



Aktuelle Informationen Nr. 20 vom 19.05.2017

An die Empfänger der Aktuellen Informationen



1. Milch, Musik und Kühe zum Internationalen Tag der Milch in Filsum
2. IdeenExpo 2017: Landesvereinigung und Hochschule Hannover mit gemeinsamen Stand aktiv
3. Global Dairy Trade Tender: Preisanstieg hält an
4. Fast 70 Prozent der Butter-Käufer favorisieren regionale Herkunft
5. Rezept der Woche: Eierrühr



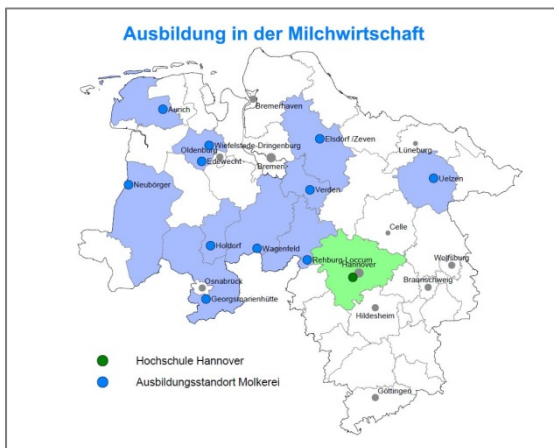
Anlagen: Milchmarktbericht Niedersachsen März 2017 – Milchauszahlungspreise in Niedersachsen

## 1. Milch, Musik und Kühe zum Internationalen Tag der Milch in Filsum Eine von vielen bundesweiten Aktionen zum Tag der Milch

Die Vorbereitungen der milchwirtschaftlichen Landesvereinigungen auf den Internationalen Tag der Milch laufen auf Hochtouren. Eine Übersicht aller Termine und Aktionen ist auf der Internetseite der Gemeinschaft der milchwirtschaftlichen Landesvereinigungen e.V. (<http://milchwirtschaft.com>) zu finden. Das niedersächsische Programm (s. Flyer) wird traditionell auf dem Hof des im Vorjahr im Milchlandpreis ausgezeichneten „Besten Milcherzeuger“ gestaltet. So bereitet sich 2017 der Feldhof Garrelts aus Filsum auf den Besuch von bis zu 1.000 Kindern aus den umliegenden Schulen und Kitas vor. Neben einer Kuhrallye und vielen Mitmachstationen erwartet die Kinder ein Konzert des lokalen Kinderliedermachers Sievert Ahrend. Die LVN freut sich auf einen Tag, der für viele Kinder der erste Tag auf einem Milcherzeugerbetrieb ist und für alle Kinder sicher noch lange in guter Erinnerung bleibt. Wer sich am 1. Juni in Ostfriesland aufhält, sollte unbedingt in Filsum vorbeischauen. Herzliche Einladung!

LVN/Licher

## 2. IdeenExpo 2017: Landesvereinigung und Hochschule Hannover mit gemeinsamen Stand aktiv



Frei nach dem Motto „Mach doch einfach“ macht auch die Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. (LVN) gemeinsam mit der Abteilung Bioverfahrenstechnik der Hochschule Hannover (HS Hannover) gemeinsame Sache auf einem Stand im größten Klassenzimmer der Welt. Vom 10.-18. Juni 2017 werden die beiden Partner auf der IdeenExpo in Hannover die milchwirtschaftlichen Berufsfelder repräsentieren. An drei Mitmach-Stationen laden LVN und Hochschule zum Experimentieren und Informieren „rund um die Milch“ ein. Der bundesweit größte Jugendevent für Naturwissenschaftler und Technik, dessen Herzstück auch in diesem Jahr wieder Mitmachstationen sind, will auch in diesem Jahr Jugendliche für technische Berufe begeistern und so dem Fachkräftemangel abhelfen. Um die Schnittstelle zwischen Schule und Beruf aktiv zu unterstützen, hat das Thema Berufsorientierung einen

besonderen Stellenwert. Im Club Zukunft in Halle 9 stehen Informationen zu akademischen Bildungswegen und zu Ausbildungsberufen auf dem Programm.

