



Aktuelle Informationen Nr. 7 vom 17.02.2017

An die Empfänger der Aktuellen Informationen



Die erste Frühlingssonne genießen – auch im Stall

1. **Kabinett beschließt Novelle der Düngeverordnung**
2. **EU: 2016 mehr Milchprodukte exportiert – allerdings weniger Milchpulver**
3. **Milchanlieferung EU: 2016 über Vorjahresniveau**
4. **Ausgewogene Ernährung positiv für Gesundheit und Lebenserwartung**
5. **LVN unterwegs – Shake-Seminar an der KGS Hemmingen**
6. **Veröffentlichung von Rechtsvorschriften**
7. **Rezept der Woche: Fliederbeersuppe mit Klüten**



Anlage: Milchauszahlungspreise in Niedersachsen | Milchmarktbericht Niedersachsen Dezember 2016

1. Kabinett beschließt Novelle der Düngeverordnung

Die Novelle der Düngeverordnung hat die Rückendeckung der Bundesregierung. Das Kabinett hat heute die unter Federführung des Bundeslandwirtschaftsministeriums erarbeitete „Verordnung zur Neuordnung der guten fachlichen Praxis beim Düngen“ beschlossen. Der Bundesrat wird sich voraussichtlich am 31. März abschließend mit der Vorlage befassen. Eine Zustimmung gilt als sicher, nachdem die Neufassung der Verordnung zwischen dem Bund sowie Bayern und Niedersachsen ausgehandelt worden ist.

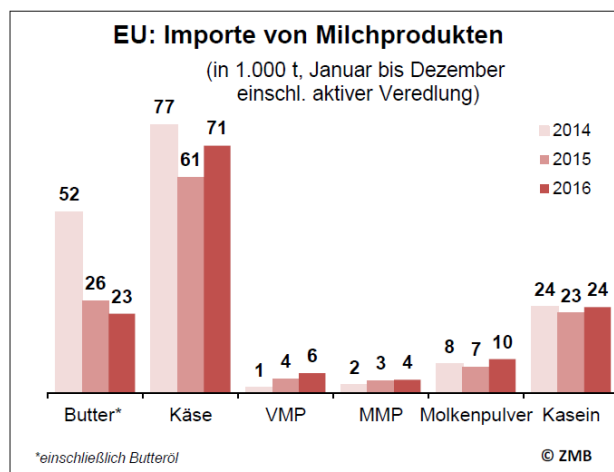
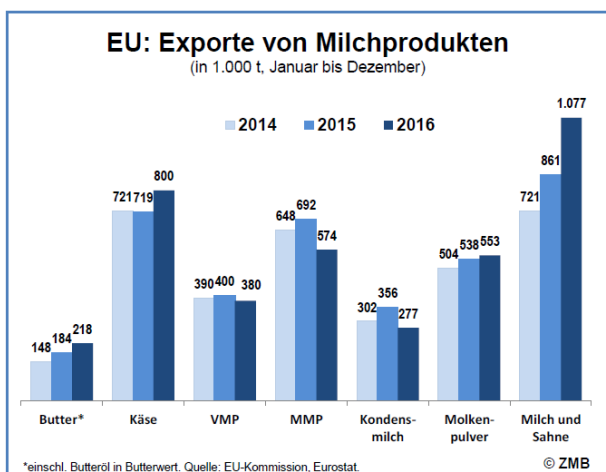
Die Verordnung sieht eine Reihe von Verschärfungen gegenüber der derzeit geltenden Regelung vor. Diese betreffen insbesondere die Sperrzeiten für die Ausbringung auf Acker- und Grünland, strenge Vorgaben für die Düngung auf überschwemmten, wassergesättigten, gefrorenen oder schneebedeckten Böden, die Festlegung von Mindestlagerkapazitäten für Gülle und Festmist, ferner Abstandsregelungen sowie erhöhte Anforderungen an die Ausbringungstechnik. In die Obergrenze von 170 kg Gesamtstickstoff je Hektar sollen künftig auch pflanzliche Gärrückstände einbezogen werden.

