

Gestatten: unsere Partner

- Wo die Milch herkommt
- Wer das Obst pflückt
- Wann es fruchtig wird
- Wie der Becher entsteht
- Welche Idee uns verbindet
- Was wir fair finden

Die soziale Milchwirtschaft.

Die Menschen hinter unseren Milchprodukten

Mit diesem Newsletter möchten wir uns bei allen bedanken, die Lobetaler Bio unverwechselbar machen. Und Ihnen unsere wichtigsten Partner vorstellen.



Molkereimeister Michael Kuper im Gespräch auf der Bio Ost in Berlin

Interview mit Molkereimeister Michael Kuper

Unsere wichtigste Zutat: Ein persönliches Gespräch auf Augenhöhe

Auf Messen, Plakatflächen und in diesem Newsletter machen Sie auf Ihre Partner aufmerksam. Wie wichtig sind diese Menschen für Lobetaler Bio?

„Ohne unsere Partner hätten wir keine Milch, keine Frucht und keine Becher für unseren Joghurt – es gäbe Lobetaler Bio nicht. Als wir vor fünf Jahren mit den ersten Biojoghurts aus Brandenburg an den Start gingen, mussten wir uns diese Partner erst einmal suchen. Waren es zunächst nur Namen und Telefonnummern, die uns verbanden, kennen wir uns längst persönlich. Das geht, weil die meisten unserer Partner gleich um die Ecke sitzen.“

Stichwort Regionalität ...

„Ja, Regionalität als Basis für ein gutes Produkt. Nicht nur weil kurze Wege ökologisch sind. Sondern auch, weil man sich kennen muss, um etwas zu bewegen.“

Unsere wichtigste Zutat überhaupt sind die vielen persönlichen Gespräche. Wir haben zum Beispiel nicht irgendeinen Lieferanten für Biofrüchte gesucht. Sondern einen, der verlässlich ist, der uns immer seine beste Ware liefert und Spaß daran hat, mit uns über neue Joghurtsorten nachzudenken. Den wir ganz unkompliziert treffen können – bei uns in Biesenthal oder auf einem seiner Betriebe im Alten Land oder auf Rügen. So einer ist Peter Rolker.“

Finden Sie denn all Ihre Partner in der Region?

„Die meisten. Unsere Milch beziehen wir ja großteils von eigenen Landwirtschaftsbetrieben – das ist natürlich eine Bank. Bei der Frucht kommen alle heimischen Sorten aus der Region. Und nachdem wir als Molkerei immer interessanter wurden, hat sich die Firma Zuegg an ihrem Standort in Werneuchen als Verarbeiter von Bio-

frucht zertifizieren lassen. Kerstin Wollin aus der Produktentwicklung wohnt sogar bei uns in Biesenthal. Sie kann morgens auf dem Weg zur Arbeit Naturjoghurt mitnehmen und uns nachmittags ein neues Produktmuster vorbei bringen. Genau so möchte ich arbeiten!“

Funktionieren derart enge Partnerschaften auch über eine größere Distanz?

„Wenn beide Partner das wertschätzen – ja! Unsere Becher zum Beispiel kommen aus Nordrhein-Westfalen. Trotzdem sehen wir Birgit Beuerle, unsere persönliche Ansprechpartnerin bei der Firma Fernholz, regelmäßig. Mal fahre ich zur Druckabnahme, mal kommt sie bei uns vorbei. Und auf den Messen der Biobranche treffen wir auch unsere Partner aus Südeuropa und Übersee. Jede Zutat hat ein Gesicht.“

Die Landwirtschaft der Hoffnungstaler
Stiftung Lobetal

Wo die Milch herkommt

Vier biologische Landwirtschaftsbetriebe sind über den gemeinsamen Träger – die Hoffnungstaler Stiftung Lobetal – eng mit Lobetaler Bio verbunden. Dr. Hans-Günther Hartmann zeichnet als landwirtschaftlicher Leiter für den gesamten Ackerbau, für 190 schwarzbunte Milchkühe und ihren Nachwuchs sowie für zehn behinderte und nicht behinderte Mitarbeiter verantwortlich. Sein Kollege Thoralf Schweppe ist Betriebsleiter am Standort Dreibrück. Aus seinem Stall kommt das Gros der Milch: rund 1 Million Liter pro Jahr. Bei Bedarf bezieht Lobetaler Bio zusätzliche Bio-Milch von Partner-betrieben in der Region.

