



milch NRW.

Landesvereinigung der Milchwirtschaft
Nordrhein-Westfalen e. V.

2025

Eine Auswahl von Medienberichten

PRESSESPIEGEL



„Wir sind vorsichtig optimistisch“

LV Milch NRW lud zur Jahrespressekonferenz nach Krefeld ein

Rückblick und Ausblick auf den Milchmarkt – das steht traditionell bei der Jahrespressekonferenz der Landesvereinigung in der Milchwirtschaft in NRW (LV Milch NRW) an. Und beides fiel bei der diesjährigen Pressekonferenz am Mittwoch vergangener Woche in Krefeld gut aus. „Wir sind in Sachen Milchmarkt vorsichtig optimistisch“, betonte Dr. Rudolf Schmidt, Geschäftsführer der Landesvereinigung. Die weltweite Milchproduktion sei eher stagnierend und die Nachfrage nach Milch und Milchprodukten steige aufgrund der wachsenden Weltbevölkerung. Allerdings brächten die globalen Entwicklungen auch viele Fragezeichen mit sich und erschwerten eine Einschätzung des zukünftigen Milchmarkts. Dazu gehörten die andauernden Kriege, der Regierungswechsel in den USA oder die Positionierung Chinas. „Und jetzt möglicherweise auch der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche in Deutschland“, so Schmidt.

Das Milchaufkommen in NRW und Deutschland war zu Beginn des Jahres 2024 vergleichsweise gering, bei einer insgesamt stabilen Preisentwicklung am Markt. Ab Sommer hat sich die Milcherzeugung in NRW spürbar abgeschwächt. „Hauptgrund hierfür war die auftretende Blauzungenkrankheit, die mit Kuh- und Kälberverlusten einherging“, erläuterte der Geschäftsführer. Im Zeitraum von Januar bis Oktober 2024 ist nach Angaben der Landesvereinigung die in NRW erzeugte Milchmenge im Vergleich zum Vorjahr um 2,4 % gesunken und bewegte sich damit deutlich unter der Bundesebene (-0,3 %). Der Milchpreis in NRW ist gegenüber dem Vorjahr 2023 gestiegen. Im Zeitraum von Januar bis Oktober 2024 betrug er für eine Standardmilch

mit 4 % Fett und 3,4 % Eiweiß 44,9 ct/kg und weist somit einen leichten Anstieg von 1,7 % beziehungsweise 0,8 ct gegenüber dem Vorjahr aus. Der Biomilchpreis lag im selben Zeitraum bei 54,06 ct/kg und mit einer geringen Preisdifferenz von 0,62 ct/kg etwa 1 % unter Vorjahresniveau. Bei der Standardmilch erwartet die Landesvereinigung für 2024 einen durchschnittlichen Milchpreis in NRW von 47 und in Deutschland von 48 ct/kg.

Trotz der hohen Milchpreise sank die Milcherzeugung in NRW und auch die Zahl der Milchviehhalter. Sie ging um 3,1 % auf gut 4.500 Milchviehhalter zurück. Die Zahl der Milchkühe in NRW liegt inzwischen unter 160.000. Der enorme Strukturwandel in der Milchviehhaltung bereitet der Branche große Sorgen. „Erstmals seit 13 Jahren haben wir auch kein Wachstum mehr bei der Bestandsgröße“, erläuterte Schmidt. Nach Angaben der Landesvereinigung wurden 2024 im Durchschnitt 80 Tiere in den Betrieben gehalten, im Jahr 2023 waren es noch 81. „Für uns ist das ein deutliches Indiz, dass auch größere Milchviehbetriebe ihre Produktion aufgeben“, so der Geschäftsführer. Zudem belasteten die Produktionskosten weiterhin die Betriebe und die Investitionen wurden erschwert, da politische Entscheidungen beispielsweise im Bereich Tierwohl ausstünden und die Finanzierung nicht gesichert sei.

Besonders für Hofnachfolger fehlten Impulse für die Weiterführung der Betriebe. Hier müssten Politik und Gesellschaft langfristige Perspektiven entwickeln, so Schmidt und er fügte hinzu: „Wenn wir uns etwas wünschen könnten, dann sollten die Ergebnisse der Bor-

Informierten bei der Jahrespressekonferenz der LV Milch NRW rund um das Thema Milch und Milchmarkt (v.l.n.r.): Geschäftsführer Dr. Rudolf Schmidt, die Vorsitzenden Benedikt Langemeyer und Hans Stöcker sowie Milchkuhhalter Markus Driehsen aus Tönisvorst.