Für Gebiete mit hoher Nitrat- oder Phosphatbelastung ermöglicht die Verordnung den Ländern zusätzliche Maßnahmen. In diesen Gebieten sollen diese mindestens drei Vorschriften aus einem Katalog von zwölf aufgeführten möglichen weitergehenden Regelungen anwenden müssen. Dazu zählen eine Verkürzung der Einarbeitungszeit für Gülle von ansonsten geltenden vier Stunden auf eine Stunde, eine zusätzliche Ausweitung von Sperrfristen sowie eine Einschränkung oder gar ein Verbot der Phosphatdüngung.

AgE

2. EU: 2016 mehr Milchprodukte exportiert – allerdings weniger Milchpulver

Die EU hat ihre Exporte von Milchprodukten 2016 leicht steigern können. Umgerechnet in Milchäquivalente ergibt sich ohne die Berücksichtigung von Kasein eine leichte Zunahme um rund 0,1 Mio. t. In den einzelnen Produktgruppen waren allerdings uneinheitliche Entwicklungen festzustellen. Während die Ausfuhren von Käse und flüssiger Milch neue Rekorde erreichten, mussten bei Milchpulver und Kondensmilch Einbußen hingenommen werden.



An Käse wurden 800.000 t exportiert und damit mehr als je zuvor, obwohl nach Russland, den traditionell größten Absatzmarkt, seit August 2014 kaum noch Lieferungen möglich sind. Die größten Abnehmer waren 2016 die USA, befolgt von Japan und der Schweiz. In Japan konnten die größten Steigerungen von mehr als 10.000 t im Vergleich zum Vorjahr generiert werden. Die Butterexporte stiegen auf 218.000 t und waren damit die höchsten seit 2007. Die Ausfuhren von flüssigen Milchprodukten nach Drittländern übertrafen erstmals die Marke von 1 Mio. t und erreichten damit ebenfalls einen neuen Rekord. Die Exporte von Magermilchpulver lagen mit 574.000 t zwar weiterhin deutlich über dem langjährigen Durchschnitt. Sie schrumpften aber im Vergleich zum Vorjahr um 118.000 t, was zur Entstehung der hohen Interventionsbestände mit beigetragen hat. Bei Vollmilchpulver war ein moderater Rückgang der Lieferungen auf den Weltmarkt um 20.000 t festzustellen. Gesunken sind auch die Ausfuhren von Kondensmilch. Weiter zugelegt haben hingegen die Exporte von Molkenpulver, die sich auf 553.000 t beliefen.

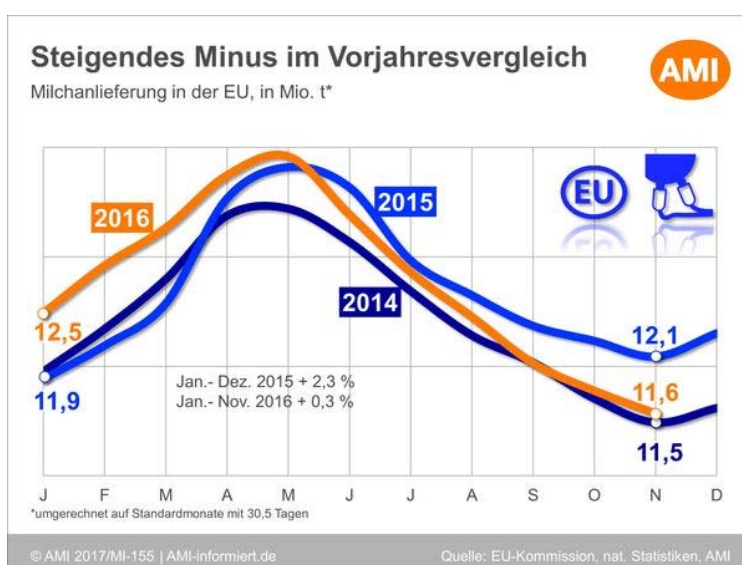
Die Importe an Milchprodukten aus Drittländern belaufen sich auf 1 % des Marktvolumens in der EU. Mengemäßig betrachtet sind die Einfuhren von Käse am umfangreichsten. Sie stiegen im Vergleich zum Vorjahr um 10.000 t auf 71.000 t an. Hauptlieferant ist die Schweiz. Die Lieferungen aus Neuseeland haben sich auf 12.400 t mehr als verdoppelt. Die Buttereinfuhren sind hingegen auf 23.000 t und damit einen historischen Tiefstwert gesunken. An Kasein wurden im Vergleich zu den Vorjahren stabile Mengen eingeführt.

