

Nachhaltigkeit bei AöL-Unternehmen

Gläserne Molkerei – „Transparent vom Bauern bis zum Ladenregal“



Die Gläserne Molkerei wurde im Jahr 2001 von Hubert Böhmann als eine Bio-Molkerei gegründet. Der Leitgedanke des ökologischen Landbaus ist das nachhaltige Wirtschaften im Einklang mit der Natur und damit eine umweltverträgliche Erzeugung von Lebensmitteln. Als reine Bio-Molkerei möchte das Familienunternehmen seinen Beitrag zur Förderung dieser Landwirtschaftsform leisten. Neben der Gläsernen Molkerei im brandenburgischen Münchehofe wird seit 2011 auch im

mecklenburgischen Dechow produziert. In diesen beiden Werken wird Rohmilch von rund 120 Bio-Landwirten verarbeitet. Hergestellt werden Trinkmilch, Markenbutter, Quark, Joghurt, Sahne, Buttermilch sowie Schnitt- und Weichkäse für namhafte Bio-Handelsmarken der deutschen Lebensmitteleinzelhändler sowie für Marken des Bio-Fachgroßhandels, die jeweils deutschlandweit angeboten werden.

Zudem werden Verarbeiter von Bio-Lebensmitteln mit Fertig- und Halbfertigkeitserzeugnissen, vor allem mit Bio-Butter und Bio-Milchpulver, so z.B. zur Herstellung von Kindernahrungsmitteln und Schokolade. Mit diesen Produkten werden Kunden in Deutschland und im europäischen Ausland erreicht.

Transparenz und Glaubwürdigkeit

Den Gründern lagen von Beginn an Transparenz und Glaubwürdigkeit bei der Herstellung der Bio-Milchprodukte am Herzen. Der Weg, den die Bio-Milch vom Landwirt über die Produktion bis zum Verbraucher geht, soll für den Verbraucher nachvollziehbar sein. In Werksführungen erfahren interessierte Besucher viel über die ökologische Landwirtschaft und Milchproduktion. Im gläsernen Gang schauen sie dabei zu, wie



Trinkmilch, Butter, Quark, Joghurt und Käse entstehen. Nicht nur die Bio-Landwirtschaft wird für den Kunden so verständlicher, auch das Bewusstsein für das Lebensmittel Milch verändert sich. In speziellen Kinderführungen erfüllt der Betrieb gar einen Bildungsauftrag – wenn Kitagruppen oder Vorschüler erfahren, wie Bio-Milch beim Landwirt entsteht und was so gesund an ihr ist. Beim Buttern können die kleinen Molkereibesucher ihren eigenen Brotaufstrich herstellen und werden dabei zu wahren Experten. Die anschließende Verkostung der hauseigenen Produkte macht den Molkereibesuch auch zu einem schmackhaften Erlebnis!

Bewusster Verzicht auf Antibiotika

Die Bio-Milch der Gläsernen Molkerei stammt von zertifizierten Bio-Landwirten aus Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Sachsen und Sachsen-Anhalt. Ebenso gehören einige Bio-Höfe aus grenznahen Gebieten in Tschechien und Polen zu den Lieferanten. Alle diese Landwirte gehören einem der anerkannten ökologischen Anbauverbände an: demeter, Naturland,

Bioland, Biopark, Gäa oder dem Verbund Ökohöfe. Die Herdengröße der Höfe variiert von 10 bis hin zu 400 Milchkühen.

Als erste Molkerei Europas verarbeitet die Gläserne Molkerei seit 2005 auch Milch nach dem US-amerikanischen Bio-Standard NOP (National Organic Program). Diese strenge Bio-Zertifizierung geht über die Richtlinien der deutschen Bio-Anbauverbände hinaus. Für die NOP-Milch müssen die Landwirte auf den Einsatz von Antibiotika, etwa zur Behandlung von Euterentzündung (Mastitis), vollständig verzichten und stattdessen vorbeugende Maßnahmen ergreifen. Auch wenn 2012 das Äquivalenzabkommen zwischen der Europäischen Union und den USA in Kraft trat, führen die betreffenden Landwirte weiterhin die Zertifizierung nach dem strengen NOP-Standard durch. So bleibt die Qualität dieser Milch auch künftig auf besonders hohem Niveau.

Regionalität ist uns wichtig!

Die Molkerei-Standorte ermöglichen eine Verarbeitung nah am Produzenten und geringe Transportwege hin zum Verbraucher. Dies entspricht auch dem steigenden Kundenwunsch nach regionalen Bio-Produkten. Im Raum Berlin und Dresden, als auch im Städtedreieck Hamburg, Lübeck und Schwerin werden die Marken „Aus dem Spreewald“ bzw. „Aus dem Norden“ angeboten. Absatzschwerpunkt ist der Raum Nord- und Nordostdeutschland.

Ein besonderes Produkt im Sortiment der Gläsernen Molkerei ist die demeter-Heumilch. Sie zeichnet sich durch einen aromatischen und vollmundigen Geschmack aus. Erreicht wird dies durch die hochwertige Fütterung der Tiere. Im Sommer werden sie mit Gras und Kräutern, im Winter vorwiegend mit Heu gefüttert. Dies spiegelt sich auch in den Nährstoffen wieder. Der Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren ist in der Heumilch auch im Winter besonders hoch.