

Geschmack und Aussehen:

- Auf gute Nachbarschaft
- Richtfest der Lobetaler Bio Molkerei
- Kreide im Joghurtbecher?!
- Aus Milch wird Joghurt und Käse

Im Interview mit Lobetaler Bio:
Torsten und Heidi Pelikan aus dem
Globus Naturkostladen in Eberswalde



In Ihrer Nachbarschaft wird es bald eine neue Bio-Molkerei geben. Was halten Sie davon?

Wir finden das super. Uns werden ja schon viele regionale Bio-Produkte angeboten, doch für verarbeitete Lebensmittel ist das Angebot noch begrenzt. Wir sind stets auf der Suche nach Bio-Erzeugern aus der Region und können unser Sortiment dann bereichern.

Denken Sie, dass auch Ihre Kunden die Nähe zum Produzenten zu schätzen wissen?

Wir denken schon. Es ist doch was anderes, wenn man den Ort kennt, in dem produziert wird. Erstens sichert es Arbeitsplätze in unserer Region und zweitens können wir das Klima durch kurze Transportwege effizient schützen.

Lobetaler Bio bedeutet für uns „Soziale Milchwirtschaft“. Welche Bedeutung hat das für Sie als Ladner?

Gerade in der jetzigen Zeit, wo die Milchpreise stark gefallen sind, sollte auf zukunftsichere Partnerschaften großen Wert gelegt werden! Was nützt uns eine preiswerte Bio-Milch, von welcher der Landwirt nicht leben kann? Für uns gehört Bio, Sozial und Fairness einfach zusammen.

Wird das Produktsortiment der Lobetaler Bio-Molkerei für Sie interessant sein?

Wir freuen uns schon riesig, dass es regionalen Bio-Joghurt geben wird. Von unseren Kunden kommt immer wieder die Frage, warum denn die Produkte so einen langen Anfahrtsweg haben. In Bezug auf den Joghurt fällt diese Frage endlich bald weg!

Lobetaler Bio

Die soziale Milchwirtschaft.



Produktentwicklung: Joghurt der schmeckt !

Bereits zum Dritten mal war Michael Kuper, der Betriebsleiter unserer Bio-Molkerei in der Lehrmolkerei (MLUA) in Oranienburg. 40 km entfernt von Biesenthal entwickelt er mit seinem Team die zukünftigen Milchprodukte unserer Marke „Lobetaler Bio“. Im besonderen Focus steht zur Zeit der Lobetaler-Bio Joghurt. Auch wenn es ab Dezember 2009 endlich einen regionalen Bio-Joghurt geben wird, müssen vor allem Qualität und Geschmack stimmen. Mit der frischen Rohmilch aus unserem Landwirtschaftsbetrieb in Lobetal entwickeln wir zur Zeit die Rezepturen für unsere zukünftigen Produkte. Die Joghurtenentwicklung war bereits sehr erfolgreich, die Rezeptur für unseren Naturjoghurt steht bereits

fest. Nun geht es darum den richtigen Fruchtgeschmack zu finden. Ist der Erdbeer-Joghurt schön fruchtig, stimmt die Süße bei der Sorte Mango-Vanille und sind die Fruchtstücken im Pfirsich-Marrille-Joghurt groß genug? Diese Fragen stellen sich bei jeder Sorte Frucht die wir in den Joghurt einrühren und probieren. Die Entscheidung ist nicht immer einfach, aber sehr wichtig um zu wissen, ob wir an den Rezepturen noch etwas verändern müssen oder wir zufrieden die Entwicklung eines Produktes abschließen können. Bis Ende September werden wir die Rezepturen für unseren Joghurt, Weichkäse und unsere weiteren Milchprodukte fertig haben.

Kreide im Joghurtbecher: Bio-Joghurt allein reicht nicht!

Eine Bio-Molkerei komplett neu zu bauen ist nicht nur eine interessante und große Herausforderung sondern gibt auch Raum, über neue Wege in vielen Bereichen nachzudenken. Das wir guten Bio-Joghurt aus Brandenburg herstellen wollen wussten wir. Das Menschen mit Behinderungen die Produktion mit uns realisieren, ist für uns selbstverständlich. Bio bedeutet für uns nicht nur Milchprodukte, die aus Biomilch und biologisch erzeugten Zutaten produziert werden, sondern auch eine Verpackung, die in ihrer