Foto: Dr. Elisabeth Legge

chert-Kommission beziehungsweise der Zukunftskommission Landwirtschaft das Leitbild einer neuen Agrarpolitik sein.“

„Die hohen Auflagen führen dazu, dass unsere Jugend von den Höfen getrieben wird. Wenn wir aber die Selbstversorgung in der Region halten wollen, müssen entsprechende Rahmenbedingungen geschaffen werden“, betonte Hans Stöcker, rheinischer Vorsitzender der Landesvereinigung. Sein westfälischer Kollege Benedikt Langemeyer forderte vor allen Dingen von der Politik mehr Verlässlichkeit.

Das wünscht sich auch Markus Driehsen, Milcherzeuger aus Tönisvorst. Nach den Bauernprotesten hätte die Politik den Bürokratieabbau versprochen, „aber getan hat sich nichts“, kritisierte der 32-Jährige. Er setzt nun große Hoffnungen in die neue Bundesregierung. „Wir wissen, es kommt was Neues. Was kommt, wissen wir nicht. Aber wir hoffen, es kommt etwas Gutes“, so Driehsen. Der junge Landwirt jedenfalls setzt weiterhin auf die Milcherzeugung, weil sie ihm Spaß macht. Unter anderem legt er viel Wert auf Nachhaltigkeit und Tierwohl. Der Vater zweier kleiner Kinder hat seinen Betrieb von 270 Milchkühen auf 260 reduziert, und dabei in mehr Tierwohl investiert, indem er die Liegeboxen verbreitert hat. In Sachen Nachhaltigkeit setzt der Betrieb unter anderem auf eine Güllemist-Biogasanlage, die vor zwei Jahren errichtet wurde und ein weiteres Standbein des Betriebs ist die Direktvermarktung von Milch und Eiern. el

Verbraucherpreise und Nachfrage

Die Verbraucherpreise für Milchprodukte waren im Verlauf des Jahres 2024 rückläufig. Nur haltbare Bionmilch (+12,9 %) und besonders Butter war für den Verbraucher im Gegensatz zum Vorjahr um 20 % teurer. Pro 250-g-Packchen lag der Preis im Schnitt bei 1,94 €. Das ganze Jahr über rangierte geformte Butter an der Börse auf sehr hohem Niveau im Vergleich zu den letzten Jahren. Der Absatz von Konsummilch (-0,9 %) und Butter ohne Zusätze (-4 %) ist in Deutschland im Zeitraum von Januar bis Oktober 2024 leicht zurückgegangen. Bei allen anderen Milchprodukten hingegen konnten Zuwächse verzeichnet werden.

Milchmarkt auf bewegtem Weg in die Zukunft

Anfang Januar fand in Krefeld die Jahrespressekonferenz der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW statt. Zentrales Thema der Neuigkeiten des Teams um Geschäftsführer Dr. Rudolf Schmidt war der Milchmarkt.

Ein stabiler Markt mit guter Nachfrage macht vielen Branchenvertretern Mut, sich den anstehenden Herausforderungen zu stellen. Das Milchaufkommen und die Milchkuhbestände in NRW und Deutschland waren zum Jahresbeginn vergleichsweise gering, bei einer insgesamt stabilen Preisentwicklung am Markt.

Ab Sommer hat sich die Milcherzeugung in NRW spürbar abgeschwächt. Ein Hauptgrund hierfür ist das Auftreten der Blauzungenkrankheit – mit einhergehenden Kuh- und Kalbverlusten. Im Vergleich zum Vorjahr wurden Käse, Quark und Joghurt wieder stärker nachgefragt. Insbesondere die Mehrproduktion von Käse bedeutete eine höhere Rohstoffbindung, sodass die erzeugten Mengen an Milchpulver und Butter eher moderat ausfielen. Durch ein knappes Butterangebot kam es gegen Ende des Jahres zu einem nationalen Preisrekord von über 8 €/kg.

Schattenseiten trüben die guten Aussichten

Doch neben den derzeit guten Marktaussichten und mit der Zuversicht, dass regionale Lebensmittel hierzulande ihren berechtigten Platz haben, gibt es auch Schattenseiten. Besonders für Hofnachfolger fehlen Impulse für die Weiterführung der Betriebe. Sie benötigen dringend mehr Planungssicherheit, um mehr Wettbewerbs- und somit Zukunftsfähigkeit zu erreichen. Um dies zu verwirklichen, sind deutlich mehr politische Verlässlichkeit, Bürokratieabbau und der Aufbau von Anreizsystemen – anstelle von Verboten und nationalen Sonderwegen und -auflagen – dringend geboten. Zudem werfen globale Entwicklungen immer größere Fragezeichen auf. Andauernde Kriege, der Regierungswechsel in



Update Milchmarkt:
(v.l.) Geschäftsführer
Dr. Rudolf Schmidt, die
beiden Vorsitzenden
Benedikt Langemeyer
und Hans Stöcker
sowie als Gast Milch-
kuhhalter Markus
Driehaus.
Foto: LV Milch NRW

den USA, die Positionierung Chinas und der Aufstieg wachsender Schwellenländer beeinflussen die Märkte auf europäischer, nationaler und regionaler Ebene wesentlich.