## Milch als Beruf

Im AgriFoodPark in Halle 9 kommen Wissenschungrige am Gemeinschaftsstand der LVN und der Abteilung Bioverfahrenstechnik der HS Hannover auf ihre Kosten. Zum sechsten Mal werden an drei Experimentierstationen spannende Inhalte gezeigt. Darüber hinaus gibt es interessante Informationen zu den verschiedenen Ausbildung- und Studienmöglichkeiten in der Milchwirtschaft.

In der Produktion von Lebensmitteln spielt die Messung des pH-Wertes eine wichtige Rolle. Er ist zum Beispiel für die Prozesskontrolle bei der Herstellung verschiedener Milchprodukte aussagekräftig. Bei der Joghurtherstellung wird auf diese Weise der Säuerungsverlauf verfolgt. Und genau dies können die Besucher an diesem Exponat selbst ausprobieren. Mittels pH-Elektrode bestimmen sie den pH-Wert verschiedener Milchprodukte.

Was unterscheidet Frischmilch und laktosefreie Milch? Natürlich die in Frischmilch enthaltene Laktose und in laktosefreier Milch in Glukose und Galaktose aufgespaltene Bestandteile der vorherigen Laktose. Genau dies können die Gäste mittels Teststäbchen selbst herausfinden. Auch die Verpackung in der Molkerei wird thematisiert: Schülerinnen und Schüler können mit einer Siegelmaschine selbst Becher verschließen. Abschließend hilft ein Metall-detektor bei der Überprüfung, ob wirklich nur Leckerer zum Essen im Becher gelandet ist und kein Metall (z.B. ein Ring).



## Die IdeenExpo 2017

Neu bei der sechsten Auflage der IdeenExpo ist, dass neben bewährten Themenwelten neue Bereiche wie „Meere & Ozeane“ sowie „Digitale Welten“ hinzukommen. Dort können die Schülerinnen und Schüler, die aus dem ganzen Bundesgebiet erwartet werden, Antworten auf Fragen wie „Was gibt es in den Meeren und Ozeanen zu entdecken?“ und „Wie nutzt man diese Lebensräume?“ aber auch „Was bedeutet digitales Denken, Programmieren und Anwenden für die künftige Lebens- und Arbeitswelt?“ finden. Fester Bestandteil der IdeenExpo bleibt das Live-Programm mit Wissenschaftsshows und Experimentalvorträgen. An den Wochenenden stehen zusätzlich Konzerte auf dem „Stundenplan“.

Lehrkräfte können sich schon jetzt unter [www.ideenexpo.de](http://www.ideenexpo.de) mit ihren Klassen-, Lern- und Projektgruppen für den Besuch der IdeenExpo auf dem Messegelände in Hannover anmelden. Der Besuch der IdeenExpo sowie alle weiteren Angebote sind kostenfrei. Schulklassen aus dem Großraum Hannover können nach vorheriger Anmeldung gratis mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen. Alle anderen angemeldeten Lerngruppen aus dem Bundesgebiet unterstützt die IdeenExpo mit einem Zuschuss von vier Euro pro Person.

Das Team von LVN und Hochschule Hannover freut sich in der Zeit vom 10. bis 18. Juni 2017 täglich von 9 bis 18 Uhr auf Ihren Besuch.

IdeenExpo/LVN/Kraack

## 3. Global Dairy Trade Tender: Preisanstieg hält an

Beim jüngsten Global Dairy Trade Tender am 16. Mai 2017 wurden zum fünften Mal in Folge höhere Preise erzielt. Im Schnitt war über alle Produkte und Zeiträume ein Anstieg von 3,2 % zu beobachten. Getrieben war der Preisanstieg vorrangig von deutlich höheren Erlösen für Butter und Butteröl. Bis auf Labkasein tendierten die Preise aber auch für die übrigen auf der Plattform gehandelten Produkte

