

Statt Kühe aufstocken selbst Milch verarbeiten

In Meyn gibt es eine neue Hofmolkerei

In Meyn im Kreis Schleswig-Flensburg wurde kürzlich von der Präsidentin der Landwirtschaftskammer, Ute Volquardsen, die neue Hofmolkerei von Sven und Lena Johannsen der Öffentlichkeit vorgestellt. Seit Kurzem verarbeitet dieser Betrieb rund 10 % seiner selbst erzeugten Milch in der neuen Hofmolkerei zu Trinkmilch und Joghurt. Vermarktet werden die Produkte im Flensburger Raum. Dazu wurde ein Lieferservice von Familie Johannsen ins Leben gerufen, mit dem die geschmackvolle Milch und einige weitere Landprodukte den Weg direkt zum Verbraucher finden.



Lena und Sven Johannsen (beide r.) vom Meyn Hof haben eine Hofmolkerei eröffnet. Das Vorhaben wurde von der AktivRegion Mitte des Nordens gefördert, ihr erster Vorsitzender, Burkhard Gerling (li.), sagte heute in Meyn: „Dies ist ein echtes Vorzeigeprojekt, und wir würden uns wünschen, dass noch mehr Landwirte Förderanträge einreichen. Die Landwirtschaftskammer hat die Konzeption von der Idee bis zum Marketing begleitet.“ Ute Volquardsen, Präsidentin der Landwirtschaftskammer (2. v. li.), betonte: „Familie Johannsen zeigt, wie man anders wachsen kann. Durch die eigene Verarbeitung, Vermarktung der Milch und des Joghurts per Lieferservice steigt die Wertschöpfung für die Milch auf dem Hof, auch zusätzliche Arbeitsplätze sind in der Region geschaffen worden. Die Landwirtschaftskammer begleitet Betriebe in der Beratung. Familie Johannsen zeigt heute ihren Weg, wie sie auf die Milchkrise 2015/2016 reagiert hat.“

„Hier zeigt die Regionalität Gesicht und Persönlichkeit, der 150-Milchkuh-Betrieb hat sich angesichts des schwierigen Milchmarktes breiter aufgestellt“, erläutert Ute Volquardsen und meint weiter: „Dieser Veränderungsprozess wurde von uns als Kammer aktiv begleitet.“ Berater Frank Möller von der Landwirtschaftskammer

ner eigenen Hofmolkerei als Alternative zur Aufstockung der Kühe. Betriebsleiter Sven Johannsen berichtet, dass ihn die niedrigen Preise in der Milchkrise frustriert haben. „Weiter wachsen und noch billiger produzieren war nicht unser Weg.“ Mit der eigenen Verarbeitung kann die Wertschöpfung gesteigert werden, vorausgesetzt, die Vermarktung funktioniert. Gesagt, getan, Familie Johannsen sah hier ihre Chance, wenn es auch ein vollkommenes Neuland für sie bedeutete. Seminare, Praktika und reger Erfahrungsaustausch mit direkt vermarktenden Kollegen aus dem ganzen Bundesgebiet führten schließlich zur Entscheidung für den Aufbau der Hofmolkerei.

Zahlen und Fakten zum Milchmarkt

In Schleswig-Holstein gibt es rund 60 Hofmolkereien und 20 große Molkereien. Es werden laut Viehzählung (November 2018) rund 385.000 Milchkühe gehalten von rund 4.000 Milchbäuerinnen und -bauern. In Schleswig-Holstein werden 2,2 Mio. t Milch zu verschiedenen Produkten verarbeitet. Seit der Milchkrise 2015/2016 haben sich die Milchpreise wieder erholt. Sie liegen derzeit bei 32,3 ct/kg Milch im Schnitt in Schleswig-Holstein. Das Jahr 2018 war für die Viehhalter aufgrund der Trockenheit und daraus bedingten Futterknappheit ein schwieriges Jahr, die Folgen sind noch immer spürbar. Es bleibt abzuwarten, wie der erste Grasschnitt ausfallen wird. Im Schnitt hält ein Betrieb in Schleswig-Holstein rund 100 Kühe. Amtliche Zahlen zur Direktvermarktung liegen nicht vor, gefühlt haben die Beratungsanfragen zum Aufbau alternativer Standbeine zur Milchviehhaltung bei der Landwirt-

