



Die etwas andere Milch

Molkereichef Jörg Rögner freut sich über die guten Leistungen seiner Heumilch im Handel. Sowohl die Milch als auch die Verpackung aus nachwachsenden Rohstoffen sind zwei große Pluspunkte.



Heumilch gilt als besonders hochwertig, was Geschmack und Inhaltsstoffe betrifft. In Deutschland ist sie bisher eine Nische und liegt bei unter einem Prozent der Gesamtproduktion.

Eine kleine Molkerei in Sachsen schickt sich jetzt an, die Heumilch in den neuen Bundesländern populärer zu machen. Jörg Rögner, der für Vertrieb und Marketing verantwortliche Geschäftsführer der Kohrener Landmolkerei aus Penig in Mittelsachsen, erklärt, wie die Molkerei mit Heumilch punkten will.

Milch-Marketing: Heumilchprodukte sind ja bisher eher in Süddeutschland und Österreich populär. Mit welchen Argumenten wollen Sie künftig die Verbraucher in den östlichen Bundesländern von den Vorzügen einer regional erzeugten Heumilch überzeugen?

Jörg Rögner: Heumilch steht für Themen wie traditionelle Milcherzeugung, artgemäße Fütterung und mehr Tierwohl. Das sind Werte, die zunehmend mehr Verbrauchern wichtig werden. Studien in Deutschland und Österreich haben ergeben, dass die Milch von Kühen, die Gras und Heu fressen, einen deutlich größeren Anteil an für die Gesundheit wichtigen Omega-3-Fettsäuren enthält als die Milch von Kühen, die konventionell – also mit Silage und Kraftfutter – gefüttert wurden. Ebenso ist wissenschaftlich belegt, dass Heumilch im Gegensatz zu Silo-Milch keine Clostridien sporen, also Buttersäurebazillen, enthält. So können Milch und Käse viel näher am natürlichen Zustand und am natürlichen Geschmack des Rohstoffs bleiben. Unsere Heumilch ist gesund und steht für reinen Milchgeschmack.

Die Vorbesitzer der Kohrener Landmolkerei hatten ja auch schon Heumilch im Angebot. Was haben Sie nach ihrer Übernahme im vergangenen Jahr verändert?

Die Kohrener Landmolkerei hatte drei Heumilchartikel im Angebot, wir machen daraus

jetzt ein ganzes Sortiment. Wir bieten künftig frische und haltbare Heumilch in zwei Fettstufen an, dazu eine Bio-Heumilch mit 3,8 Prozent Fett. Ganz neu im Sortiment haben wir Heumilchbutter, auch in Bio-Qualität, eine Festtagssahne sowie Heumilchquark und Naturjoghurt. Dazu kommen drei verschiedene Heumilchkäse. Auf unser selbstgemachtes Heumilchreis, welches wir in unserem Milchladen in Penig verkaufen, sind wir besonders stolz.

Von welchen Lieferanten bekommen Sie den Rohstoff für ihre Heumilchprodukte?

Hier in Penig werden wir von einem größeren Heumilch-Erzeuger beliefert, dessen Kühe in unmittelbarer Nähe zu unserer Molkerei im mittelsächsischen Hügelland auf der Weide stehen. Einige kleinere Betriebe aus dem Erzgebirge, unserer Mittelgebirgsregion direkt vor der Haustür, erzeugen unsere Bio-Heumilch. Die Heumilch für unsere Käse kommt von unseren Lieferanten aus dem Allgäu. Diese Milch wird dort direkt vor Ort von unserer Partnermolkerei zu Butter und Käse verarbeitet. Im nächsten Jahr wollen wir gemeinsam mit einem Partner aus dem Erzgebirge auch in Sachsen Bio-Käse herstellen, dann werden wir mit unserem gesamten Heumilchsortiment noch regionaler.

Auffällig bei der frischen Heumilch ist das neue Design und eine ganz neue Verpackung, die aus zertifiziertem Holz und Zuckerrohr hergestellt wird. Wie hat der Handel darauf reagiert?

Wir haben bisher viele Listungen erreicht, der Handel steht unserem Projekt sehr aufgeschlossen gegenüber. Es ist jetzt unser Auftrag, diesen Vorschusslorbeeren gerecht zu werden. Die Frischmilch-Verpackung, die wir gemeinsam mit Tetra Pak im deutschen Markt einführen, besteht vollständig aus nachwachsenden Rohstoffen. Tetra Pak verfolgt den Ansatz, künftig komplett auf den Einsatz fossiler Rohstoffe zu verzichten und für die dünne Kunststoffschicht ausschließlich auf pflanzenbasierte Alternativen zu setzen. Das ist auf jeden Fall ein vielversprechender Ansatz, der zu unserer Philosophie passt. ■ hw