### Global Dairy Trade Tender

Ergebnisse vom 16.05.2017 in USD / t	Alle Kontrakte	Kontrakt 2 Jun 17	Kontrakt 3 Jul 17	Kontrakt 4 Aug 17	Kontrakt 5 Sep 17	Kontrakt 6 Okt 17	Kontrakt 6 Nov 17
Magermilchpulver	1.998	2.022	1.993	1.980	2.005	2.029	n.a.
± % zum letzten Tender	+ 1,0%	+ 1,6%	+ 1,7%	- 4,7%	- 1,1%	+ 2,5%	n.a.
Vollmilchpulver	3.312	3.271	3.349	3.300	3.301	3.248	n.a.
± % zum letzten Tender	+ 1,3%	+ 2,9%	- 0,6%	+ 4,6%	+ 3,5%	+ 2,8%	n.a.
Buttermilchpulver	1.980	n.a.	1.980	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
± % zum letzten Tender	+ 7,0%	n.a.	+ 7,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Labkasein	6.259	5.980	6.228	6.196	6.740	n.a.	n.a.
± % zum letzten Tender	- 3,7%	- 6,1%	- 3,0%	- 3,3%	- 6,3%	n.a.	n.a.
Laktose	967	n.a.	967	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
± % zum letzten Tender	+ 2,0%	n.a.	+ 2,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Cheddar	3.726	3.721	3.721	n.a.	3.739	3.734	n.a.
± % zum letzten Tender	+ 0,6%	+ 2,2%	+ 1,9%	n.a.	- 3,0%	+ 1,6%	n.a.
Butter	5.479	5.600	5.680	5.461	5.350	5.265	n.a.
± % zum letzten Tender	+ 11,2%	+ 9,8%	+ 11,3%	+ 7,7%	+ 12,6%	+ 13,6%	n.a.
Butteröl	6.631	6.790	6.717	6.524	6.573	6.572	n.a.
± % zum letzten Tender	+ 8,2%	- 3,5%	+ 6,6%	+ 4,6%	+ 14,9%	+ 14,3%	n.a.

Quelle: ZMB nach GDT

© ZMB

fester. Die gehandelten Mengen waren, wie bereits am 2. Mai, rückläufig und beliefen sich auf 21.236 t (-6,2 %). Wenig Preisbewegung war bei Milchpulver zu beobachten: Bei Vollmilchpulver, dem auf der Plattform in den umfangreichsten Mengen gehandelten Produkt, wurde ein leichter Anstieg um 1,3 % registriert. Die Preise für Magermilchpulver stiegen leicht um durchschnittliche 1,0 %. Buttermilchpulver konnte einen Zuwachs von 7,0 % verzeichnen. Die Preise für Labkasein gaben um 3,7 % nach. Bei Laktose war ein Anstieg von 2,0 % zu be-

obachten. Die Preise für Cheddar, die Anfang Mai noch um 4,6 % gestiegen waren, erhöhten sich geringfügig um 0,6 %. Die größten Aufschläge wurden für Butter und Butteröl mit 11,2 % bzw. 8,2 % verzeichnet, wobei die höchsten Preise für die Juni- und Juli-Kontrakte erzielt wurden. Die Kontrakte für September und Oktober legten prozentual am stärksten zu, während die Durchschnittserlöse niedriger ausfielen als für die vorderen Kontrakte.

ZMB

#### 4. Fast 70 Prozent der Butter-Käufer favorisieren regionale Herkunft

Im Frischesegment wird überraschend viel Geld für Lebensmittel in die Hand genommen, so lautet das Fazit einer durch das Bundeszentrum für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BfELV) beauftragten Befragung. Geschmack und Frische stehen bei den Verbrauchern im Vordergrund. Zudem gibt es die Bereitschaft für regionale Produkte mehr Geld auszugeben als für ökologisch hergestellte Lebensmittel, so das BfELV. Dieses nahm auch die Nachfrage nach Milch und Milchprodukten unter die Lupe.

