



Aktuelle Informationen Nr. 19 vom 12.05.2017

An die Empfänger der Aktuellen Informationen



1. **Neue Forsa-Umfrage zur Milchwirtschaft in Deutschland**
2. **„Molkereiwässer“ nutzen - Ahlemer Fachtagung befasste sich mit der Wassergewinnung im Betrieb**
3. **LVN unterwegs: Staunen und Lernen rund um die Milch**
4. **VDD-Kongress 2017: Diätetik und Ernährungsmedizin – praxisnah und zukunftsorientiert**
5. **Rezept der Woche: Fruchttige Herztorte zum Muttertag**

1. Neue Forsa-Umfrage zur Milchwirtschaft in Deutschland

Verbraucher besorgt um Milchwirtschaft und mit wenig Vertrauen in politische Lösungen

Eine repräsentative Befragung des Meinungsforschungsinstituts Forsa zum Verbraucherverhalten bezüglich Milch und Milchprodukte, zum Bewusstsein um die aktuelle Situation und die speziellen Probleme der deutschen Milchwirtschaft zeigt: Die Verbraucher sind in Sorge um die Milchwirtschaft und betrachten die Politik nicht als vertrauensvolle Hilfe. Insgesamt zeichnen die Ergebnisse ein sorgenvolles und teilweise sehr skeptisches Bild hinsichtlich der Situation und der Entwicklung moderner Milchwirtschaft in Deutschland.

Wie bereits vor zwei Jahren haben die Landesvereinigungen der Milchwirtschaft in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen, in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut, rund 1.000 in Deutschland lebende Personen über 18 Jahren zu ihrer Einstellung zur Milchwirtschaft befragt.

Neben Themen, die mit denen von 2015 identisch waren, hat die Umfrage auch neue Aspekte aufgegriffen, wie, unter anderem, die Frage nach der Bedeutung gentechnikfreier oder biologischer Herstellung von Milch und Milchprodukten.

Einige Ergebnisse im Einzelnen: Milch und Milchprodukte für Befragte nicht aus dem Handel wegzudenken

Seit 2015 ist das Konsumverhalten der Befragten unverändert: Milchprodukte (97 %) kaufen und verzehren die Konsumenten regelmäßig, nur Obst und Gemüse (99 %) geht häufiger über die Kassenbänder. Die Milch (92 %) steht, laut der Befragung, sogar noch vor Geflügel und Fleisch (90 %).

Ein Drittel aller Befragten (33 %) konsumiert „ungefähr einen Liter“ Milch pro Woche, 21 Prozent aller Befragten sagen „ungefähr zwei Liter“ und 30 Prozent sagen, dass sie „mehr als zwei Liter“ die Woche trinken.

Bedeutung von Landwirtschaft in den Augen der Verbraucher hoch / Bedeutung von Milchwirtschaft sogar noch deutlich höher

Im Vergleich zu anderen Wirtschaftszweigen wird die Bedeutung der Landwirtschaft von 71 Prozent als wichtig (32 %) bis sehr wichtig (39 %) eingeschätzt. Bezüglich der deutschen Milchwirtschaft attestieren sogar 84 Prozent der Verbraucher eine mindestens wichtige (50 %), wenn nicht sehr wichtige (34 %) Bedeutung der Milchbranche im Vergleich zu anderen Wirtschaftszweigen.

Skepsis gibt es hinsichtlich der Entwicklung moderner Milchwirtschaft und tiergerechter Haltung

Mehr als die Hälfte der Verbraucher (55 %) glaubt nicht, dass sich „die deutsche Milchwirtschaft stark für das Wohlergehen der Kühe einsetzt und es den Kühen in modernen Milchviehbetrieben gut geht“. Nur 43 Prozent glauben dies. Gegenüber 2015 stieg die Skepsis um 8 Prozent, das Vertrauen sank um 6 Prozent.

In der Wahrnehmung zu der Berichterstattung über die Milchwirtschaft standen bei den Befragten nun Preise und Preisentwicklung mit 74 Prozent weit im Vordergrund. Auch im Herbst 2015 war der Milchpreis das Thema, dass am meisten beschäftigte. Allerdings mit 85 Prozent noch deutlich höher.

Tierschutzlabel für Mehrheit unbekannt

Nur 40 Prozent der deutschen Verbraucher kennen Tierschutzlabel auf Lebensmitteln. Die deutlich überwiegende Mehrheit kennt diese Label nicht.