ZMB

3. Milchanlieferung EU: 2016 über Vorjahresniveau

Im Jahr 2016 lag das Rohstoffaufkommen in der EU leicht über den angelieferten Mengen des Vorjahres. Dabei war das erste Jahresdrittel im Vergleich zum vorangegangenen Jahr von steigenden Tendenzen geprägt, während im weiteren Verlauf die Milchanlieferung unter die Vorjahreslinie fiel. Auch Anfang 2017 bewegten sich die Milchmengen unter dem Vorjahresniveau.

Später als bei den anderen wichtigen Erzeugerländern ist es in der EU zu einer Reaktion auf die immer weiter sinkenden Milcherzeugerpreise gekommen. Das deutliche Wachstum zu Beginn von 2016 verringerte sich bereits im zweiten Quartal. Ab Juni waren dann negative Tendenzen zu beobachten und die Vorjahreslinie wurde unterschritten. Der Rückstand zum Vorjahr nahm bis zum Jahresende zu. Im vierten Quartal war mit durchschnittlich 3,8 % der stärkste Rückgang zu verzeichnen.



Rückgang bei den größten Produzenten

Absolut betrachtet wurden 2016 in der EU-28 nach teils noch vorläufigen Angaben rund 152 Mio. t Milch angeliefert. Dies waren knapp 0,3 Mio. t mehr als im Jahr 2015. Vor allem die starke Reduzierung der Milchmenge in der zweiten Jahreshälfte hat den Vorsprung vom Jahresbeginn wieder deutlich verringert. Im ersten Halbjahr lag der Zuwachs bei knapp 3 %.

Der EU-weite Rückgang ist vor allem auf die Verringerung in einigen der Haupterzeugungsländer zurückzuführen. In Deutschland, Frankreich und dem Vereinigten Königreich, auf die annähernd die Hälfte der Milcherzeugung in der Gemeinschaft entfällt, war der Produktionsrückgang am stärksten. Im Vereinigten Königreich betrug der Rückgang zum Vorjahr 4,5 % und in Frankreich 2,8 %. Die Molkereien in Deutschland erfassten rund 0,8 % weniger Milch. Mengenrückgänge waren auch in Österreich, Litauen, Portugal, Kroatien, die Slowakei und Schweden zu verzeichnen.

Stärkster Anstieg in den Niederlanden

Die Niederlande verzeichneten in der Gesamtbetrachtung von 2016 den mengenmäßig größten Zuwachs. Dort wurden knapp 1 Mio. t. mehr Milch angeliefert als ein Jahr zuvor. Dies entspricht einem Zuwachs um 7,2 %. Ausgehend von sehr starken, teils zweistelligen Zuwachsraten im ersten Halbjahr, reduzierten sich die Zuwächse in der zweiten Jahreshälfte deutlich. Im November und Dezember lag die Produktion wieder auf dem Niveau von 2015, wobei dies allerdings bereits stark erhöht war.

Zunehmende Milchanlieferungsmengen waren in 2016 ebenfalls in Polen (+2,3 %), Italien (+2,2 %) und Irland (+4,1 %) zu verzeichnen.

Wie entwickelt sich die Milchanlieferung in 2017?

Für die weitere Entwicklung der Milchanlieferung ist entscheidend, ob und in welchem Umfang die Milcherzeuger auf die wieder zunehmenden Erzeugerpreise reagieren. Im letzten Quartal des Jahres 2016 sind die Erzeugerpreise teils wieder deutlich gestiegen. Zuletzt haben sich die festeren Tendenzen jedoch wieder etwas abgeschwächt. Gegen eine erneute Zunahme der Milchanlieferung in 2017 spricht jedoch die Reduzierung des Milchkuhbestandes in der EU durch die vermehrten Betriebsaufgaben und Kuhschlachtungen. Hinzu kommt außerdem die rege Beteiligung der Milcherzeuger an der Maßnahme zur Mengenreduktion aus dem nationalen Hilfspaket. Insofern dürfte die Milchanlieferung auch in den kommenden Monaten unter der Vorjahreslinie liegen.

