

In der Milch- manufaktur

Von aussen mutet der Neubau der Biomilk AG industriell an. Doch ein Blick ins Innere zeigt: Hier wird die Demeter-Philosophie voll und ganz gelebt. Ursina Steiner

Keine abgeschrägten Ecken, keine Naturmaterialien und Pastellfarben: Nichts an der neuen Demeter-Molkerei erinnert an anthroposophische Architektur. In schlichtem Grau und zweckmässig viereckig steht der Betonbau der Biomilk AG im Industriegebiet bei Worb BE. Rund 8 Millionen Franken haben die neuen Gebäude gekostet. Seit Ende Oktober sind sie in Betrieb. 850 000 Liter Kuhmilch und 120 000 Liter Schafmilch in Demeter-Qualität will das Berner Unternehmen hier jährlich verarbeiten – über das Doppelte der bisherigen Menge. «Trotz der neuen Grösse: Bei uns sieht man die Milch noch – nicht wie in anderen Molkereien, wo sie bei der Annahme in den Röhren verschwindet und erst beim Abfüllen wieder kurz zum Vorschein kommt», sagt Geschäftsleiter Marcel Schär. Hunderte von Milchkanne aus Stahl, die gleich hinter dem Eingang stehen, lassen die Manufaktur deutlich erkennen: Hier wird die Milch nicht durch eine roboterbasierte Verarbeitungsanlage gepumpt, sondern in Kannen transportiert und geschüttet. Das schont die ursprüngliche Struktur des Naturprodukts und erhält die in der Demeter-Philosophie wichtige Vitalqualität.

JOGHURT VON NUR EINEM BAUERN

Eine Tür weiter im Produktionsraum rührt ein Mitarbeiter den stichfesten Joghurt in einer Milchkanne auf, ein anderer steht neben dem Pasteur – einer Art kleiner Käsekessel – und mischt Milchsäurekulturen in die warme Milch. Ein dritter wiederum rollt Milchkanne vom Pasteur in den Brutraum und vom Brutraum zur Abfüllstation.

«Der Ablauf ist für all unsere Produkte ähnlich, ob Joghurt, Panna Cotta oder Griessköppli», erklärt Marcel Schär: «Im Pasteur und in Milchkanne bereiten wir die Milchprodukte und Desserts zu und füllen dann die einzelnen 40-Liter-Kanne in den Trichter der automatischen Abfüllstation.» In so kleinen Chargen zu arbeiten ermöglicht dem Unternehmen nicht nur, auf Spezialwünsche flexibel einzugehen. Die Kleinstmengen haben einen weiteren Vorteil: Selten wird die Milch der zehn Lieferanten

zusammengemischt. «In einem Becher Biomilk-Joghurt ist nur die Milch von einem, maximal drei Produzenten enthalten – also von etwa 10 bis 60 Kühen», erklärt Marcel Schär. Zum Vergleich: Ein Biojoghurt aus einer Grossmolkerei enthält die Milch von bis zu 6000 Kühen.



© Ursina Steiner

Porträt

Die Biomilk AG wurde vor fast 30 Jahren als eine Art Selbsthilfeorganisation vom Biohandel und Bauern gegründet. Die Milchmanufaktur hat sich auf die schonende Veredelung von Kuh- und Schafmilch zu Sauer Milchprodukten und Desserts nach Demeter-Standards spezialisiert. Seit Oktober 2018 findet die Produktion in der neuen Molkerei in Worb BE statt, in der auch Trinkmilch abgefüllt wird. Die Biomilk AG arbeitet sehr eng mit ihren zehn Demeter-Milchproduzenten zusammen, die für silofreie Milch einen fairen, über die Jahre stabilen Milchpreis von rund 1 Franken erhalten.



Anfang November hat die Biomilk AG ihren Betrieb im Neubau in Worb BE aufgenommen. 1 Mio. Liter Kuh- und Schafmilch will sie hier jährlich verarbeiten.