Dr.
Hans-Günther
Hartmann
auf einer Weide
in Lobetal



Thoralf
Schweppe
auf dem
Landwirtschafts-
betrieb in
Dreibrück



Joghurtfrüchte
aus dem Nordosten
Deutschlands:

- Äpfel
- Erdbeeren
- Himbeeren
- Johannisbeeren
(rot & schwarz)
- Sauerkirschen
- Zwetschgen



Familie Rolker im Alten Land & auf Rügen

Wer das Obst erntet

Seit 500 Jahren betreiben die Rolkers Obstbau im Alten Land. Vor 25 Jahren hat Peter Rolker den Familienbetrieb ganz auf Bio umgestellt. Heute erntet er Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Mirabellen, Kirschen und Johannisbeeren – inzwischen auch auf Rügen. Die vielen Sonnentage auf Deutschlands größter Insel schenken gerade Sauerkirschen und Johannisbeeren ein ganz besonderes Aroma. Voll ausgereift werden sie gepflückt, im nahen Pommern gereinigt, gefrostet und direkt zur Firma Zuegg nach Werneuchen geschickt. Dort kennt und schätzt man Peter Rolker, seit Lobetaler Bio den norddeutschen Obsterzeuger und die Fruchtverarbeiter in Brandenburg zusammengebracht hat.

Peter
Rolker
auf seinem
Rügener
Betrieb



Bei der Zuegg in Werneuchen

Wann es fruchtig wird

In Werneuchen bei Berlin entsteht die Fruchtzubereitung für Lobetaler Bio. Kerstin Wollin ist als Projektleiterin Forschung und Entwicklung zuständig für die Rezepte, die sie ganz ohne Aromen, aber mit viel Frucht und Fingerspitzengefühl erarbeitet. Manchmal kommt die Idee für eine neue Sorte von ihr – zum Beispiel die Kombination von Rhabarber und Vanille – manchmal wird sie von Molkereimeister Michael Kuper mit einem Sahnejoghurt Baklava herausgefordert. Aber an Erfahrung mangelt es weder der gelernten Milchindustrie-Laborantin noch der Firma Zuegg, einem italienischen Familienunternehmen mit gut hundertjähriger Geschichte und zwei Standorten in Deutschland.

Kerstin Wollin
im Labor
der
Zuegg



Birgit Beuerle
in der
Produktion
der Firma
Fernholz

Fernholz Verpackung in Meinerzhagen

Wie der Becher entsteht

Birgit Beuerle hat den Lobetaler Bio-Becher von Anfang an begleitet. Als er nur in den Köpfen von Molkereimeister Michael Kuper und einer Verpackungsexpertin existierte, als er nach vielen Tests endlich im Kühlregal stand und als der nachhaltige Materialmix durch den Einsatz von Talkum noch einmal optimiert wurde. Für Lobetaler Bio hat das Verpackungsunternehmen Fernholz im nordrhein-westfälischen Meinerzhagen einen ganz neuen Werkstoff entwickelt: ein Gemisch aus Talkum und Kunststoff. Als Key-Account-Managerin kennt sich Birgit Beuerle mit derart stabilen Verbindungen bestens aus – auf technischer und auf menschlicher Ebene.

