

Rückblick auf 2011:

Was für ein Jahr!

- Kooperation mit dem Naturpark Barnim
- Lob für den Lobetaler
- Fotoshooting im Wald
- Hefeproblem behoben
- neuer Jungviehstall
- bald auch fettarmer Joghurt
- Becherdeckel zum Bestellen

Getestet und sofort gemocht:

Lob für unseren Lobetaler.

Das Effilee-Magazin hat unseren kleinen Weichkäse mit Lob überschüttet – das hören wir natürlich gern:

„Als mir neulich im Kühlregal ein neuer Bio-Käse ins Auge fiel, war ich zwar neugierig, doch meine Erwartungen hielten sich in Grenzen. Lobetaler Weichkäse Rahmstufe handgekäst stand auf dem kleinen, weiß-umhüllten Kerl, das leuchtend hellgrüne Etikett mit dem himmelblauen Rand wirkte einladend und fröhlich. Nun ist die Lobetaler Biomolkerei in Sachen Joghurt, Schlagsahne und Dickmilch zweifellos ein echter Könnler, aber das macht sie nicht automatisch zu einer guten Käserei. Um es kurz zu machen: Der Lobetaler stimmte mich ausgesprochen vergnügt. Die Rinde des Talers war flaumig, das Innere ging vom noch bröcklig quarkigen Kern kontinuierlich ins Cremige über, die üppige Süße wurde geschmacklich sehr gelungen durch eine feine Säure aufgefangen. Hier ist gute Milch und mehr als solides Handwerk im Spiel. Er ist kein Camembert de Normandie, aber Lobetaler liegt auch nicht in Nordfrankreich, sondern in Brandenburg, nördlich von Berlin...“

Ursula Heinzlmann

Effilee – Magazin für Essen und Leben 07/08-2011



Ab Januar 2012 werden wir unseren Weichkäse ohne Unterbrechung anbieten können. Unsere neue Molkerei-Mitarbeiterin verschafft uns dann die Luft, die wir zum Käsen dringend brauchen.

Lobetaler Bio

Die soziale Milchwirtschaft.



Zu jeder Jahreszeit schön: der Naturpark Barnim.

Bewährt sich und begeistert alle:

Unsere Kooperation mit dem Naturpark Barnim.

Wer die Idee einer Kooperation zuerst hatte, ist schwer zu sagen: der Naturpark Barnim oder Lobetaler Bio. Aber begeistert hat sie uns alle, sofort. Denn wir teilen mehr als nur die geografische Lage – wir wollen Mensch, Natur und genussvolles Erleben zusammenbringen.



September klebten wir insgesamt 54.000 Mini-Flyer auf unsere 500-Gramm-Becher.

Mit diesem Ansatz sprechen Großschutzgebiet und Bio-Molkerei ähnliche Zielgruppen an – normalerweise aber auf unterschiedlichen Wegen. Wie kann es anders gehen? Wir haben zwei innovative Versuche gestartet. Versuch Nr. 1: Ein Foto-Shooting mitten im Wald (dazu mehr auf den Innenseiten). Versuch Nr. 2: Der Ausflugsbecher:

Unser Joghurt hat's drauf.

„Mit Lobetaler Bio den Naturpark Barnim entdecken“ hieß unser sommerliches Aktionsmotto. Zwischen Juni und

Zusammen mit dem Naturpark Barnim wurden drei attraktive Ausflugsziele bestimmt, kurz beschrieben und mit einer kleinen Karte samt Anfahrtsbeschreibung unterlegt. Im Frühsommer stand das Nonnenfließ auf dem Programm, während der großen Ferien war eine Familientour auf dem Löwenzahnpfad genau das Richtige, und im Spätsommer lockte die Schönower Heide.

Alle Ausflugstipps können Sie auf unserer Webseite nachlesen: www.lobetaler-bio.de/erlebnisse/ausflugtipps



Märchenhaft lecker - oder, Rumpelstilzchen?



Am Set sind alle bereit - jetzt fehlt nur noch der Frosch.