© Biomilk AG (3)



Milch, Joghurt und Desserts werden schonend in Alukannen transportiert (links) und in Chromstahlkannen verarbeitet (rechts).



© Ursina Steiner

HAUSGEMACHTE FRUCHTGRUNDSTOFFE

Doch es gibt noch weitere Unterschiede. «Die Fruchtgrundstoffe zum Beispiel stellen wir alle selber her», erklärt Marcel Schär stolz. Auch hier kommen wieder die Pasteure und Milchkannen zum Zug. In kleinen Chargen kochen die Biomilk-Mitarbeitenden immer nur die Mengen an Kompotten und Saucen, die sie in den nächsten zwei bis drei Wochen benötigen. Zum Rüsten des frischen Obstes wie Rhabarber, Zwetschgen oder Äpfel bekommt die Biomilk AG jeweils besonderen Besuch: Menschen mit körperlichen und psychischen Beeinträchtigungen der Stiftung VIVA schneiden die Früchte im eigens für sie eingerichteten Raum im Obergeschoss der neuen Molkerei. «Mit den frischen, hausgemachten Kompotten und Saucen werden unsere Joghurts fruchtiger und wir müssen weniger Zucker beifügen», erklärt Marcel Schär. Ein Biomilk-Joghurt enthält 6 bis 10 % Zucker, wäh-

rend sonst 13 % üblich sind. Dass es dennoch süss schmeckt, ist auch den milden Joghurtkulturen zu verdanken. «Unser Joghurt ist weniger sauer und je nach Jahreszeit auch etwas flüssiger als andere Joghurts», fasst Marcel Schär zusammen.

MAL DICKER, MAL DÜNNER

Damit spricht er eine weitere Eigenheit an, die der Demeter-Philosophie entspringt: Den Biomilk-Produkten ist kein Milchpulver beigelegt, welches sonst in einem Joghurt für die cremige Konsistenz sorgt. «Gerade im Winter, wenn die Konsumenten Lust auf sämige Joghurts haben, liefern unsere Kühe die am wenigsten gehaltvolle Milch», weiss

der Biomilk-Chef. «Im Sommer und Herbst hingegen, wenn auch ein Drinkjoghurt gut ankommt, sind die Gehalte an Fett und Eiweiss am höchsten und unsere Joghurts dicken wunderbar ein.» Diese Naturgesetze wegen eines Markttrends zu durchbrechen ist in der biodynamischen Produktion ausgeschlossen. Demeter-Milch soll unverändert sein, besagt ein Grundsatz. Entrahmen zum Beispiel tolerieren die Richtlinien von Demeter Schweiz nur bei der Herstellung von Magerquark und neu beim Milchdrink. Fettreduzierte Demeter-Joghurts hingegen gibt es nicht.

MILCH, DIE NOCH AUFRAHMT

In den Milchkannen, die im Produktionsraum der Biomilk AG neben der Abfüllstation stehen, ist eine weitere Besonderheit der biodynamischen Milchverarbeitung von Auge erkennbar: die dicke, gelbe Rahmschicht auf dem stichfesten Joghurt. «Wir homogenisieren die Milch nicht», erklärt Marcel Schär. «Dadurch schwimmt das Fett oben auf.» Im stichfesten Joghurt und in der Trinkmilch sei dieser eigentlich natürliche Effekt für viele Konsumenten gewöhnungsbedürftig. Bei gerührten Produkten hingegen sei er von Auge nicht mehr erkennbar.