Immerhin aber sind die Tierschutzlabel 73 Prozent von den Verbrauchern, die sie kennen, beim Einkauf auch wichtig (44 %) oder gar sehr wichtig (29 %).

„Ohne Gentechnik“ und artgerechte Tierhaltung wichtiger als Marke, Preis oder „Bio“

Drei Viertel aller befragten Verbraucher will Milch und Milchprodukte aus gentechnikfreier Herstellung (77 %) und zertifizierter, tiergerechter Haltung (73 %). Weniger als die Hälfte aller Verbraucher (44 %) legt Wert darauf, dass ihre Milch und Milchprodukte aus biologischer Herstellung stammen. Eine untergeordnete Rolle bei der Kaufentscheidung spielen Marke (39 %) und Preis (35 %).

Ältere Verbraucher und Verbraucher mit höherem Einkommen sind dabei deutlich kritischer als jüngere Befragte und Verbraucher mit niedrigerem Haushalts-Nettoeinkommen.



Existenzprobleme der Milchbauern in Deutschland rücken ins Bewusstsein – Hilfe von Seiten der Politik erwarten die Wenigsten

Während in 2015 kaum ein Verbraucher den Gedanken an deutsche Milchbauern mit möglichen existenziellen Sorgen in Verbindung brachte, macht das in 2017 jeder zehnte Befragte spontan und explizit.

„Hilf Dir selbst, sonst hilft Dir keiner“, scheint das Fazit der meisten Verbraucher zu sein, wenn es um die Frage geht, wer die Interessen der Milchbauern am besten in der Öffentlichkeit vertreten könne. Hier ist das eindeutigste Ergebnis die Antwort, wer es definitiv nicht sei: Die Politiker landen mit 19 Prozent auf dem letzten Platz. 66 Prozent sagen: Die Milchbauern selbst, gefolgt vom Deutschen Bauernverband (57 %) und, bemerkenswert, den Verbraucherschutzverbänden (52 %). Selbst den Verbänden der Milchwirtschaft trauen weniger als die Hälfte aller Befragten (44 %) zu, hilfreich in der Krise sein zu können. Immerhin noch ein deutlich besseres Ergebnis, als es die Politiker erzielten.

Während die existenziellen Sorgen der Milcherzeuger in den vergangenen Jahren zunehmend ins Bewusstsein der Verbraucher gerückt sind, werden andere Aspekte der Milchwirtschaft nach wie vor nicht richtig eingeschätzt: Hierzu zählt beispielsweise der Erlös, den die Milchbauern erzielen. Dieser wird insbesondere von jüngeren Menschen deutlich höher eingeschätzt, als er es in der Realität ist. Auch die Milchpreiskrise wird entgegen der tatsächlichen Situation durch die Befragten eher als rein deutsches Problem eingeordnet und die negativen Auswirkungen der Krise vor allem auf die kleinen Betriebe bezogen.

Das Kooperationsprojekt „Dialog Milch“ der Landesvereinigungen der Milchwirtschaft in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen räumt mit diesen wie auch mit anderen Missverständnissen auf und bietet eine umfassende Informations- und Recherche-Plattform rund um die Milchwirtschaft.

Weitere Informationen rund um das Thema Milch sowie die ausführliche Auswertung der Forsa-Befragung stehen auf www.dialog-milch.de zur Verfügung.

DIALOG MILCH

2. „Molkereiwässer“ nutzen – Ahlemer Fachtagung befasste sich mit der Wassergewinnung im Betrieb

Mit mehr als 100 Teilnehmern – die meisten davon stammten aus der Molkereipraxis – war die diesjährige Ahlemer Fachtagung ein voller Erfolg für die Organisatoren (Ahlemer Ingenieure und Ahlemer Hochschulforum). Dahinter steht ein Paradigmenwechsel im Programm der Traditionsveranstaltung, die sich nun als Workshop versteht, sich auf ein Kernthema fokussiert und über dieses vertiefte Informationen bietet. Am 10. Mai ging es an der HS Hannover um Risiken und Chancen der (Trink?)-Wassergewinnung in Molkereien.

In seiner Einleitung ging DMK-Chef Ingo Müller als Vorsitzender des Hochschulforums darauf ein, dass die Gesellschaft immer höhere Ansprüche an die Milchwirtschaft stellt, dies ganz besonders im Bereich der Nachhaltigkeit. Dem folgt nun auch der Handel, der seinerseits diese Ansprüche an seine Lieferanten weitergibt. Die „Dreifaltigkeit“, unter der die Milchindustrie heute steht, lautet Technik, Ökonomie und Ökologie, so Müller. Mit Effizienz, Prozessorientierung und Innovation müsse die Branche zusammen mit ausländischen Wettbewerbern (deren Marktanteil bei 40% liegt) um die Gunst der fünf großen Handelsketten buhlen.

