

## Besuch bei „Schwarzwaldmilch“

Wer wollte nicht schon mal hinter die Kulissen einer Molkerei werfen? Was lag also näher, als einmal die ortsansässige „Schwarzwaldmilch“ zu besuchen. Vor Ort erhielten wir einen intensiven Einblick in die Geschichte der Molkerei und ihre Produkte.



1876 wurde die Milchgenossenschaft Freiburg als Vorläuferin der Breisgaumilch gegründet. 1930 erfolgte dann die Gründung der Breisgaumilch und 1932 die Schwarzwaldmilch in Offenburg. Seit 2010 firmieren beide Molkereien als „Schwarzwaldmilch“ und sind weiterhin ein genossenschaftliches Unternehmen der über 1100 Milchbauern, die die Molkerei beliefern. Das Einzugsgebiet der Molkerei erstreckt sich vom Kraichgau über den Schwarzwald bis an den Hochrhein. Täglich sind die Tanklastzüge unterwegs und holen ca. 600 000 Liter Milch bei den Bauern ab. Bei jedem Lieferanten wird mit dem Einsaugen der Milch in den Tankwagen automatisch eine Probe gezogen, die in der Molkerei analysiert wird und u.a. für die Bestimmung des Preises von Bedeutung ist. Unabhängig davon werden unmittelbar nach der Ankunft Temperatur, Qualität, Eiweiß und Fettgehalt im eigenen Labor

überprüft. Aus den Analysen lässt sich sogar ersehen, wenn die Kühe eines Bauern unter „Stress“ leiden oder erkrankt sind. Die Molkerei hat Berater, die die Bauern aufsuchen und Hilfestellung geben, wenn Probleme entstehen. Die Milch und ihre Folgeprodukte gehören in Deutschland zu den am strengsten kontrollierten Lebensmitteln.

Schwarzwaldmilch brachte 2001 als erste Molkerei in Deutschland lactosefreie Milch auf den Markt. Heute umfasst die Produktpalette verschiedene „Linien“, so z.B. die „Weidemilch“, Bio-Produkte, Frischmilch und H-Milch sowie natürlich jeweils Folgeprodukte daraus. Anlieferer der Weidemilch oder Bio-Milch unterliegen besonderen Anforderungen, sie erhalten dafür einen höheren Preis als konventionelle Milchbauern. Die Bauern – besonders im Schwarzwald- sind auch Naturbewahrer und -schützer, ohne sie, würde sich die Landschaft im Schwarzwald in wenigen Jahrzehnten verändern.

Die Teilnehmer konnten viele Fragen zu den verschiedenen Produkten, ihrer Qualität und Verträglichkeit stellen und erfahren dabei manch Neues.

Nach diesem ausgiebigen Vortrag hieß es Schutzkleidung über zu streifen und sich in „Rotkäppchen“ zu verwandeln. Danach ging es in die Fertigungshalle zur Besichtigung. Hier erhielten wir Einblick in die verschiedenen Fertigungslinien, z.B. Flaschenmilch, Natur- oder Fruchtjoghurts oder Milch im Tetra-Pack.



Ein gemeinsames Mittagessen rundete den interessanten Besuch ab. Nach diesem Besuch kann man allen aus vielerlei Gründen nur empfehlen, möglichst ökologisch hochwertige Produkte aus der regionalen Vermarktung zu kaufen, dies kommt nicht nur der Umwelt, sondern in diesem Fall auch den Landwirten in unserer Region zugute.

Manfred Bohn