Mit kräftigen Bewegungen stösst der Biomilk-Mitarbeitende einen löchernen Rührer durch das Joghurt in der Milchkanne. Aus einer anderen Kanne leert er ein tiefblaues Kompott dazu. Schliesslich rollt er das fertige Heidelbeerjoghurt auf den Lift neben der Abfüllstation. Nun läuft alles automatisch: Die Milchkanne wird hochgefahren und in den Abfülltrichter geleert. Im Sekundentakt werden die Becher mit dem blauen Joghurt befüllt, mit Deckel und Datum versehen und über ein schmales Fließband auf ein Tableau gerollt, wo sie eine Mitarbeiterin in Kartongebinde packt. Fast 1.5 Millionen Joghurtbecher und etwa ähnlich viele Dessertbecher werden so jährlich abgefüllt. Und es sollen noch mehr werden. «Als mich der Verwaltungsrat der Biomilk AG vor fünf Jahren als Geschäftsführer anstellte, bekam ich den klaren Auftrag, einen neuen Standort zu finden und zu wachsen», erzählt Marcel Schär. Mit dem Neubau in Worb ist der erste Schritt getan. Nun gilt es, die Produktion weiter zu steigern. «Wir wollen vor allem den Quark-, Drink- und Joghurtbereich ausbauen und auch im Dessertbereich Innovationen bringen. Auch werden wir neue Milchproduzenten mit an Bord nehmen», erklärt Marcel Schär. Ob die einzigartigen Qualitätsmerkmale der Biomilk-

Das Biomilk-Joghurt zeichnet sich durch hausgemachte Fruchtgrundstoffe, wenig Zucker und keinen Milchpulverzusatz aus.



© Ursina Steiner



Dass die Biomilk AG ihren Rohstoff nicht homogenisiert, ist am besten an der Trinkmilch zu erkennen: Sie rahmt auf.

Produkte dem Wachstum nicht zum Opfer fallen könnten? Marcel Schär sieht hier keine Gefahr. Mit dem Neubau in Worb hat er eines schon bewiesen: Auch im Innern des grossen, industriell anmutenden Betonblocks werden die Werte der Demeter-Milchverarbeitung voll und ganz gelebt.

HOMOGENISIEREN: EIN ÄSTHETISCHER EINGRIFF

Beim Homogenisieren wird die Milch mit hohem Druck durch feine Düsen gepresst. Das Milchfett zerspringt dabei in viele kleine Teilchen, zum Teil im Nanobereich. Umstritten ist, ob die Milchallergien dadurch zunehmen. Verschiedene Studien weisen darauf hin. Aus Sicht der Haltbarkeit oder Hygiene wäre das Homogenisieren nicht nötig. Es erfüllt einen rein ästhetischen Zweck,

der in der Milchindustrie jedoch nicht mehr wegzudenken ist: So trennt der Rahm sich nicht mehr von der Milch. Denn die klassische Fettschicht auf der Milch sind sich die Konsumentinnen und Konsumenten nicht mehr gewohnt, weshalb das Homogenisieren auch bei Bioprodukten Standard ist. Nur die Demeter-Richtlinien verbieten diesen Schönheitseingriff.



Jorge Vasquez begutachtet seine Linsenernte mit Bernhard Billing, der für Biofarm viele spezielle Ernten aufbereitet.



Bioäcker: Die Antwort auf den Klimawandel

«Heute wäre ich lieber in der Wirtschaft ein Bier trinken gegangen, als stundenlang das wenige Emd zusammenzukratzen!» Der Kommentar eines Biofarm-Bauern zur kläglichen Raufutterernte bringt die Folgen des heiss-trockenen Sommers auf den Punkt. Für viele Milchbauern und andere Tierhalter war's kein gutes Jahr. Doch zum Glück ertragen einige Acker-Kulturen Hitze und Trockenheit besser als Wiesen. Von Hans-Georg Kessler, Biofarm

MIT HIRSE DEN KLIMAWANDEL BEWÄLTIGEN

Paradebeispiel einer trockenheitstoleranten Kultur ist die Hirse. Es ist immer wieder erstaunlich mit wie wenig Regen diese Pflanzen in der kurzen Zeit von 2½ bis 3 Monaten einen Ertrag von 25 Kilo Körner pro Are (=100 m²) oder mehr bilden können. Viele Bioackerbauern haben diese, schon in früheren Zeiten bei uns verbreitete, aber zwischenzeitlich vergessene Kultur, in den letzten Jahren schätzen gelernt. Und es ist erfreulich, dass die rege Nachfrage nach Schweizer Biofarm-Hirse es erlaubt, den Anbau so auszudehnen, dass unseren Bauern auch in Zeiten des Klimawandels eine angepasste Kultur zur Verfügung steht.