Mit etwas Glück wird's heute ein Orangenjoghurt.

www.lobetaler-bio.de

Naturschutz von Ihrer Maestria
 Unsere Biojoghurts sind
 hergestellt aus Bio-Milch und
 Bio-Zucker. Sie sind frei von
 Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen
 und Gentechnik. Sie sind
 natürlich, gesund, lecker und
 nachhaltig.

Lobetaler Bio
 Orangenjoghurt

ÜBET'S NUR IM BIOLADEN

Märchenhaft leckere Milchprodukte
 Joghurt, Sahne, Dickmilch, Ayran und Käse aus biologischer Produktion.

Mag Schneewittchen Erdbeerjoghurt? Unser Foto-Shooting im Märchenwald.

Um die Kooperation zwischen Lobetaler Bio und Naturpark Barnim langfristig sichtbar und vor allem emotional erlebbar zu machen, haben wir Anfang 2011 unsere Kampagne „Märchenwald“ gestartet. Eine erste Anzeige im neuen Design erschien im Zitty Brandenburg und basierte witterungsbedingt noch auf einem gekauften Motiv. Aber schon die Anzeigen im Besuchermagazin der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten arbeiteten mit maßgeschneiderten Fotos. Seit unserem Foto-Shooting an mehreren wunderschönen Plätzen mitten im Naturpark Barnim haben wir

nun ausreichend Material für weitere Aktionen. Lassen Sie sich in 2012 von unseren Motiven überraschen.

Unsere Kampagne entstand an einem Frühlings-Wochenende in freier Wildbahn mit Mitarbeitern unserer Molkerei, mit einem Haufen geborgter Kinder, einem professionellen Foto-Team sowie einer Grafikerin und Texterin. Auch wenn die kleine Froschkönigstochter kurz frieren und Molkereileiter Michael Kuper als Stativ eingesetzt werden musste – alle hatten ihren Spaß – und Joghurt satt.

Prinzen von heute warten doch nicht 100 Jahre, wenn die Verlockung so nahe liegt.

Prinze auf frischer Tat erwischt im Naturpark Barnim

Lobetaler Bio

Märchenhaft leckere Milchprodukte aus Brandenburg:
 Joghurt, Sahne, Dickmilch, Ayran und Käse – in Ihrem Bioladen.
www.lobetaler-bio.de

Nicht jedes Mädchen mit langen Haaren träumt von einem Prinzen.

Romanze im Kaiser-Friedrich-Turm im Naturpark Barnim

Lobetaler Bio

Märchenhaft leckere Milchprodukte aus Brandenburg:
 Joghurt, Dickmilch, Ayran und Käse – in Ihrem Bioladen.
www.lobetaler-bio.de



Molkereileiter Michael Kuper zu Gast bei Schneewittchen.



Fotograf Sebastian Heise liegt ein ganzes Wochenende lang auf der Lauer.



Naturschönheiten müssen nur ganz kurz in die Maske.



Gretel ist erleichtert, dass ihre Mama mit gekommen ist.



Noch einmal küssen, dann kommt der Pullover.



Pause an Rapunzels Turm.



Naturpark Barnim

Steckbrief:

Naturpark Barnim

■ gemeinsames Großschutzgebiet der Länder Berlin und Brandenburg

■ 750 Quadratkilometer insgesamt, gut 5% der Fläche gehören zu Pankow und Reinickendorf

■ landschaftlich sehr abwechslungsreich: ausgedehnte Wälder, verwunschene Fließtäler, zahlreiche Seen, Moore und Ackersölle

■ über die S-Bahnlinien S1, S2 und S8 sowie die NE 27 und die OE 60 bequem zu erreichen

■ mehr dazu: www.naturpark-barnim.brandenburg.de



Rotkäppchen kann ziemlich gut klettern.



Schöner Wohnen auf 1000 m²: Unser neuer Jungviehstall ist rechtzeitig vor Wintereinbruch fertig geworden.

Kurz vor Weihnachten fertig gestellt:

Unser neuer Jungviehstall.

