenschafts-Molkerei hat ihren Sitz im bayerischen Piding nahe Salzburg.

(Atmo – Molkerei Berchtesgaden)

Sprecherin:

Doch auch dort in der Molkerei herrschen offenbar die Gesetze der Beschleunigung, die ein Lebenselixier moderner Industrie ist. Junior-Chef Bernhard Pointer kam von BMW in München zu den Milchwerken Berchtesgadener Land. Sie beliefern Einzelhändler und, mit einem speziellen Sortiment, auch Großkunden wie Krankenhäuser, vor allem in Süddeutschland:

(O-Ton) Bernhard Pointer

Hier wird also aus ner Endlospapierrolle eine Milchtüte geformt, gefüllt. Und mit ner Stundenleistung von 7.000 Packungen schaffen wir es hier in dieser Produktionshalle, mit den fünf Anlagen am Tag eine Million Milchpackungen herzustellen. Wir erhitzen die Milch mit Dampf und nach einer Sekunde wird die Milch schon wieder abgekühlt. Dadurch schaffen wir es, dass so gut wie keine Vitamine verloren gehen.

Sprecher:

Die Firma Berchtesgadener Land verarbeitet die Milch von fast 2.000 Landwirten im weiten Umkreis ihrer Molkerei. Die speziellen Interessen der rund hundert zuliefernden Demeter-Höfe vertritt Bauer Stöger vom Haiderhof. Außerdem bezieht die Genossenschaftsmolkerei Bio-Milch von weit über 300 landwirtschaftlichen Betrieben, die in der Naturlandbewegung, einem Zusammenschluss von Biobauern, organisiert sind.

Sprecherin:

Die Milchbauern, die den strengen Demeter-Grundsätzen verpflichtet sind, arbeiten nach der sogenannten biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Sie haben allerdings mit einem Handicap zu kämpfen: Jahreszeitlich bedingt schwankt die Milchleistung ihrer Kühe erheblich. Das hängt damit zusammen, wie viel frisches Grünfutter zur Verfügung steht. Vom späten Frühling bis in den frühen Herbst ist das kein Problem. Anders sieht es vor allem im Winter aus. Dann liefern die Kühe der Demeter-Höfe naturgemäß weniger Milch. In den Sommermonaten herrscht dagegen Milchüberschuss.

Sprecher:

Doch heute ist der Wettbewerb im Lebensmittelhandel unerbittlich, und die Einkäufer der großen Einzelhandelsunternehmen haben für saisonbedingte Lieferschwankungen wenig Verständnis. Eines ihrer Prinzipien lässt sich auf den einfachen Nenner bringen: „immer alles“ statt: „jedes zu seiner Zeit“. Aber genau das konnten die Milchwerke Berchtesgadener Land für Demeter-Butter nicht gewährleisten. Deshalb hätten sie das Produkt aus dem Sortiment genommen, erklärt Helmut Pointer, der Senior-Geschäftsführer der Milchwerke:

(O-Ton) Helmut Pointer

Der deutsche Lebensmittelhandel, das sind im Grunde genommen vielleicht noch zehn Einkäufer, die über den Markt entscheiden. Und da ist die erste Frage: können Sie das und das überhaupt liefern, sind Sie in der Lage, die Mengen, die wir brauchen, ansonsten brauchen wir gar nicht weiter zu reden. Das heißt: es gab im Grunde genommen keine Wahl für uns. Wir mussten investieren in Tanks, in Abfüllanlagen und in Lagerkapazitäten, um im Markt bestehen zu können.

Sprecherin:

Dennoch bleibt Spielraum für Qualitätsprodukte. Paul Althammer ist als Meister in der Molkerei von Berchtesgadener Land unter anderem für die Herstellung von Butter verantwortlich:

(O-Ton) Paul Althammer

Die Philosophie is a bisschen: mehr Zeit und dann kimmt au a besseres Produkt raus. Also des geht bei der Rahmreifung los. man investiert ungefähr 24 Stunden in die komplette Rahmreifung. Do kann i erreichen, dass die Butter dann später einfach streichfähiger wird. Beim

Butter isch ganz wichtig der Rohstoff, weil des, was die Kühe zum Fressen kriegen, des kimmt au am Schluss in mei'm Butter raus. So des sieht mer, sieht mehr bei der Milch, nur eben weniger wie beim Butter. Do sieht mer sofort, was die Kuh gefressen hot. Ich sag amol: die verschiedenen Gelbtöne. Also eine weiße Butter schließt absolut auf schlechte Rahmreifung und es gibt verschiedene Molkereien, die versuchen noch, mit Betakarotin und Zusätzen den Gelbton zu erreichen. Des Fett nimmt jeden Geschmack auf – und den hab i am Schluss in der Butter.

Sprecher:

Der Geschmack eines Milchprodukts, der sich naturgemäß je nach Jahreszeit und manchmal sogar von Tal zu Tal ändert, entspricht nicht den Standards der Industrie. Sie konfektioniert Lebensmittel immer mehr. Jede Firma will ihren Verbrauchern ein eigenes Produktprofil bieten, das sich von der Konkurrenz unterscheidet. Oft sind es allerdings Äußerlichkeiten wie Form und Farbgebung der Packung, während die Inhalte kaum noch unterscheidbar sind. Die überwiegende Mehrheit der Verbraucher spielt dieses Spiel mit und erwartet schließlich, dass eine Milch, die von Kühen im Allgäu stammt, gleich schmeckt wie eine Milch von Kühen an der Nordseeküste.

