

# Das lob ich mir:

- Grundstein für neue Bio-Molkerei
- Endlich ein regionaler Joghurt
- Das ist soziale Milchwirtschaft
- Auf Bio umgestellt
- Ehrung als Naturland-Mitglied

Michael Kuper, Bereichsleiter Molkerei:

## Regionaler Joghurt und einiges mehr.

Herr Kuper, können Sie schon etwas zum künftigen Angebot der Molkerei sagen?



„Selbstverständlich, wir beschäftigen uns ja schon seit einiger Zeit mit Marktanalysen, Rezepturen und Verpackungsdesigns. Fest steht, dass wir unter unserer neuen Marke „Lobetaler Bio“ mehrere Sorten Joghurt, Frisch- und Weichkäse und eine kleine weiße Linie, also z.B. Sahne und Sauerrahm anbieten werden.“

### Hat eine weitere Bio-Marke noch Platz im Kühlregal des Naturkost-Fachhandels?

„Auf jeden Fall. Wir müssen nämlich keine anderen Produkte verdrängen, sondern vielmehr eine Lücke schließen. Es gibt bislang im Nordosten Deutschlands keine Molkerei, die Joghurt herstellt. Sämtliche Bio-Joghurts, die Sie im Fachhandel kaufen können, kommen aus Deutschlands Nordwesten oder Süden. Ich sehe ein großes Potential.“

### Darauf müssen Sie die Konsumenten aber erst einmal aufmerksam machen...

„Das ist richtig. Bio etabliert sich immer mehr. Deshalb verliert Bio als alleiniges Verkaufsargument an Überzeugungskraft. Wir sind in der glücklichen Lage, zwei weitere gute Argumente einsetzen zu können: die Regionalität unserer Produkte und unser soziales Betriebskonzept, das die Beschäftigung behinderter Menschen in den Mittelpunkt stellt.“

# Lobetaler Bio

Die soziale Milchwirtschaft.



v.l.n.r. Gesellschafter HWgGmbH Dr. Rainer Norden, Dr. Johannes Feldmann, Architekt Urs Ganter, Minister für Infrastruktur und Raumordnung des Landes Brandenburg Reinhold Dellmann, Vorarbeiter, Vorstandsvorsitzender der von Bodelschwingschen Anstalten Pastor Ulrich Pohl, Landrat Bodo Ihrke, Geschäftsführer HWgGmbH Thomas Keller, Landtagsabgeordnete Britta Stark

### Frischer Wind aus Ost-Nord-Ost:

## Grundstein für neue Bio-Molkerei in Brandenburg gelegt.

06. März 2009 / 10.00 Uhr:  
Reinhold Dellmann, Minister für Infrastruktur und Raumordnung des Landes Brandenburg, Beatrix Waldmann, Hoffnungstaler Werkstätten g GmbH und Jessica Linke, eine der vielen heute anwesenden Beschäftigten, besiegeln mit Hammerschlägen die feierliche Grundsteinlegung. Hier, auf dem Gelände der Hoffnungstaler Werkstätten, wird in den nächsten Monaten eine Bio-Molkerei mit Schauproduktion und Milchladen entstehen.



Bis Ende des Jahres sollen die Baupläne Realität geworden sein, sollen hier anfänglich rund 2 Mio. Liter Milch pro Jahr verarbeitet werden. Diese Mengen liefern die vier Landwirtschaftsbetriebe der Hoffnungstaler Anstalten problemlos. Sie sind schon lange als Milchproduzenten aktiv, haben bislang aber ihren gesamten Ertrag zur Verarbeitung abgegeben. Mit der Umstellung auf Bio, die im Sommer 2010 abgeschlossen sein wird, und dem Bau der eigenen Molkerei erhalten die Landwirtschaftsbetriebe der Hoffnungstaler Anstalten eine solide Basis – und 12 Menschen mit Behinderungen sowie drei Facharbeiter einen neuen Arbeitsplatz.

Und die Region? Die Stadt Biesenthal begrüßt die Investitionen in Höhe von rund 2,5 Millionen Euro. Bio-Konsumenten in Berlin und Brandenburg dürfen sich auf den ersten regionalen Joghurt freuen.