Das neue Jahr 2025 wird von sich stetig wandelnden Märkten im In- und Ausland, neuen politischen Kursen und wachsenden gesellschaftlichen Anforderungen geprägt sein.

Die Vorsitzenden der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW, Benedikt Langemeyer und Hans Stöcker, betonen die Dringlichkeit stabiler und verlässlicher Rahmenbedingungen bei Politik und Handel, um die regionale Milchproduktion zu stärken und auch Perspektiven für neue Generationen aufzuzeigen. Diese ist nicht nur ein Garant für Nachhaltigkeit und Ernährungssicherheit, sondern auch ein entscheidender Schlüsselfaktor für die Zukunft der ländlichen Räume in NRW.

NRW-Milchmarkt kompakt

Die in NRW konventionell erzeugte Milchmenge (Jan.-Okt. 2024) ist im Vergleich zum Vorjahr um 2,4 % gesunken und bewegt sich damit deutlich unterhalb der Bundesebene (-0,3 %). Die Verbraucher-

preise für Milchprodukte sind insgesamt im Jahresverlauf rückläufig. Einzig haltbare Biomilch (+12,9 %) und besonders Butter war für den Verbraucher im Gegensatz zum Vorjahr im Jahr 2024 um 20 % teurer. Pro Päckchen (250 g Handelsmarke) lag der Preis im Schnitt bei 1,94 €. Das ganze Jahr über rangierte geformte Butter an der Börse auf sehr hohem Niveau im Vergleich zu den letzten Jahren.

Bei Magermilchpulver lagen die Notierungen bis einschließlich Oktober unter dem Vorjahr, zum Jahresende hin war eine leicht positive Entwicklung festzustellen. Der Absatz von Konsummilch (-0,9 %) und Butter ohne Zusätze (-4 %) ist in Deutschland in 2024 (Jan.-Okt.) leicht zurückgegangen – bei allen anderen Milchprodukten hingegen konnten Zuwächse verzeichnet werden.

Der Auszahlungspreis liegt im Zeitraum Jan. bis Okt. 2024 in NRW bei 44,90 t/kg konventioneller Milch (4,0 % Fett/3,4 % Eiweiß) und weist somit einen leichten Anstieg von 1,7 % bzw. 0,8 ct/kg gegenüber dem Vorjahr aus. Der Biomilchpreis befand sich im selben Zeitraum bei 54,06 ct/kg mit einer geringen Preisdifferenz von 0,62 ct/kg etwa ein Prozent unter Vorjahresniveau.

pm

Das sagt die Milchbranche zu zellkultivierter Milch

Kerstin Wriedt, Initiative Milch: Diese Konzepte wollen die Besonderheit der Milch – den Geschmack – erobern. Die neuen Technologien üben Faszination aus. Menschen äußern in Umfragen Neugierde und Bereitschaft, zu probieren. Das können wir auch in anderen Segmen-ten und Märkten sehen – Neugierde ist gut! Bei den Pflanzendrinks ist nun ein gewisses Absatz-Niveau erreicht. Laut Marktforschungs-unternehmen Nielsen deuten sich derzeit (nur noch) einstellige Wachstumsraten an. Anders als Pflanzendrinks ist die zellkultivierte Produktion ein noch ressourcen-intensiveres Business. Ob das mas-senmarktfähig und dann am Ende umweltfreundlicher wird als eine nachhaltige Tierhaltung, wird vielfach bezweifelt.

Sabine Klein, Verbraucherzentrale NRW: Angesichts von Klimawandel, Umweltproblemen und zunehmender Wasser- und Flächenknappheit ist die zelluläre Land-

wirtschaft ein vielversprechender Ansatz. Bisherige Veröffentlichungen diesbezüglich weisen auf erhebliche Einsparungen von Treibhausgasen sowie Flächen- und Wasserverbrauch hin.

Knackpunkte sind jedoch unter anderem der hohe Energieverbrauch der Bioreaktoren und ungelöste Herausforderungen zu den Nährmedien. Ebenfalls ist die Frage nach der Sicherheit im Rahmen des Novel Food-Zulassungsverfahrens von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu klären. Zudem bleibt es ungewiss, ob Verbraucher zellkultivierte Milch akzeptieren. Unbedingte Voraussetzung dafür ist die Wahl-freiheit durch transparente Kenn-zeichnung. Denn ist gut vorstell-bar, dass die Nachhaltigkeitsas-pekte die Oberhand gegenüber möglichen ethischen Bedenken gewinnen – vorausgesetzt Ge-schmack und Preis stimmen.