Ein Drittel des Bedarfs

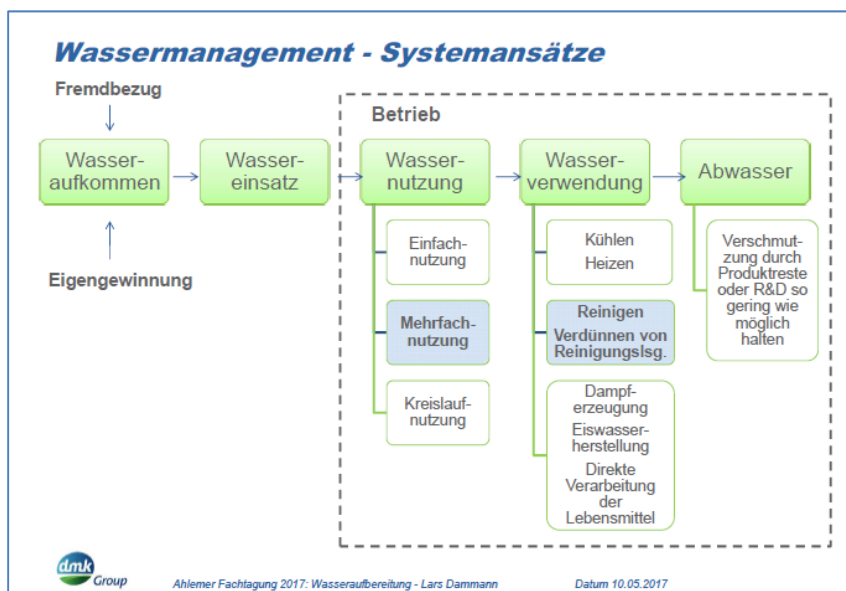
In Molkereien fallen allenthalben „Molkereiwässer“ an. Prof. Saskia Schwermann, HS Hannover, bezifferte das Volumen solcher Fluide auf über 10 Mio. t pro Jahr, rein bezogen auf die deutsche Milchwirtschaft. Mithin könnte ein Drittel des Wasserverbrauchs der Molkereien/Käsereien aus Prozesswässern (hier Brüden und Permeat) wiedergewonnen werden, wenn man als Faustzahl 1 l Wasser/1 l Milchverarbeitung ansetzt (die deutschen Molkereien erfassen ca. 31,5 Mio. t Milch).

Water Footprint wird wichtig

Lars Dammann, DMK, zeigte auf, dass die Wasserversorgung für Molkereien nicht überall als absolut gegeben zu sehen ist. Regional gebe es Unsicherheiten, die bei der Eigenförderung aus Brunnen z.B. im Bereich der Nitratwerte oder ggf. auch einer bestimmten Konzentration an Medikamenten herrühren. Wichtige relevante Regelwerke wie z.B. die Düngemittel-, Klärschlamm- oder Trinkwasserverordnung oder einschlägige EU-Richtlinien werden aktuell revidiert, die Standards werden immer mehr verschärft.

Künftig bietet sich eine Wassergewinnung für Molkereien also geradezu an. Zumal auch bestimmte Abnehmer von Mopro sich auch für den

Water Footprint der Produkte zu interessieren beginnen. Allerdings müssen in jedem Fall die Veterinäre überzeugt werden, dass das gewonnene Wasser je nach Einsatzzweck die Milcherzeugnisse nicht negativ beeinträchtigen kann – dies kann auf eine Sondergenehmigung nach §18 TrinkwV hinauslaufen, die bislang allerdings noch keine deutsche Molkerei beantragt hat.