Bio mit dem gewissen Etwas:

## Das ist soziale Milch-wirtschaft.

Jessica Linke arbeitet seit fast 2 Jahren in den Hoffnungstaler Werkstätten, bislang im Berufsbildungsbereich. Sobald die neue Molkerei ihren Probetrieb auf-

nimmt, wechselt sie in das 15köpfige Team von Michael Kuper. Sie wird in Hygienekleidung schlüpfen, die Wege der Milch durch Stahltanks und Leitungen kennen lernen und an der Joghurt-Abfüllung eingearbeitet werden. Dass Jessica Linke behindert ist, werden ihre nicht-behinderten Kollegen zwar berücksichtigen, aber nicht weiter beachten. Denn Behinderungen sind normal in den Hoffnungstaler Werkstätten.

Ihr Träger, die Hoffnungstaler Anstalten Lobetal, wurden 1905 von Pastor Friedrich von Bodelschwingh gegründet und bieten heute rund 2.900 behinderten, alten, sucht-, anfalls- und psychisch kranken Menschen Beschäftigung und Betreuung - sprich Lebensperspektiven und größtmögliche Selbständigkeit.

„Bio macht vor allem dann Sinn, wenn die Wege kurz sind. Unser Joghurt wird im Nordosten Deutschlands gemacht und soll auch hier gelöffelt werden.“

Michael Kuper, Bereichsleiter Molkerei



Hoffnungstaler Anstalten werden 2000stes Naturland-Mitglied:

## Müntefering gratuliert auf der Grünen Woche.



Im Januar 2009 lässt es sich der SPD-Vorsitzende Franz Müntefering nicht nehmen, dem Bio-Zweig der Hoffnungstaler Anstal-

ten seine besten Wünsche mit auf den Weg zu geben. Er ist nicht der einzige: Auch Naturland-Verbandspräsident Hans Hohenester (links) und Steffen Reese, Naturland-Geschäftsführer Brandenburg (2. von rechts), gratulieren. Sie haben gerade die Hoffnungstaler Anstalten, vertreten durch Werkstattleiterin Beatrix Waldmann und Dr. Hans-

Günther Hartmann, Leiter der Landwirtschaft, als 2000stes Mitglied begrüßt.

„Der Öko-Landbau hat für uns neben der ökologischen Bedeutung immer auch eine soziale Dimension“, kommentiert Hans Hohenester die Ehrung auf der Grünen Woche.



## Es geht voran!

An dieser Stelle zeigen wir Ihnen regelmäßig ein aktuelles Foto unseres Bauvorhabens. Noch liegt das Baufeld idyllisch in der Wintersonne, aber die Erdarbeiten sind bereits beauftragt. Der erste Spatenstich steht unmittelbar bevor.

Januar 2009



Zwei Jahre investiert:

## Vier Landwirtschaftsbetriebe stellen auf Bio um.

Dr. Hans-Günther Hartmann (li. im Bild), leitender Landwirt der Hoffnungstaler Anstalten, begleitet gleich vier landwirtschaftliche Betriebe auf einmal durch die zweijährige Umstellungsphase, an deren Ende die Biozertifizierung steht. Sowohl die beiden Milchwirtschaftsbetriebe in Lobetal und Dreibrück mit ihren rund 200 Kühen als auch die für den Futteranbau zuständigen Standorte in Reichenwalde und Blütenberg wirtschaften demnächst nach den strengen Standards des Naturland-Verbandes.



Außer Naturland wacht eine weitere Instanz über die optimale Haltung und Fütterung der Tiere: die Bio-Molkerei. Um hochwertige Milchprodukte herzustellen, ist sie auf eine ausgewogene Ernährung ihrer Milchproduzenten angewiesen. Die wird Dr. Hartmann mit einer ausgeklügelten Mischung aus Roggen, Triticale, Süßlupine, Futtererbsen, Luzerne und Klee gewährleisten.

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  
Gestaltung: www.huebnergestaltung.de