Vor allem Hirseflöckli scheinen es Herrn und Frau Schweizer angetan zu haben, die meiste Hirse wird in dieser Form gegessen. Wenn der Klimawandel aber so anhält, dann wäre es gut, auch Speisen mit Goldhirse-Körnern, Hirsegrüss oder -mehl zuzubereiten. Gefragt ist also die Klimawandel-taugliche Phantasie in der Küche!

BEI LINSEN GABS REGEN GRAD IM RICHTIGEN MOMENT

Seit einigen Jahren versuchen sich begeisterte Biobauern beidseits des Röstigrabens mit dem Anbau von Linsen. Jorge Vasquez aus Wildensbuch ZH und auch anderen Linsen-Bauern ist es ein Anliegen, nicht bloss Futter für Tiere, sondern ein gesundes Nahrungsmittel für die direkte

menschliche Ernährung zu produzieren. Doch der Bio-Linsen-Anbau ist anspruchsvoll, denn die feinen Pflänzchen lassen sich leicht vom Unkraut bedrängen. Sei es beim Auflaufen der Linsen, also gerade nach dem Keimen, oder dass sich die Unkräuter im abreifenden Linsenfeld breit machen und die Ernte stark erschweren, was in der Folge den Ertrag dezimiert.

Doch dieses Jahr klappte es mit den Linsen vielerorts sehr gut. Zwar erfolgte die Saat meist spät, war aber unter guten Bedingungen möglich. Gleichmässig liefen die Pflänzchen auf und die anschließende Trockenheit im April, resp. auch im Juli vor der Ernte liess die Unkräuter «schlafen», sodass sich die Linsen bestens entwickeln konnten. Die Trockenheit



Wird man künftig wohl öfters antreffen auf Schweizer Bio-Äckern: Rispenhirse – warum nicht mit einer Sonnenblume als farbigem Tupfer.



1

1 Nicht in den Anden, sondern in den Hügeln des Oberaargaus wird hier Quinoa geerntet.

2

2 Manchmal ist die Verarbeitung der zentrale Faktor: Um saponinhaltiges Quinoa genussfähig zu machen, muss es mit einer Schleifmaschine bearbeitet werden.

begrenzte zwar den Ertrag, aber erfahrene Linsenbauern wissen, dass es bei dieser Kultur auch «Null-Runden» geben kann...

QUINOA – AUCH VON SCHWEIZER BIOÄCKERN!

Nach zwei schwierigen Versuchsjahren im Anbau von Schweizer Quinoa, während denen Biofarm und ihre Bauern einiges Lehrgeld bezahlen mussten, war das trockene 2018 ideal. Saubere Ernten und gute Erträge geben davon Zeugnis.

Doch die Herausforderungen bei der Produktion der Superfood-Körner beschränken sich nicht nur auf den Anbau, sondern auch die aufwändige Aufbereitung nach der Ernte. Herkömmliche Getreide-Sammelstellen sind für die Auf-

bereitung von Quinoa – wie auch von anderen speziellen Ackerkulturen – meist nicht ausgerüstet und haben auch Mühe mit den geringen Mengen dieser Ernten. Deshalb arbeitet Biofarm mit kleinen spezialisierten Partnern zusammen. Meist können die Quinoa-Körnchen nicht wie Getreide mit Sieben und Luft gereinigt werden. Spezialmaschinen wie Tischausleser, Farbsortierer oder Körner-Bürsten sind erforderlich.