AMI

4. Ausgewogene Ernährung positiv für Gesundheit und Lebenserwartung

Eine aktuelle Datenanalyse bestätigte kürzlich, dass Ernährungsmuster, die sich an den derzeitigen Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientieren, mit einer geringeren Sterblichkeitsrate assoziiert werden.

Lebensmittel	Orientierungswerte für Erwachsene
Gruppe 1: Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	täglich <ul style="list-style-type: none"> • 4 – 6 Scheiben (200 – 300 g) Brot oder 3 – 5 Scheiben (150 – 250 g) Brot und 50 – 60 g Getreideflocken und • 1 Portion (200 – 250 g) Kartoffeln (gegart) oder 1 Portion (200 – 250 g) Nudeln (gegart) oder 1 Portion (150 – 180 g) Reis (gegart) Produkte aus Vollkorn bevorzugen
Gruppe 2: Gemüse und Salat	täglich <ul style="list-style-type: none"> • mindestens 3 Portionen (400 g) Gemüse 300 g gegartes Gemüse und 100 g Rohkost/Salat oder 200 g gegartes Gemüse und 200 g Rohkost/Salat
Gruppe 3: Obst	täglich <ul style="list-style-type: none"> • mindestens 2 Portionen (250 g) Obst
Gruppe 4: Milch und Milchprodukte	täglich <ul style="list-style-type: none"> • 200 – 250 g fettarme Milch und Milchprodukte und • 2 Scheiben (50 – 60 g) fettarmen Käse
Gruppe 5: Fleisch, Wurst, Fisch und Eier	wöchentlich <ul style="list-style-type: none"> • 300 – 600 g fettarmes Fleisch (zubereitet) und fettarme Wurst und • 1 Portion (80 – 150 g) fettarmen Seefisch (zubereitet) und • 1 Portion (70 g) fettreichen Seefisch (zubereitet) und • bis zu 3 Eier (inkl. verarbeitetes Ei)
Gruppe 6: Öle und Fette	täglich <ul style="list-style-type: none"> • 10 – 15 g Öl (z. B. Raps-, Walnuss- oder Sojaöl) und • 15 – 30 g Margarine oder Butter
Gruppe 7: Getränke	täglich <ul style="list-style-type: none"> • rund 1,5 Liter bevorzugt energiefreie/-arme Getränke

Dieses Ergebnis stützt sich auf ein Studienkollektiv von 960 französischen Männern in einem Durchschnittsalter von 55,5 Jahren. Der Lebensmittelverzehr wurde mittels eines 3-Tageprotokolls erfasst. Darüber hinaus beantworteten die Studienteilnehmer einen ausführlichen Fragebogen zu folgenden Parametern: Alter, sozioökonomischer Status, Medikamenteneinnahme, kardiovaskuläre Risikofaktoren, chronische Krankheiten sowie Rauchen, Alkoholkonsum und körperliche Aktivität.

Rund 15 Jahre später wurde der Gesundheitszustand erneut überprüft und, falls zutreffend, der Todeszeitpunkt der Teilnehmer ermittelt. 150 Personen waren in der Zwischenzeit verstorben, häufigste Ursachen waren Krebs (50 %) und Kardiovaskuläre Erkrankungen (31,3 %).

Eines der Ergebnisse: Ältere Personen, die keine weiterführende Schule besucht hatten, sowie Personen mit Parametern wie Adipositas oder chronischen Krankheiten hatten ein höheres Sterberisiko.

Zudem ergab sich folgender Zusammenhang: Ein geringeres Sterberisiko wurde erreicht, je besser Ernährungsempfehlungen eingehalten wurden.

