

# Ein Cent mehr je Kilogramm Milch

Milchproduktion auf Basis heimischer Eiweißfuttermittel/Zott stellt Programm vor

## Ziemetshausen/Lks. Günzburg

Zum Thema Eiweißversorgung von Milchkühen mit heimischen und gentechnikfreien Futtermitteln organisierte das Fachzentrum Rinderhaltung vom AELF Mindelheim (FZ) eine Weiterbildungsveranstaltung in Ziemetshausen. Paul Mayer vom FZ erinnerte an das Aktionsprogramm „Heimische Eiweißfuttermittel“. Bayern möchte unabhängiger von Eiweißfuttermittel-Importen aus Übersee werden. Auf die dortigen Produktionsbedingungen habe man kaum einen Einfluss. Mittelfristig soll der Einsatz von Importsoja in der Rinderhaltung halbiert und in der ökologischen Tierhaltung der Eiweißbedarf künftig ausschließlich aus heimischer Erzeugung gedeckt werden (weitere Infos dazu unter <http://www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/001128/index.php>).

Erfahrungen mit der Verfütterung heimischer Eiweißfuttermittel hat Landwirtschaftsmeister Markus Schwaiger aus Aichach-Obermauerbach. Zusammen mit seiner Frau Christine, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft, den Altenteilern und Kindern bewirtschaftet er einen Milchviehbetrieb mit 87 Kühen und weiblicher Nachzucht. Da die Molkerei Zott Bauern im Aichacher Gebiet suchte, die gentechnikfrei erzeugte Milch liefern, sei er eingestiegen und liefert nun seit Februar 2013 GVO-frei produzierte Milch.

## Termine

### Ausstellung: Was bedeutet Heimat?

**Naichen/Lks. Günzburg** Was bedeutet Heimat? Was hat ein alter Ledergürtel mit Heimat zu tun? Die Ausstellung in der Hammerschmiede und Stockerhof Naichen vom 28. April bis 3. November gibt Antworten auf diese Fragen. In Zeiten, in denen die Welt als „global village“ bezeichnet wird und Ungebundenheit, Mehrsprachigkeit und Flexibilität gefordert werden, haben sich Heimweh, Heimatsprache und Heimatgebundenheit scheinbar überholt. Tatsächlich – so haben Psychologen und Philosophen herausgefunden – garantiert das Kennen und Pflegen dieser „Wurzeln“ die Möglichkeit, aus der Heimat (gestärkt) in die Fremde zu gehen.

Die Ausstellung wurde durch weitere spannende Objekte aus der Sammlung des Schwäbischen Volkskundemuseums Oberschönenfeld erweitert. Am 12. Mai ist eine Familienführung. Gerne berät das Museumsteam, Tel. 08238-3001-0.



Sie informierten über die Eiweißversorgung mit heimischen Futtermitteln: (v. l.) Paul Mayer (AELF Mindelheim), LKV-Fütterungstechnikerin Andrea Landzettel, Bauer Markus Schwaiger, Christian Schramm (Molkerei Zott) und Stefan Leitl (Edelgrün).

Mit Rapsextraktionsschrot (RES) hat er bereits seit etwa fünf Jahren Erfahrung, die durchwegs positiv ist. Seit verganginem August setzt er zusätzlich auch GVO-freien Sojaextraktionsschrot (SES) aus Österreich ein. Dabei erwähnte Schwaiger aber auch, dass dieser unter Umständen nicht immer ganz 48 % Rohprotein erreicht. Für dieses Jahr hat er geplant, versuchsweise auf gut 4 ha Sojabohnen anzubauen. Die Ernte möchte er in einer Ölmühle pressen lassen und den Sojakuchen in der Rinderfütterung einsetzen. Somit stellt sich Schwaiger seinen zukünftigen „Eiweiß-Mix“ aus RES, GVO-freien SES aus der EU und eigenem Sojakuchen vor.

Der Landwirt machte keinen Hehl daraus, dass die gentechnikfreie Produktion je nach Intensitätsstufe entsprechende Konsequenzen bei den Erzeugungskosten mit sich bringt. Dazu gehörten in erster Linie die „greifbaren“ Kosten, die durch den entsprechenden Futtermittelzukauf entstehen. Kalkulatorische Ansätze wie Dokumentations- und Kontrollaufwand, Erstellen von Rückstellproben, Beanstandungsrisiko, etc. seien zwar zu berücksichtigen. Doch hält er den zusätzlichen Aufwand dafür für relativ gering, zumal das meiste über QM sowieso abgedeckt bzw. gefordert sei.