schaftskammer seit der Milchkrise zugenommen. Trotz alternativer Vermarktungsformen wie zum Beispiel über Direktvermarktung und/oder Milchtankstellen wird das Gros der in Schleswig-Holstein erzeugten Milch in den großen Molkereien verarbeitet. Der Erzeugerpreis ist abhängig von der Vermarktung der Milchprodukte im Großhandel. Ein Teil der Erzeugnisse (vor allem Käse und Magermilchpulver) wird auch am Weltmarkt abgesetzt. Die Milchpreisentwicklung ist daher abhängig vom hiesigen Milchangebot, von den Knappheitsverhältnissen und Witterungsereignissen weltweit. Schleswig-Holstein ist ein Milchland und Exporteur. Der Selbstversorgungsgrad bei Milch lag 2017 in Deutschland bei 113 %, bei Käse waren es 124 % und bei Butter rund 101 %. Bei Magermilchpulver sind es mehr als 500 %. Wichtige Anbieter von Milch am Weltmarkt sind Neuseeland, gefolgt von der EU und den USA.

war Geburtshelfer der Idee, über die Konzeptentwicklung und das Marketing begleitet er den Betrieb bis heute.

Strategie: Verarbeiten statt wachsen

Ziel des Betriebes war es, die betriebliche Zukunft des Familienbetriebes in vierter Generation zu sichern, und zwar durch den Bau ei-

Zusammen mit der Landwirtschaftskammer wurde ein Marketingkonzept „Meyn Hof“ erarbeitet und parallel dazu die Molkerei geplant. Die Investitionssumme belief sich auf 800.000 €. Sie wurde mit 120.000 € aus dem Programm AktivRegion Mitte des Nordens und 30.000 € vom Land gefördert. Der erste Vorsitzende der AktivRegion, Burkhard Gerling, sagte dazu: „Wir sind stolz auf die Umsetzung dieses Projektes. Der Be-



Sven Johannsen und sein Mitarbeiter Harald Carstensen, der mit vier weiteren Fahrern den Lieferservice betreut.

trieb von Familie Johannsen in Meyn zeigt, wie es gelingen kann, mehr Wertschöpfung direkt auf dem Hof für die Milch zu erwirtschaften. Wir wünschen ihm viel Erfolg für die Vermarktung und Einführung weiterer neuer Produkte. Mit dem errichteten Schauraum kann jeder Verbraucher direkt Einblick in diesen gläsernen Molkereibetrieb nehmen, das ist eine gute Öffentlichkeitsarbeit für die Region und die Milchprodukte aus der Region – vom Geschmack der Erzeugnisse mal abgesehen.“ Burkhard Gerling betonte weiter, dass er sich wünsche, dass noch mehr Landwirte Förderanträge für Zukunftsvorhaben in ihrer Region stellten. „Wir möchten den ländlichen Raum auf diese Weise stärken. Hier in Meyn handelt es sich um ein echtes Vorzeigevorhaben, was zwar nicht bundesweit einzigartig ist, aber fast.“

Lieferservice direkt vor die Tür

Im November 2018 wurden die ersten Milchprodukte erprobt und ein „Probierpaket“ für die ersten Kunden beworben. Im Dezember 2018 liefen die erste Trinkmilch und der erste eigene Joghurt vom Band. Das Besondere – die Produkte werden zu den Kunden geliefert. „Alle Milchprodukte sowie auch die frischen Landeier aus dem eigenen Hühnermobil sind online oder telefonisch zu bestellen“, erklären Lena und Sven Johannsen. „Mittelfristig soll auch Rindfleisch aus eigener Aufzucht angeboten werden. Es wird ein Zustelltag und -ort (zu Hause oder Arbeitsplatz) vereinbart, dafür entstehen keine zusätzlichen Kosten, der Mindestbestellwert liegt bei 5 €. Das Abonnement ist jederzeit kündbar oder zu unterbrechen (zum Beispiel im Urlaub). 1 l Vollmilch kostet 1,50 €, ein Naturjoghurt 2 €. „Unsere Kunden schätzen die Regionalität, das besondere Produkt und das persönliche Engagement vom Meyn Hof.“ Bis heute zählt der Betrieb rund 350 Kunden, die er jede Woche beliefert.