Im europäischen Quinoa-Anbau werden meist saponinfreie Sorten verwendet. Das ist ein Quinoa, dem der ursprüngliche Schutzmantel aus den bitteren Saponinen um die Körner weggezüchtet wurde. Denn europäische KonsumentInnen wollen das Quinoa vor dem Kochen kaum noch

lange waschen müssen. Dennoch probierten Biofarm-Bauern auch die urtümlicheren, saponinhaltigen Sorten im Anbau aus. Und siehe da – die Vermutung, wonach diese Sorten für den Bio-Anbau gut geeignet sind, bestätigten sich.

Doch muten wir nun unseren Kunden bitteres Quinoa zu? Gewiss nicht! Wir waren glücklich, einen Verarbeiter und den Mühlenhersteller Bühler für die Verarbeitung dieses ‚bitteren‘ Quinoas zu finden, denen es mit einer speziellen Maschine (Bild) gelang, die Quinoa-Körner fein aber wirksam abzuschleifen, sodass die saponinhaltige Schicht entfernt werden konnte und man beim Essen keine Unterschiede zum herkömmlichen, saponinfreien Quinoa bemerkt. En Guete!



«Genug Ruhezeit macht den Teig geschmacklich besser»

Simon Peter ist Landwirt und mehrfach ausgezeichnete Bäcker/Konditor. Auf dem elterlichen Knospe-Hof verarbeitet er das eigene Getreide zu Bio-Knospe-Backwaren. Stephan Jaun



zug (2)

Die Produkte der Bäckerei vom Knospe-Hof Bachhalde sind an folgenden Orten erhältlich:
 Hofladen Bio-Hof Bachhalde
 Lieli LU, Landi Hünenberg und
 Oberseetal, Schluethof Zug,
 Hofladen Baumgartner
 Hünenberg, Globus Luzern,
 Uelihof Bio-Fleischmanufaktur
 in Ebikon, Luzern, Bio-Hofla-
 den Mättiwil Sankt-Niklausen,
 Grüneggladen Hochdorf, Bistro
 Wey Nauer Muri AG,
 Luna-Drogerie Luzern.

www.biohofbachhalde.ch



Nach 2015 und 2016 haben Sie auch in der Qualitätsprämierung 2018 zur Bio Gourmet Knospe wieder Höchstnoten erzielt. Was ist das Erfolgsrezept als Bio-Bäcker?

Mit Herzblut und Überzeugung am Ball bleiben, Altes verbessern und Neues ausprobieren und auf Kundenrückmeldungen eingehen.

Haben Sie ein Beispiel?

Ja, unser Buttergipfeli. Während wir für das Maisgipfeli immer sehr positive Rückmeldungen erhielten, sagten unsere Kunden früher, dass das Buttergipfeli eher luftig und trocken sei. Ich habe verschiedenes ausprobiert und mache nun einen Brühteig als Vorteig. Das heisst, ich koche einen Teil des Mehls mit Wasser auf und lasse die Masse als Vorteig ziehen, um diesen dann mit dem restlichen Mehl, Wasser und Butter zu mischen und zu backen. Durch das Kochen nimmt das Mehl mehr Wasser auf, so wird das Gipfeli feuchter und besser, die Kunden sind zufriedener und der Absatz steigt.

Was macht ein Bio-Gourmet-Brot aus?

Erstens muss es optisch seine handwerkliche Herstellung repräsentieren, so kann es zum Beispiel leicht gerissen sein. Es unterscheidet sich dadurch von den üblichen Fertigmischungen. Diese ergeben Brote, die wie Ballone aufgehen

und wegen der vielen Luft, die sie enthalten, austrocknen. Zweitens muss es intensiver im Geschmack sein. Am besten vergleichen Sie das selbst und kaufen eines meiner Bio-Gourmet-Brote und ein industriell hergestelltes Brot. Sie werden den Unterschied schmecken.

Sie verarbeiten zum Teil Getreide vom eigenen Hof. Merken Sie Unterschiede zur sonstigen Handelsware?