Für das Zott-Programm müssten im Betrieb „nur“ die Milchkühe GVO-frei gefüttert werden. Andere Tiere, wie zum Beispiel Schweine

oder Mastbullen könnten auch konventionellen SES erhalten, sofern bei Lagerung und Futtermittelverfälschung eine äußerst strikte Trennung stattfindet. Nachdem beim Betrieb Schwaiger lediglich die Kälber und das Jungvieh betroffen wären, sei dieser Trennungsaufwand nicht sinnvoll. Abschließend untermauerte Schwaiger mit konkreten Berechnungen seine Überzeugung, dass sich die GVO-freie Produktion durch den etwas höheren Milchpreis durchaus lohnt.

### Verbraucher honoriert „ohne Gentechnik“

Interessante Einblicke in die Denkweise und das Vorgehen rund um gentechnikfrei erzeugte Milch gab Christian Schramm, Milch-Chefeinkäufer der Molkerei Zott (Mertingen). Der Prokurist blendete zurück ins Jahr 2004, in dem die Tirol-Milch auf gentechnikfreie Fütterung umgestellt hatte. Nach intensiven Machbarkeitsprüfungen erfolgte im Hause Zott 2009 der konkrete Einstieg in die Konzeption der gentechnikfreien Milch. Entscheidungsgrundlage bei Zott für das Projekt „Milch/Milcherzeugung ohne Gentechnik“ war die Nachfrage der Konsumenten nach dieser Milch sowie in dieser Frage den Dialog mit der Landwirtschaft, dem Handel, Verbrauchern, Politik und Verbände zu führen und Zott als „First Mover“ bei Mozzarella ohne Gentechnik vorzustellen.

Bestätigt worden sei das Unterneh-

men durch eine Forsa-Umfrage im Mai 2011 zur Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“, die im Auftrag des Unternehmens durchgeführt wurde. Es stellte sich heraus, dass 82 % der Konsumenten eine Kennzeichnung ohne Gentechnik für sinnvoll halten und 77 % davon einen „deutlich höheren Preis in Kauf nehmen“ würden.

Die Umsetzung erfolgte in mehreren Schritten. Am Anfang stand die Überzeugungsarbeit bei den Milcherzeugern und die Begleitung der Umstellung des Produktionsprozesses bei den Landwirten. Dem schloss sich eine zwölfmonatige Investitionsphase und Produktionsumstellung der Molkerei selbst an. Investiert hat Zott dabei mehr als 3 Mio. Euro.

Um eine noch bessere Absicherung beim Futter zu haben, legte Zott eine Futtermittel-Empfehlungsliste auf. Nur von diesen Unternehmen dürften Futtermittel bezogen werden. Zusätzlich schicke der Landwirt eine Probe von jeder neuen Futterlieferung an Zott. „Dadurch erfolgt ein massiver Druck auf die Futtermittelhersteller“. Beim Handel musste man hier allerdings vier Monate Überzeugungsarbeit leisten, so Schramm.

„Es war von Beginn an ein emotionaler Hürdenlauf“, erklärte Schramm weiter. So wurden die Gebiete mit Landwirten festgelegt, die über einen entsprechenden Grünlandanteil verfügen und Versammlungen mit Fachreferenten und Futtermittelberatern durchgeführt. „Fazit aller Gespräche war eine extrem konträre Position der Milcherzeuger. Die Palette reichte von ‚sofort ohne Mehrkosten machbar!‘ bis zu ‚nie gangbar!‘“

Die Verträge seien zunächst auf zwei Jahre befristet gewesen, die Teilnahme freiwillig. Die Haftung liege, bis auf grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz freilich, bei Zott, sagte Schramm. Start war am 1. April 2010, zwei Jahre später erfolgte die Programmmodifizierung. Damals wurde die Vereinbarung geändert auf jährliche Verlängerung, mit jährlicher Kündigungsoption. Der Zuschlag beträgt 1 ct/kg Milch.

Zusätzliche OGT-Milchmengen brauche man für einzelne Produkte, aber auch für bessere Kapazitätsauslastung und für die weitere Optimierung der Produktionsorganisation. Ziel im Jahr 2013 seien 220 Mio. kg OGT-Milch, so Schramm.

Toni Ledermann



Informationen zur Fütterung mit heimischen Eiweißfuttermitteln erhielten die Landwirte in Ziemetshausen.