Sprecherin:

In diesem Wettbewerb können vor allem finanzstarke Großunternehmen bestehen. Sie haben auch das Geld für entsprechende Werbefeldzüge. Diese Entwicklung wird sich fortsetzen. Zwischen 1990 und heute sank die Zahl der milchverarbeitenden Betriebe in Deutschland von 500 auf rund 200. Gleichzeitig wird es immer weniger Bauernhöfe geben, die Milch erzeugen. Übrig bleiben marktbeherrschende Lebensmittelkonzerne und landwirtschaftliche Großbetriebe.

(Atmo Stall)

Sprecherin:

Die 1.300 Milchkühe von Franz Endres aus dem Unterallgäu sind auf Hochleistung getrimmt. Sie verbringen ihr dumpf-trauriges Leben in klimatisierten Ställen, wo es weder Sommer noch Winter gibt. Sie werden mit Kraftfutter gedopt, um ihre Milchleistung weiter zu steigern. Die Euter mancher Tiere können so schwer werden, dass sie mit Netzen gestützt werden müssen. Fast möchte man sagen: es ist ein Glück, dass sie weniger lang leben als ihre Artgenossinnen, die sich auf grünen Weiden sattfressen und das Wetter spüren dürfen.

Sprecher:

Franz Endres ist jetzt dabei, den Milchviehbestand seines Betriebes auf 1.500 Tiere zu erhöhen. Und möglicherweise ist das nicht das Ende einer Entwicklung, die für den Allgäuer Großbauern 1986 mit der Übernahme des elterlichen Betriebs begann:

(O-Ton) Franz Endres

Damals waren 5.000 Liter pro Kuh und Jahr irgendwo noch a hohe Leistung. Jetzt ham mer irgendwo 8.800 Liter pro Kuh und Jahr. Also wir produzieren hier an dem Standort im Moment rund zwölf Millionen Liter im Jahr. Vielleicht 15 Millionen, des isch so des Endziel für mich. Wieviel Liter pro Kuh kannst ja rechnen: irgendwo – was weiß i – zehntausend oder neuntausend. Des wird dann der Junior eh noch mehr entscheiden, ob mer dann dreimol melken am Tag oder bloß zweimol. Also der soll auch sich entfalten und gestalten.

(O-Ton) Anneliese Schmeh

Des isch alte Politik nicht mal in neuen Schläuchen: Wachsen oder Weichen, um immer mehr Menge produzieren, obwohl keiner weiß, wo er's eigentlich verkaufen soll.

Sprecher:

Bio-Bäuerin Anneliese Schmeh vom Hagenweiler Hof bei Überlingen am Bodensee ist Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft in Baden-Württemberg.

(O-Ton) Anneliese Schmeh

Dass mer die Menge steigern kann, des höret mir jo schon vierzig Jahr, die Abnahmegeschichte. Zunächst hieß es: ja in Indien brauchet sie Milch und da isch der große Absatzmarkt. Dann war´s im Nahen Osten und jetzt isch es China. Und es hat noch nie funktioniert und es wird au jetzt id funktioniera. Also es isch zumal en Schwachsinn, des Futter hierher zu karren, rund um die halbe oder ganze Welt, und es ist genauso en Schwachsinn, die Produkte von hier nach dort zu liefern, weil die haben wirklich Potential in der eigenen Landwirtschaft, um dort genügend Nahrungsmittel zu produzieren.

Sprecherin:

Milch ist ein Wirtschaftsgut, das heute nach allen Regeln der Kunst verarbeitet und vermarktet wird, weltweit. Wenn man den folkloristischen Vorhang mit den glücklichen Kühen wegzieht. dann kommt die Wirklichkeit der herrschenden Agrarpolitik und der Konzentration bei den Bauern und Molkereien zum Vorschein. Und das Kaufverhalten der Konsumenten. Erst jüngst hat eine Studie ergeben, dass es für 51 Prozent der Verbraucher beim Kauf von Lebensmitteln vor allem auf den Preis ankommt. Immerhin sehen 49 Prozent die Qualität als wichtigstes Kriterium. Und dafür scheint der Bio-Trend zu sprechen. Er hat auch Milch und Milchprodukte erfasst.

Sprecher:

Das ist gut, sagt Evelyn Wild von der Käsküche in Isny. 1998 eröffnete sie die kleine Bio-Molkerei. Mittlerweile hätten viele Bauern, Molkereien und der Einzelhandel erkannt, dass man mit dem Bio-Zeichen Kasse machen kann. Darüber ist Evelyn Wild nicht nur glücklich. Im Gegensatz zu anderen Milchverarbeitenden Betrieben mit Bio-Linien beharrt sie beispielsweise darauf, dass ihre Milchlieferanten bei der Fütterung der Milchkühe kein Soja verwenden, auch wenn dieses Krafftuttermittel neuerdings sogar mit Bio-Siegel aus Brasilien geliefert wird:

(O-Ton) Evelyn Wild

Des hot mer jo früher bei Bio total verpönt, dass die Kühe Krafftutter oder eben Soja usw. kriegen. Inzwischen kriegen sie des aber alle auch, nur in Bioqualität. Aber das Denken is genau s´Gleiche – und des find ich ziemlich daneben. Jetzt en intensiver Biobetrieb, da ist zwar alles biologisch bewirtschaftet. Aber da kann´s passieren, do sind 50 Hektar platt – Gras, kein Baum, kein Strauch, weil des ist keine Vorschrift im Bio. Aber eigentlich gehört´s zu diesem Bio-Gedanken. Bio isch net nur gesund, sondern auch der Erhalt von Erholungs- und Kulturlandschaft.