Ich habe über ein Jahr in einer Mühle gearbeitet und weiss deshalb, wie viel Weizenkleber dem konventionellen Mehl zugegeben wird. Unser Bio-Knospe-Mehl hingegen ist einfach Mehl aus gemahlenem Getreide. Wir lassen das Getreide von unserem Bio-Hof Bachhalde in der Ferrenmühle in Kleinwangen mahlen und können damit etwa 80 Prozent des Bedarfs unserer Bäckerei abdecken. Weil das Mehl keine Zusätze enthält, braucht es in der Bäckerei mehr Zeit und Geduld. Aber wenn wir dem Teig zwölf Stunden Ruhezeit geben, wird er nicht nur geschmacklich besser, wir können damit auch teure Hefe einsparen.

Gibt es noch Steigerungspotenzial?

Ich möchte die Backstube vergrössern. In unserem Betrieb in der Landwirtschaftszone geht das aber nicht. Nun bin ich mit Bäckereien in der Region im Gespräch, die keine Nachfolger haben.

Plastik-Recycling bei Siloballen



Karin Nowack
Ist Umweltnatur-
wissenschaftlerin ETH
und arbeitet bei Bio Suisse
in der Unternehmens-
kommunikation und in
Nachhaltigkeitsprojekten.
Sie beantwortet Ihre Fra-
gen zu Biobensmitteln.

Mir fallen die in Plastik eingepackten Heuballen auf den Feldern auf.

Konsumentenseitig sparen wir jedes Säckli. Wie kann es da sein, dass in der Landwirtschaft tonnenweise Plastik eingesetzt wird? Wie wird dieser recycelt? Gibt es dazu Alternativen? Und wie steht Bio Suisse dazu?

Für den Plastik bei Siloballen gibt es derzeit keine Alternative. Die Plastikfolie muss luft- und lichtdicht sein, damit die gewünschte Gärung und damit Konservierung des Futters stattfinden kann. Die Siloballen-Folien bestehen aus Polyethylen. Sie können sehr gut recycelt werden. Aus den gebrauchten Folien wird ein Regranulat hergestellt. Aus diesen kleinen Plastikklinsen können zum Beispiel Kabelschutz-Rohre, Folien oder Abfallsäcke hergestellt werden. Zurzeit wird aber nur ein Viertel der Folien recycelt. Der Schweizerische Bauernverband hat vor einem Jahr eine Arbeitsgruppe ins Leben gerufen, um die Wiederverwertung der Folien zu fördern. Dazu soll ein Sammelsystem aufgebaut werden. Bio Suisse begrüsst diese Anstrengungen.

Ist Silofutter für Kühe in einem Knospe-Betrieb erlaubt?

Ja, Silofutter oder Silage ist bei der Knospe erlaubt. Für Silage werden Gras, Klee,

Mais und ganze Getreidepflanzen verwendet. Durch die Milchsäuregärung wird das Futter konserviert. Dies ist ein natürlicher Vorgang wie etwa bei Sauerkraut. Diese Form der Futterkonservierung ist aus der Landwirtschaft nicht mehr wegzudenken. Landwirte, die das Gras für die Wintermonate in Siloballen konservieren, sind weniger vom Wetter abhängig. Zudem sind Siloballen günstiger, weil keine teuren Lagergebäude nötig sind.

Silofreier Käse und Milch

Manche Betriebe, die Milch für länger gereifte Hart- und Halbhartkäse liefern, dürfen keine Silage verwenden, da diese die Käsequalität verändert. Rohmilchkäse wie Emmentaler, Sbrinz, Gruyère, Appenzeller und Tilsiter werden ausschliesslich aus silofreier Milch hergestellt. Für die sogenannte «Heumilch» dürfen Kühe nur mit frischem Gras und Heu, nicht aber mit Silage gefüttert werden. Es gibt auch viele Knospe-Bauern, die kein Silofutter verwenden.

Letzte Ausgabe

Dies ist die letzte Ausgabe der Konsumentenfrageseite von Bio Suisse. Wir danken Ihnen für Ihr Interesse. Falls Sie weitere Fragen haben, können Sie sich weiterhin gerne an konsumentenfragen@bio-suisse.ch wenden.