Ausnahmegenehmigungen

Rainer Bertsch, Regierungspräsidium Tübingen, schilderte die z.T. widersprüchlichen gesetzlichen Regelungen, die für den Wassereinsatz in der Lebensmittelproduktion gelten und generell Trinkwasserqualität fordern. Zusammen mit den regional ganz unterschiedlichen Auslegungen des geltenden Rechts wächst hier die Gefahr, dass einer Verwendung von wiedergewonnenem Wasser in einer Molkerei eine Absage erteilt wird. Denn, so Bertsch, Behörden denken an mögliche Gefährdungen und wollen dafür i.d.R. keine Verantwortung übernehmen. Zudem sind die Amtsärzte Mediziner und keine Spezialisten in der Milchverarbeitung. Eine Ausnahmegenehmigung zu bekommen, gerate so zur Herausforderung. Daher sollte die Branche zuerst wissenschaftliche Grundlagen legen, um die nationale Umsetzung von EU-Recht vor Ort verändern zu können, empfahl Bertsch. Wobei man sich, so ein Einwurf Dammans, auch auf den Standpunkt stellen kann, dass wiedergewonnenes Wasser aus Prozessen immer auch einen Milchbestandteil darstellt.

Technologien

Gleichwohl sind die Einsatz- und Aufbereitungsmöglichkeiten von Prozesswässern längst geklärt. Brüdenwässer lassen sich inzwischen mit großer Sicherheit gewinnen und verwenden, bei Membranfiltrationsprozessen bildet die unvermeidliche organische Fracht indes ein Problem, dem man am besten mit einer biologischen Stufe zum Harnstoffabbau (Ammoniumproblematik) begegnet. Sicherheit bietet eine mehrstufige Behandlung aus Biologie, UF, UO und einer Depotdesinfektion und einer optionalen Dosierung von ClO₂, so Dammann.

Prof. Schwermann stellte in einem zweiten Vortrag die relevanten Technologien vor. Dazu zählen UO, UO mit Polisher, aerobe und anaerobe Behandlung und Aktivkohlefilter. Das gewonnene Wasser kann mit ClO₂ oder Cl-Gas oder Hypochlorit behandelt werden, daneben können im Betrieb eine elektrolytische Herstellung von Chlor sowie eine Behandlung mit Ozon und UV erfolgen.

In jedem Fall, erklärte Dammann, wird ein betriebliches Wassermanagement einzurichten sein, zumal ein solches alsbald auch gesetzlich gefordert werden dürfte. DMK arbeitet intern mit einem spezifischen Wasserverbrauch von 1,08 l/l Milch und einem Abwasserfaktor von 1,07. Ziel ist es, bis 2020, bezogen auf 2012, 5% weniger Wasser zu verbrauchen.

Untersuchungen zur Wasserqualität

Die HS Hannover, FB Bioverfahrenstechnik, hat 17 Brunnenwasser-, Brüden- und Permeat-Proben aus sieben Molkereistandorten auf ca. 15 relevante Parameter untersucht bzw. untersuchen lassen. Prof. Eberhard Wüst schilderte die Ergebnisse: Brunnenwasser ist tendenziell auffälliger als kommunales Trinkwasser und bedarf z.T. einer leichten Aufbereitung. Die Brüdenqualität entscheidet sich v.a. an der Betriebsweise und Bauart des Eindampfers sowie an dessen Wartungszustand. Dagegen ist bei Membranseparationsverfahren stets der Zustand der Membran verantwortlich für die Qualität des Permeats. In jedem Fall muss eine Aufarbeitung von Prozesswässern betriebsspezifisch erfolgen, sagte Wüst.

Wo muss was aufbereitet werden?					
	Ammonium	Geruch	TOC	pH-Wert	Mikrobiologie
Trinkwasser Brunnen	☹️	☹️	☹️	☹️	??? ☹️ ???
Brüden MM	☹️	☹️	☹️	☹️	☹️
Brüden Molke	☹️	☹️	☹️	☹️	☹️
UO/Polisher	☹️	☹️	☹️	☹️	☹️

bei allen Proben Ok
 teilweise Ok
 bei allen Proben nicht Ok

Ahlemer Fachtagung 2017 E. Wüst 10.05.17 Seite 35

Realisierte Verfahren

Zwei Verfahren, um im großen Stil Wasser in milchverarbeitenden Betrieben zu gewinnen, bildeten einen eigenen Vortragsblock. GEA betrachtet Prozess- und Trinkwasser separat voneinander und sieht in seiner Lösung eine eigene Ringleitung für Prozesswasser vor. Dieses wird über UO gewonnen und in eigenen Tanks (idealerweise im Wechsel genutzt) gestapelt, wobei Tanks und Leitung wöchentlich gereinigt werden. Eine Pasteurisierung oder Behandlung mit UV, Chlor oder Peroxid sind weitere Prozessoptionen. Jörn Künsebeck, GEA, sprach sich für sanitierbare Systeme aus sowie auch dafür, die Verwendung des gewonnenen Wassers zu validieren. In der Diskussion kam zum Ausdruck, dass das GEA-System am besten für die großen Verbraucher genutzt werden sollte, während kleine Verbrauchsstellen weiterhin mit kommunalem Trinkwasser arbeiten.