Ein breites Sortiment frischer Produkte

Die Milch wird schonend pasteurisiert und in 1-l-Glasflaschen (Mehrweg/Pfand) abgefüllt. Dabei bleiben die Vitamine und Nährstoffe sowie die natürliche Fettstruktur weitgehend erhalten. „Die Sahne setzt sich oben ab, man spricht hier vom Aufrahmen. Das ist ein natür-



Betriebsleiterin Lena Johannsen (r.) erklärte Ute Volquardsen, Präsidentin der Landwirtschaftskammer, worauf es bei der Joghurtherstellung und Abfüllung ankommt. Der Betrieb hat mit den Geschmacksrichtungen Natur und Vanille begonnen und mittlerweile diverse Fruchtgeschmacksrichtungen im Sortiment sowie auch Stracciatella und Bratapfel, im Sommer soll Heidelbeere folgen.

licher Vorgang, der für viele Verbraucher eher ungewohnt ist“, so Lena Johannsen. „Für uns ist es ein Qualitätsmerkmal unserer Milch. Wir empfehlen, die Milch vor dem Genuss leicht zu schütteln.“ Familie Johannsen setzt auf Joghurt-

kulturen, die einen besonders guten Geschmack mitbringen. In der Herstellung wird vollkommen auf Verdickungsmittel und Konservierungsstoffe verzichtet. Neben Naturjoghurt gibt es aktuell sieben Geschmacksvariationen: Vanille, Strac-

ciatella, Pfirsich-Maracuja, Erdbeere, Kirsche, Bratapfel und Birne-Banane. Die Fruchtvariationen werden jahreszeitlich geändert. Für Kunden, die die Abwechslung lieben, wird das Modul „Karussell“ angeboten. Dabei erhält der Kunde Woche um Woche immer automatisch einen neuen Joghurt. Zukünftig sollen noch Frischkäse, Quark, Molke und diverse Kräuterquarks ins Sortiment aufgenommen werden.

Die Tierhaltung: 150 Kühe

Der Hof Meyn hält rund 150 Kühe, überwiegend Schwarzbunte, eine Rotbunte und eine Angler-Kuh – sie leben im sogenannten offenen Laufstall. Wenn es das Wetter zulässt, ist Weidegang möglich. Zweimal täglich werden die Kühe vom Seniorchef persönlich in einem Doppel-6er-Fischgrätenmelkstand gemolken. Der Betrieb hat eine Jahresherdenleistung von 9.800 kg Milch. Weitere Informationen zum Betrieb sowie zum Lieferservice unter <https://meyn-hof.de/>

Daniela Rixen
Landwirtschaftskammer
Tel.: 0 43 31-94 53-110
drixen@lksh.de



Die besten „Mitarbeiterinnen“ der Hofmolkerei sind 150 Schwarzbunte Kühe, die Familie Johannsen hält. Sie geben rund 12.000 kg Milch in der Woche, davon werden rund 10 % direkt vermarktet, der eigene Vertrieb macht die Familie etwas unabhängiger von Milchpreis und Milchmarkt. Trinkmilch wird dreimal die Woche produziert. Sie ist rund eine Woche in den Glasflaschen haltbar, Joghurt wird einmal die Woche abgefüllt. Eine Flasche Milch mit derzeit etwas über 4 % Fett – sie schmeckt „wie früher vom Bauern“ – kostet 1,50 € und ein Glas Joghurt 2 €. Lena und Sven Johannsen meinen: „Wir bekommen so viele positive Rückmeldungen aus der Region, das motiviert uns, weiter an neuen Produkten wie zum Beispiel Quark zu arbeiten, um unser Sortiment zu erweitern und künftig noch mehr Milch selbst zu verarbeiten. V. li.: Burkhard Gerling, AktivRegion Mitte des Nordens, Kammerberater Frank Möller, Ute Volquardsen, Präsidentin der Landwirtschaftskammer, sowie das Betriebsleiterehepaar Lena und Sven Johannsen. Fotos: Daniela Rixen