Herstellung die Umwelt schont und Ressourcen spart. Aus diesem Grund arbeiten wir mit der Verpackungsberatung C. E. Schweig zusammen und haben ein alternatives Material für unsere Joghurtbecher gefunden, dass genau unseren Vorstellungen und Ansprüchen gerecht wird.





in Standardverpackungen! Unsere Verpackungslösung orientiert sich nun an den Grundprinzipien „Vermeiden & Vermindern“. Der Kunststoff, den wir für unsere Becher einsetzen, ist eigentlich gar kein „richtiges Plastik“ mehr. Die Becher bestehen nur noch zur Hälfte

bei diesem neuen Becher weniger als 40% des ursprünglichen Rohöls konventioneller Becher. Eine Innovation für den deutschen Joghurtmarkt allgemein und für den Biomarkt im Besonderen. Auch in der Entsorgung macht der Becher eine gute Figur. Er ist recycelbar wie jeder normale Joghurtbecher. Auch die Deckel der Becher werden nicht aus Aluminium sondern aus dem selben Material gefertigt. Neben den positiven Umweltaspekten, fühlt sich das neue Material auch viel angenehmer an - so wie ein gekühltes Papier.

Lobetaler Bio - eine neue Marke im Bioregal!

Bio, nachhaltig, sozial produziert, guter Geschmack. Das sind die Kernbegriffe dieser neuen Marke. Sie zeigen bereits, wie einzigartig diese neue Marke ist. Einzigartig verpackt man nicht einfach

aus Kunststoff. Die andere Hälfte ist Kalk - ein Rostoff, der sehr reichhaltig in der Natur vorkommt. Der Kalk gibt dem Becher sehr viel Festigkeit und kann deshalb auch im Gewicht reduziert werden - je nach Typ und Geometrie bis zu einem Drittel. Das heißt, wir brauchen



Caroline Schweig, Verpackungsberatung C. E. Schweig



dukte erhalten. Eine kleine Milchbar lädt dann unsere Gäste ein, bei Kaffee, Kuchen und natürlich den Lobetaler Bio-Leckereien unsere Produktion zu besichtigen und zu verweilen. Die zukünftigen Beschäftigten freuen sich schon sehr darauf, ihre Arbeit in der Joghurt- und Käseproduktion beginnen können.

Halbzeit in Biesenthal:

Unser Richtfest feierten wir mit vielen Gästen

Nach 3 Monaten Bauzeit feierten wir am 24. Juli mit insgesamt 250 geladenen Gästen und Mitarbeitern das Richtfest unserer Lobetaler Bio-Molkerei. Nach der Andacht von Pastor Hagen Kühne, informierte unser Vorstand Dr. Rainer Norden noch einmal über das Projekt Molkerei. Thomas Keller, Geschäftsführer und Molkereimeister Michael Kuper sprachen über die Einbindung von Menschen mit Behinderungen in den Produktionsprozess der Molkerei. Um 10.40 Uhr setzten wir bei trockenem Wetter die Richtkrone auf den Dachstuhl. Traditionell sprach der Zimmermann den Richtspruch und bat um Segen für dieses Haus. Nachdem Thomas Keller, Dr. Rainer Norden und der Architekt Nikolaus Kaltenbach gemeinsam den letzten Nagel des Dachstuhls einschlugen, wurde

beim „Richtschmaus“ zusammen gefeiert. Während dessen gab es für alle Gäste die Möglichkeit, die zukünftigen Räume der Molkerei zu besichtigen und Fragen zu den Produkten zu stellen. In insgesamt 24 Räumen wird die Lobetaler Bio-Molkerei auf einer Gesamtfläche von 1512 qm alle Möglichkeiten für die Produktion, Verpackung und Lagerung von Joghurt, Käse und anderen Milchprodukten haben. Bis Ende August werden nun das Dach gedeckt, alle Innenwände fertig gestellt und die notwendigen Leitungen verlegt. Ab September können die Maschinen und Anlagen, die das Herzstück unserer Molkerei bilden, eingebaut und installiert werden. Während dieser Zeit wird auch der Milchladen der Molkerei ausgebaut, in dem unsere Gäste ab Januar 2010 unsere leckeren Milchpro-



August 2009

Nach dem Richtfest am 24. Juli 2009 gehen die Bauarbeiten wie geplant voran und der Innenausbau kann bald beginnen

Herausgeber:
Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH
Lobetaler Bio-Molkerei
Sydower Feld 1, 16359 Biesenthal
www.lobetaler-bio.de
E-mail: lobetaler-bio@lobetal.de
Redaktion: Lobetaler Bio