Veolia hat sein „Daireuse“-Verfahren inzwischen bei ca. sieben Molkereien etabliert (allerdings noch bei keinem deutschen Betrieb). Hier werden Brüden, die im Prinzip destilliertes Wasser sind, auf einen CSB von < 2 mg/l und einen TOC von < 0,5 mg/l eingestellt. In einer doppelten biologischen Stufe werden kleine organische Moleküle, die eine Membranfiltration nicht zurückhalten kann, entfernt, danach folgen eine UF zur Abscheidung der Mikroorganismen und eine UO, das Endprodukt hat Trinkwasserqualität, enthält aber keine Salze. Mit Chlor (3 ppm) versehen, kann es lt. Möslang dem Betriebswasser zugesetzt werden. Eine Stabilität der Biologie sichert Veolia über eine online-Messung von TOC und Leitfähigkeit. Spitzen kann Daireuse jedoch nicht abfangen. Ein Gutachten belegt, dass das Verfahren eine Ausnahmegenehmigung nach §18 TrinkwV ermöglicht.

Wirtschaftlichkeit

Wirtschaftlich betrachtet rechnen sich beide Verfahren nicht unter jeder Bedingung. Prof. Heinrich Wietbrauk, HS Hannover, beurteilte die Verfahren in vier Szenarien: Bezug von kommunalem Trinkwasser oder aus dem eigenen Brunnen, eigene oder kommunale Abwasserklärung und Nutzung bzw. Nichtverfügbarkeit eines Vorfluters. Steht ein Vorfluter zur Verfügung, sind beide Verfahren unwirtschaftlich. Werden hingegen kommunale Ver- und Entsorgungseinrichtungen genutzt, ergibt sich ein Payback von ca. drei Jahren.

Eine Entscheidung für eine Wassergewinnung im eigenen Betrieb sollte aber nicht nur betriebswirtschaftliche Basis haben, sondern auch andere Faktoren wie Ressourceneffizienz, Nachhaltigkeit usw. betrachten und v.a. berücksichtigen, dass sich die Auflagen an Eigenwassergewinnung oder Einleitungsqualitäten ständig verschärfen, erklärte Wietbrauk. Ggf. werden Lösungen damit auch erst in mehreren Schritten gefunden.

Undine Pages, Vorsitzende des Verbandes der Ahlemer Ingenieure, ging in ihrem Grußwort darauf ein, dass die Verarbeitungsmengen der Molkereien und damit der Wasserverbrauch tendenziell steigen. Die Verbraucher verlangen gleichzeitig nach schonender Ressourcennutzung; in diesem Szenario sei aktives Agieren das beste Rezept für die Branche, so müsse z.B. jeder Betrieb entscheiden, ob es langfristig besser ist, Wasser zuzukaufen, oder es aus den Prozessen zu gewinnen.

Dr. Timo Winkelmann, frischli Milchwerke, stellte fest, dass eine Gewinnung von Wasser in Molkereien technisch möglich und rechtlich zulässig ist. Da sich die relevanten Auflagen und Regelungen ständig verschärfen, wird eine Wasseraufbereitung für viele Molkereien zur Zukunftsinvestition. Betriebe, die Wasser gewinnen wollen, sollten gleich zu Beginn mit den für sie zuständigen Behörden sprechen und diese in die Realisierung der Wassergewinnung und -verwendung einbeziehen

molkereiindustrie

3. LVN unterwegs: Staunen und Lernen rund um die Milch

Einen ganzen Vormittag rund um das Thema Milch erlebten die Kinder der Kindertagesstätte St. Josef in Cloppenburg an ihrem „Milchtag“. Spielerisch lernten sie eine Menge über Milch und Milchprodukte und konnten anschließend ihren eigenen kleinen Snack zubereiten.

Um Neues über die Herkunft der Milch zu erfahren, bekamen die Kinder am 5. Mai Besuch von den Ökotrophologinnen der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. (LVN). Zunächst wurde anhand eines Posters der Weg der Milch zusammen mit den Kindern „abgegangen“: vom Bauernhof über die Molkerei bis hin zum Supermarkt. Besonders der „große LKW“, der zum Transport der Milch nötig ist, rief großes Interesse hervor. Die Vielfalt der Milchprodukte und dessen Verarbeitung in Rezepten war manchen Kindern schon bekannt. Der klare Favorit war Pfannkuchen.