Molkereiteam in Biesenthal

Welche Idee uns verbindet

Jessica Linke gehört zu den allerersten MitarbeiterInnen, die Michael Kuper für sein Molkereiteam ausgewählt hat. Seit 2010 schlüpft sie in ihre weißen Gummistiefel, füllt und packt den Lobetaler Bio-Joghurt ab. Für sie ist die Idee einer sozialen Milchwirtschaft, in der behinderte und nicht behinderte Menschen zusammenarbeiten, eine Selbstverständlichkeit. Denn auch auf den Landwirtschaftsbetrieben, die die Molkerei mit Milch versorgen, und in den benachbarten Hoffnungstaler Werkstätten erhalten behinderte und psychisch kranke Menschen eine Lebensperspektive. So hatte sich das Friedrich von Bodenschwingh mit der Gründung der Hoffnungstaler Anstalten Lobetal vor gut 100 Jahren vorgestellt.

Jessica Linke
in der
Lobetaler
Bio-
Molkerei



Die Plakatkampagne

Nicht zu übersehen

Im Mai 2015 begegnen Sie Herrn Dr. Hartmann gleich an mehreren Berliner Straßenecken. Mit ihm startet unsere Plakatkampagne. Am Alexander- oder Moritzplatz, in der Wollank- oder Boxhagener Straße, auf den U-Bahnhöfen Bismarckstraße oder Frankfurter Allee (um nur einige Orte zu nennen) stellen wir Ihnen unsere Partner vor. Immer liegt ein Bioladen in der Nähe, in dem Sie Lobetaler Bio finden und im Kampagnenzeitraum verkosten können. Auch im Handel gilt: Ein guter persönlicher Kontakt macht eine stabile Geschäftsbeziehung aus. Wir tun einiges dafür.

> Weitere Motive ab Herbst 2015



Die kennen wir auch

Unsere Partner in Italien und Indien

Nicht alle Früchte, die einen Lobetaler Bio-Joghurt bereichern, wachsen im Nordosten Deutschlands. Unsere Aprikosen und Feigen kommen aus dem süditalienischen Avellino, während die Zitronen und Orangen unter der Sonne Siziliens reifen. Aber auch diese Obstzeuger kennen wir gut. Und das nicht nur, weil Molkereimeister Michael Kuper mit seinem Motorrad so gerne nach Italien fährt ...



Zugegeben: In Indien waren wir noch nicht. Aber über Naturland Fair wissen wir genau, wer für uns die Mangos anbaut: Es sind 28 Bauernfamilien, die im indischen Westghatgebirge biologisch wirtschaften. Dort ernten sie die besonders aromatischen Alphonsomangos für den Lieblingsjoghurt unserer Kunden. Die Vanille dazu kommt übrigens aus Madagaskar. Und den Rohrohrzucker beziehen wir aus Paraguay – ebenfalls aus fairem Biohandel.



Das Naturland Fair Zeichen steht auf Produkten, die aus ökologisch erzeugten und fair gehandelten Zutaten bestehen.



Unsere Kooperation mit Naturland Fair

Was wir fair finden

Wir möchten mit jedem Becher Joghurt ökologische und soziale Verantwortung übernehmen: hier in Brandenburg und überall dort, wo wir Rohstoffe einkaufen. Deshalb kooperieren wir mit Naturland Fair, deren Standards uns überzeugen. Und deshalb haben wir auch unsere gesamte Molkerei als fair handelnden Naturlandbetrieb zertifizieren lassen.

Dafür steht Naturland Fair:

1. soziale Verantwortung: dazu gehören eine gerechte Bezahlung, die Wahrung der Menschenrechte
2. verlässliche Handelsbeziehungen: langfristig angelegte, respekt- und vertrauensvolle Partnerschaften
3. faire Erzeugerpreise: die tatsächliche Produktionskosten decken und angemessene Gewinne ermöglichen
4. regionaler Rohstoffbezug: hat immer Vorrang
5. gemeinschaftliche Qualitätssicherung: eine aktive Zusammenarbeit aller Partner – gerade auch in Problemfällen
6. gesellschaftliches Engagement: z.B. in Form von Umwelt-, Kultur-, Gesundheits- oder Bildungsprojekten
7. unternehmerische Transparenz: durch ein faires Leitbild



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.kesslergestaltung.de