

Die (Öko-) Milch macht's!

Milchtauschtage bei Budnikowsky

Hamburg, 29. Oktober 2009 - Artgerechte Tierhaltung, eine schonende Verarbeitung, die Erhaltung der bäuerlich geprägten Kulturlandschaft und faire Milchpreise – dies sind nur einige Gründe, die für den Kauf von Bio-Milch sprechen. Damit sich möglichst viele Menschen von der hohen Qualität der Alnatura Bio-Milch überzeugen können, veranstaltet Budni gemeinsam mit der Upländer Bauernmolkerei und Alnatura einen Milchtauschtage: Die jeweils ersten 100 Kunden, die am 29. Oktober eine leere Milchtüte beliebiger Marke in eine Budni Filiale bringen, erhalten einen Gutschein für einen halben Liter Alnatura-Frischmilch, die von Öko-Test im September mit der Note „sehr gut“ ausgezeichnet wurde.

Faire Preise für Milchbauern

Damit Bauern ihre Höfe auch in Zukunft noch bewirtschaften können, benötigen sie faire Preise für ihre Produkte - das gilt für Bio-Bauern ebenso wie für konventionell arbeitende Landwirte. Um dem negativen Preistrend auf dem Milchmarkt entgegenzuwirken, startete Alnatura bereits im September 2006 die Initiative „Fairer Milchpreis“: Hierfür erhöhte die Upländer Bauernmolkerei den Auszahlungspreis für die Milch, die zur Alnatura

Frischmilch und anderen Milchprodukten verarbeitet wird. Die Kunden reagierten positiv und akzeptierten den etwas höheren Ladenpreis, weil damit die Existenz der Höfe gesichert werden kann.

Heute erhalten die Upländer Milchbauern für ihre Bio-Milch einen Auszahlungspreis von durchschnittlich rund 39 Cent je Liter und damit 14 Cent mehr als ihre Kollegen auf dem konventionellen Milchmarkt.

Die Upländer Bauernmolkerei - nachhaltig fair

Die Geschichte der Upländer Bauernmolkerei begann im Jahr 1994: Josef Jacobi und ein Dutzend überzeugte Bio-Milchbauern waren auf der Suche nach einem Verarbeitungsbetrieb für ihre Bio-Milch. Sie gründeten die Betreibergesellschaft Upländer Bauernmolkerei GmbH, erwarben die knapp 100 Jahre alte, bereits stillgelegte Usselner Molkerei und setzten sie instand. „Erst hieß es, wir überstehen keinen Monat, aber nach vier Wochen gab es uns immer noch“, erinnert sich Jacobi, heute Aufsichtsratsvorsitzender der Upländer Bauernmolkerei. Seit 1996 wird in Usseln wieder Milch verarbeitet. Mittlerweile arbeitet die Bio-Molkerei mit über 130 Höfen aus der Region zusammen: Die Landwirte liefern nicht nur 32 Millionen Liter Milch im Jahr, sondern verarbeiten und vermarkten sie mit ihrem Genossenschaftsmodell auch in eigener Regie.

Was ist anders an Bio-Milch?

Die Alnatura Frischmilch aus dem nordhessischen Upland wird nach den strengen Qualitätsrichtlinien von Bioland erzeugt und verarbeitet. Diese

Richtlinien sind in vielen Punkten strenger als die EU-Verordnung Öko-Landbau. Die Milchkühe verbringen viel Zeit auf der Weide, fressen Gras, Klee und Kräuter, haben reichlich Platz und weiche Einstreu im Stall. Die Kälber werden mit Milch aufgezogen und nicht mit Milchaustauscher aus pflanzlichen Eiweißen, wie in der konventionellen Milchviehhaltung durchaus üblich. Bio-Kühe produzieren nicht nur Milch, sondern versorgen die Felder auch mit wertvollem Dünger und schließen damit den Nährstoffkreislauf des Bio-Bauernhofs. Gentechnik und organo-synthetische Pestizide sind im Öko-Landbau selbstverständlich tabu. Verarbeitet wird die Bio-Frischmilch schonend und werterhaltend: Die Pasteurisierung - also Erhitzung für wenige Sekunden auf 72 bis 75°C - macht eventuell in der Milch vorkommende Mikroorganismen unschädlich. Um ein Aufrahmen des Milchfetts zu verhindern, wird die Alnatura Bio-Frischmilch anschließend teilhomogenisiert.

Arial 11pt – 2.648 Zeichen inkl. Leerzeichen

Bilderservice:

<http://www.budni.de/presse>

Pressekontakt:

IWAN BUDNIKOWSKY GmbH & Co. KG

Susan Hillmann

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Wandsbeker Königstraße 62

22041 Hamburg

Tel.: (0 40) 6 82 79-17 14

Fax: (0 40) 6 82 79-4 67 14

Mobil : 0 163 – 6 82 79 29

E-Mail: susan.hillmann@budni.de

Internet: <http://www.budni.de>