160 Jungrinder, Nachzucht für unsere Milchviehherden in Lobetal und Dreibrück, sind kurz vor Weihnachten in einen neuen Stall gezogen. „Der alte Stall war einsturzgefährdet, und wir mussten dringend eine neue Unterkunft für die Tiere schaffen“, berichtet Dr. Hans-Günther Hartmann, Leiter der Landwirt-

schaften innerhalb der Hoffnungstaler Stiftung Lobetal. Er freut sich, dass der Bau nach Naturland-Richtlinien in Rekordzeit fertig gestellt werden konnte. Den Tieren stehen nun auf rund 1.000 m² großzügige Laufflächen, eingestreute Liegeboxen und beheizbare Tränken zur Verfügung.



ab Frühjahr 2012:

Zwei Sorten fettarm.

Aufgrund der großen Kundennachfrage haben wir zwei Rezepturen für fettarmen Fruchtjoghurt erarbeitet und erfolgreich getestet. Ab Frühjahr 2012 bieten wir unseren Erdbeer- und Mango-Vanille-Joghurt im 500-Gramm-Becher auch fettreduziert – mit 1,5% Fett im Milchanteil – an.



Der Becherdeckel zum Bestellen:

Jetzt nonstop erhältlich.

Unser stabiler Becherdeckel hat sich bewährt. Die Kunden mögen ihn, weil er praktisch und spülmaschinenfest ist. Und wir bauen den umweltfreundlichen Ansatz unserer Verpackungslinie mit dieser wieder verwendbaren Komponente gerne weiter aus. Deshalb gibt es unseren Becherdeckel ab sofort nicht nur aktionsweise, sondern immer: Sie können ihn zum Selbstkostenpreis und im Karton à 50 Stück bei Ihrem Bio-Großhändler bestellen.

Qualitätssicherung mit ganzem Einsatz:

Hefeproblem behoben!

Trotz perfekter Rezepturen und sauberer Arbeit hatte Lobetaler Bio ein Hefeproblem. Das ist längst behoben. Unsere Kundinnen und Kunden aber haben ein Recht auf die Hintergründe – finden wir.

Herr Kuper, was genau war denn Ihr Hefeproblem?

„Im Labor ließen sich in unserem Joghurt Hefen nachweisen, die zwar gesundheitlich völlig unbedenklich sind, aber nicht in unsere Produkte gehören. Gegen Ende der Haltbarkeit haben auch unsere Kunden diese Kulturen schmecken oder mit bloßem Auge sehen können. Selbstverständlich haben wir die betroffenen Joghurts zurück genommen und ersetzt. Und selbstverständlich haben wir uns sofort auf die Suche nach der Ursache gemacht.“

Und, woran lag es?

„Das herauszufinden, hat leider Wochen gedauert. Wir haben nacheinander alle potentiellen Hefequellen ausgeschlossen – aber immer wieder konnten wir Hefen in unserem Joghurt nachweisen. Wir waren uns sicher, dass wir sauber arbeiten und auch bei unseren Rohstoffen alles stimmt. Das Problem musste in der Anlage liegen. Alle Kessel und Rohre hatten wir schon überprüft. Im Monat Juli habe ich mich dann entschlossen, die Rührwerke auseinander nehmen zu lassen. Und endlich, im Innern unserer Anlage wurden wir fündig: Die Lager der Rührwerke wurden offensichtlich im automatischen Reinigungsprozess nicht optimal mitgesäubert, so konnten sich in winzigen Zwischenräumen Hefen bilden.“

Jetzt sind die Laborwerte in Ordnung?

„Absolut. All unsere Joghurts entsprechen wieder den gewohnten Qualitätsstandards – sind köstlich und makellos. Bitte weitersagen.“

Jetzt schon vormerken:

12. Mai - Besuchertag

in den Hoffnungstaler Werkstätten mit Führungen durch Molkerei, Baumschule, Werkstätten und Fachvorträgen

Ihnen allen wünschen wir einen guten Start ins Jahr 2012.

Wir freuen uns auf viele Begegnungen – am Kühlregal Ihres Naturkostgeschäfts, bei uns im Milchladen oder auch bei einem Ausflug im Naturpark Barnim.



Herausgeber:
Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH
Lobetaler Bio-Molkerei
Sydower Feld 1, 16359 Biesenthal
www.lobetaler-bio.de
E-Mail: lobetaler-bio@lobetal.de
Redaktion: Beatrix Waldmann
Text: www.mikus-schreibt.de
Gestaltung: www.huebnergestaltung.de