Nachdem die Nachfrage nach Bio-Produkten zuletzt deutlich stieg, ist der Import von Bio-Produkten auf dem deutschen Markt ebenfalls gewachsen. Vielerorts gerieten die importierten Produkte in die Kritik. Denn auch wenn der Anbau Umwelt und Ressourcen vor Ort schont, so bewirkt doch der Transport über teilweise Tausende von Kilometern einen hässlichen Knick in der Ökobilanz. Bei den Verbrauchern etablierten sich teilweise konventionell erzeugte Lebensmittel aus der Region als nachhaltige Alternative. Die Befragung des BfELV überprüfte diese Theorie jetzt in der deutschen Gesellschaft.

Beispielsweise ergab die Befragung, dass Bio-Lebensmittel in Städten populärer als auf dem Land waren und regionale Lebensmittel auf dem Land am beliebtesten waren. Möglicherweise ist dies ein Verweis auf den geringeren regionalen Bezug in der Großstadt – laut des BfELV. Die preisbewussten Regional-Käufer zeichneten sich dabei durch einen überdurchschnittlichen Anteil an Käufern im Alter von 41 bis 60 Jahren und durch eine überdurchschnittlich lange Wohndauer in ihrer Region (41 bis 50 Jahre) aus.

Die „Regionalität“ der Lebensmittel betrachtete die Studie als „jungen“ Begriff, der den Markt noch nicht ganz durchdrungen hat und der nicht einheitlich definiert ist. Auch stehen keine größeren Skandale mit regionalen Lebensmitteln in Verbindung, wie das bei Öko-Produkten in der Vergangenheit häufig der Fall war. Daher besteht seitens der Konsumenten eine hohe Kauf- und Zahlungsbereitschaft für regionale Lebensmittel.

Das ergab die Befragung zu Milch und Milchprodukten: Elf Prozent der Befragten gaben an, dass ihnen die regionale Herkunft von Milchprodukten besonders wichtig ist. Damit liegen Milchprodukte vor Eiern (sieben Prozent) und Getreideprodukten (sechs Prozent). Allerdings deutlich hinter Fleisch- sowie Wurstprodukten (26 Prozent), Obst (25 Prozent) und Gemüse (21 Prozent). Für acht Prozent der Befragten war die ökologische Produktionsweise von Milchprodukten besonders wichtig. Auch hier liegen Milchprodukte vor Eiern (sieben Prozent) und Getreideprodukten (sechs Prozent). Allerdings auch wieder deutlich hinter Fleisch- sowie Wurstprodukten (22 Prozent), Obst und Gemüse (beide 20 Prozent).

Butter: Im Schnitt waren die Befragten bereit einen Euro mehr für Butter aus regionaler Herkunft zu zahlen. Für Deutsche Butter zahlen die Befragten im Schnitt gerne rund 90 Cent mehr. Hingegen zahlen die Befragten im Schnitt nur rund 20 Cent mehr für Butter aus dem Nachbarland. Die tatsächliche Kaufentscheidung fiel bei knapp über 40 Prozent der Befragten zugunsten der günstigsten konventionell erzeugten Butter aus, die teuerste Variante kauften immerhin 18 Prozent der Befragten. Außerdem achten 66 Prozent der Butter-Käufer gleichermaßen auf den Preis sowie die regionale Herkunft der Butter.

Die Befragung kam zum dem Ergebnis: Es bestehen keine Zweifel daran, dass der seit einigen Jahren zu beobachtende Trend zu regionalen und zu ökologischen Lebensmitteln weiter anhalten wird. Die in beiden Bereichen seit einigen Jahren bestehenden Angebotsengpässe können die Landwirtschaft und die Verarbeitungsindustrie nur gemeinsam überwinden.

Quelle: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz/LVN/Gräflich

#### 5. Rezept der Woche: Eierrühr



„Eierrühr“ hieß das Rührei, das bei Oma am Sonntagmorgen zum Frühstück auf den Tisch kam. Einziger Unterschied zum „normalen“ Rührei ist das Mehl, das die Speise etwas sättigender macht. Die Milch verleiht die cremige Konsistenz. Je nach Gusto kann die Eierspeise entweder süß, mit Zucker und Obst, oder herzhaft, mit Speck, Zwiebeln und Tomaten, „aufgepimpt“ werden.

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