Neben so viel Theorie durften die Kinder natürlich auch selber aktiv werden. Bei Musik und Tanz schüttelten sie so lange Sahne bis sie zu Butter wurde. Mit staunenden Augen probierten sie die eigene Butter und so manches „Mhhh“ war zu hören. Die kleine Kostprobe machte Lust auf mehr, deswegen ging es danach direkt in die kitaeigene Küche. Hier raspelten und schnitten die Kinder Gemüse, Obst und Käse für farbenfrohe Spieße und überbackene Gemüsetoasts mit Käse. Außerdem mixten sie einen fruchtigen Erdbeer-Shake. Nach dem gemeinsamen Aufräumen und Tischdecken durfte endlich vom reichhaltigen Buffet geschlemmt werden.

Am Ende des Milchtages waren sich Erzieher und Kinder einig: Milch und Milchprodukte sind nicht nur lecker, sondern auch vielseitig einsetzbar und werden in Zukunft häufiger auf dem Speiseplan stehen.

LVN/Bodenhagen

4. VDD-Kongress 2017: Diätetik und Ernährungsmedizin – praxisnah und zukunftsorientiert

Ein volles Programm mit brandaktuellen Themen und hohem Fortbildungswert fürs lebenslange Lernen der Diätassistenten – das bot der diesjährige Bundeskongress des Verbandes der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e. V. (VDD) am 5. und 6. Mai 2017 in Wolfsburg. Er war zugleich Jubiläumskongress, denn der VDD besteht seit nunmehr 60 Jahren. Wolfsburg ist jedes Frühjahr Treffpunkt von rund 1.250 Diätassistenten und Ernährungsmedizinern. Der diesjährige VDD-Kongress fand zum wiederholten Male im CongressPark Wolfsburg statt. Zeitgleich führte der Bundesverband der Ernährungsmediziner (BDEM) seine 18. Jahrestagung durch. Der jährliche Kongress ist eine der wichtigsten Veranstaltungen für Diätassistenten und Ernährungsmediziner, um Fachwissen auf den neuesten Stand zu bringen und aktuelle Erkenntnisse und Trends in die Praxis zu überführen. Für die Diätassistenten werden – neben dem Feld der Ernährungstherapie – Prävention und beispielsweise betriebliches Gesundheitsmanagement immer wichtiger.

Die Veranstaltung bot neben einem umfangreichen Angebot an Vorträgen und Symposien auch eine große Industrieausstellung, an der auch die Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. (LVN) zum 12. Mal teilnahm.



Die Mitarbeiter der LVN konnten zahlreiche warenkundliche oder ernährungswissenschaftliche Fachfragen zu Milch und Milchprodukten mit den Ernährungsfachkräften im direkten Dialog diskutieren.

Die Kongressteilnehmer zeigten zudem ein sehr reges Interesse an den umfangreichen Informationsschriften, Rezepten und Postern der LVN.

Damit alle Teilnehmer gut gestärkt in die einzelnen Vorträge gehen konnten, war die LVN wieder mit einer großen, gut besuchten Milchbar vor Ort. Vor, während und nach den Vorträgen schenkten die Mitarbeiter erfrischende, farblich ansprechende Milchmix-Getränke aus. Darunter Eiskaffee und ein Kaktus-Limonen-Milchmix.

LVN/Hernicke-Reinhard

5. Rezept der Woche: Fruchtige Herztorte zum Muttertag

Quelle: Fotolia / dj084



Heute gibt es ein Backrezept, mit dem man seiner Mama zeigen kann, wie gern man sie hat. Muttertag steht vor der Tür und was gibt es persönlicheres, als ein selbstgebackener Kuchen! Der Rührteigkuchen in Herzform bekommt zum Ehrentag eine fruchtige Füllung aus frischen Himbeeren. Von außen wird die Torte mit einer Creme aus Himbeerjoghurt, Himbeerkonfitüre und Sahne verziert und liebevoll mit Sahnetupfern und frischen Himbeeren ausdekoriert. Mit diesem Rezept ist das Lächeln der Mutter garantiert!

Zu diesem Rezept mit den wichtigsten Nährwerten gelangen Sie über <http://www.landgemachtes.de/2017/05/himbeerliebe-fruchtige-herztorte-zum-muttertag/> Guten Appetit!

LVN