Hinsichtlich der Lebensmittelauswahl entdeckte man, dass ein hoher Verzehr an Milch, Obst und Gemüse sowie ein moderater Verzehr von Hüttenkäse und Joghurt, anderen Käsesorten und Brot mit einem niedrigeren Sterberisiko assoziiert werden kann. Bei der Interpretation des „hohen Milchkonsums“ ist zu beachten, dass dieser in Frankreich bei maximal ein bis zwei Gläsern Milch pro Tag liegt, in Skandinavien entspricht diese Menge einer geringen Zufuhr.

Insgesamt weisen die vorliegenden Ergebnisse darauf hin, dass das Sterblichkeitsrisiko bei Verzehr von Lebensmitteln, die auch von der DGE empfohlen werden (vgl. dazu Tabelle), bei französischen Männern mittleren Alters, sinkt. Eine ausgewogene Ernährung mit moderaten Mengen verschiedener Lebensmittel scheint sich also positiv auf die Gesundheit und Lebenserwartung auszuwirken.

LVN/Kraack

5. LVN unterwegs – Shake-Seminar an der KGS Hemmingen

Leckere Drinks aus Milch - was gehört dazu und welche Milchprodukte eignen sich? Diesen und anderen Fragen gehen die Schülerinnen und Schüler in Shake-Seminaren nach, so auch die Jugendlichen der KGS in Hemmingen in der Region Hannover am 07.02.2017. Sylvia Hernicke-Reinhard von der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. (LVN) lieferte den Jugendlichen im Alter von 14 bis 16 Jahren Informationen zu den verschiedenen Milchprodukten, anschließend durften die Jungen und Mädchen auch selber Milch-Shakes mischen und probieren.

Der Weg zum perfekten Milch-Shake

In einer kurzen theoretischen Einheit ging es zunächst um die Inhaltsstoffe von Milch und ihre Bedeutung in der Wachstumsphase. Wie sich Kefir und Buttermilch unterscheiden oder wie Joghurt hergestellt wird wurde selbstverständlich auch erklärt. Anschließend bereiteten die Schüler eifrig selber bunte Shakes nach Rezept zu. Neben den verschiedenen Milchprodukten kamen auch Früchte und Nüsse zum Einsatz. In Gruppen zauberten die begeisterten Schülerinnen und Schüler Shakes mit wohlklingenden Namen wie Body & Soul oder After@. Zu einem perfekten Shake gehört natürlich auch die passende Dekoration. So wurden Zuckerränder angebracht und das Glas mit Sirup und frischen Früchten, die zu dem jeweiligen Shake passen und einen Vorgeschmack auf den Inhalt wecken, verziert. Am Ende wurde alles mit großem Interesse probiert. Die Jugendlichen und ihre Lehrerin Nadine Zeise waren von den Ergebnissen begeistert: „Mmmmmh, lecker“, so die einhellige Meinung.



Die Shake-Seminare werden von der LVN für alle niedersächsischen Schulen angeboten und geben den Schülern einen guten Überblick über Milch und ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten.

LVN/Kremer/Licher

6. Veröffentlichung von Rechtsvorschriften

§ Im Amtlichen Teil des elektr. Bundesanzeiger vom 8. Februar 2017 wurde veröffentlicht

- **Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft**
Dreiundsechzigste Bekanntmachung zur Änderung der Bekanntmachung der nach der Viehverkehrsverordnung zugelassenen Viehhandelsunternehmen, Transportunternehmen und Sammelstellen vom 24. Januar 2017

7. Rezept der Woche: Fliederbeersuppe mit Klüten

www.landgemachtes.de



Die Fliederbeersuppe, eine norddeutsche Spezialität, besteht vor allem aus Schwarzen Holunderbeeren – oder Fliederbeeren, wie sie im Norden heißen. Die Inhaltsstoffe (u.a. Vitamin A, C, Kalium und Eisen) machen den Schwarzen Holunder zu einer der ältesten Heilpflanzen überhaupt. Eine aus dem Saft zubereitete Suppe gilt als wahrer Erkältungskiller und macht durch die Klüten – ein norddeutscher Ausdruck für Grießklöße – auch richtig schön satt.

Zu diesem Rezept mit den wichtigsten Nährwerten gelangen Sie über <http://milchwirtschaft.de/verbraucher/landgemachtes-rezepte.php>. Guten Appetit!

LVN