Auch wenn die zelluläre Land-

wirtschaft eine Zukunft haben sollte, so gehört die Tierhaltung für uns künftig zur Landwirtschaft. Sie leistet wichtige Beiträge zur Kreislaufwirtschaft, zum Erhalt von Kulturlandschaft und Biodiversität.

Hans Stöcker, Landesvereinigung Milch NRW: Die künstliche Herstel-lung von Milchinhaltsstoffen bie-tet Potenzial für spezialisierte Nischenanwendungen wie die klinisch-medizinische Ernährung oder die Gewinnung reiner Milch-komponenten. Forschung und Ent-wicklung in diesem Bereich sind wichtig, jedoch stehen den Vortei-len hohe Kosten und der aufwen-dige Betrieb der Bioreaktoren ge-genüber. Es fehlen zudem die Kapazitäten, um die benötigten Mengen für den Massenmarkt oder die Käseproduktion bereitzustel-len. Außerdem bleibt die nachhal-tige, soziale und geschmackliche Komponente tierischer Milch aus, in der die Kuh aus Gras und für

den Menschen nicht verwertbare Pflanzenmasse in hochwertige Milch veredelt – für uns ein bedeuten-der Vorteil natürlicher Milch.

Oliver Bartelt, DMK: Wir glauben grundsätzlich an einen Proteinmix der Zukunft, der sich aus tieri-schen (größter Anteil), pflanzli-chen und präzisionsfermentierten Proteinen zusammensetzt. Aktuell sehen wir für die EU große Hürden in der Regulierung, die bisher einen Markteintritt, anders als in den USA oder Israel, nicht möglich ma-chen. Daher rechnen wir in der EU kurzfristig nicht mit solchen Pro-dukten im Markt.

Nach der Einführung kann davon ausgegangen werden, dass die An-laufkurve – ähnlich wie bei pflanz-lichen Alternativen – einige Zeit braucht, bis große Volumen auf der Produktseite erreicht werden. Als Lebensmittelhersteller und größte Molkereigenossenschaft Deutsch-lands beobachten wir diese Ent-wicklungen intensiv.

lvb

LV Milch

ES FEHLT AN PLANUNGSSICHERHEIT

Gute Marktaussichten, verbunden mit einer gewissen Zuversicht, dass regionale Lebensmittel hierzulande ihren berechtigten Platz haben werden, bescheinigt die Landesvereinigung der Milchwirtschaft in Nordrhein-Westfalen dem deutschen Milchmarkt. Im Vergleich zum Vorjahr wurden insbesondere wieder Käse, Quark und Joghurt stärker nachgefragt. Gerade die Mehrproduktion von Käse bedeute stets eine höhere Rohstoffbindung. Auch ein Grund, warum beispielsweise das Butterangebot im letzten Jahr knapp ausfiel. Mit der Folge, dass die Butterpreise auf Rekordhöhe stiegen. Aber Dr. Rudolf Schmidt, Geschäftsführer der LV Milch, wies auf der Jahrespressekonferenz auch auf Schattenseiten der Branche hin. Besonders für Hofnachfolger fehlen Impulse für die Weiterführung der Betriebe. Sie benötigen dringend mehr Planungssicherheit, um mehr Wettbewerbs- und somit Zukunftsfähigkeit zu erreichen. Schmidt mahnte hier mehr politische Verlässlichkeit, Bürokratieabbau und den Aufbau von Anreizsystemen, anstelle von Verboten. Und auch die Vorsitzenden der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW, Benedikt Langemeyer und Hans Stöcker, forderten stabile und verlässliche Rahmenbedingungen bei Politik und Handel ein.



Mehr Verlässlichkeit von Politik ebenso wie auch vom Handel forderten auf der Jahrespressekonferenz der LV Milch (v. l.): Geschäftsführer Dr. Rudolf Schmidt, die Vorsitzenden Benedikt Langemeyer und Hans Stöcker sowie Milchkuhhalter Markus Driehsen aus Tönisvorst.

Milch ohne Melken

Die Herstellung von Milch aus dem Bioreaktor statt aus dem Euter: Ist das überhaupt möglich? Laut Start-up-Unternehmen Senara, ja. Wir fragen nach.

Milch aus Zellen kultivieren – klingt im ersten Moment futuristisch. Für Sie, Dr. Darnowitz, jedoch nicht. Was steckt hinter Ihrer Innovation?

Die größten Errungenschaften der Menschheit schienen einst unmöglich. Wie es für eine Milchmagd vor 100 Jahren vorstellbar gewesen, dass Kühe von Maschinen und später von Robotern gemolken wurden? Es mag im ersten Moment befremdlich wirken, Kuhmilch außerhalb einer Kuh herzustellen. Doch die Idee ist nicht länger futuristisch, weil wir sie bereits jetzt schon umsetzen.

Unsere Innovation zielt nicht darauf ab, das Grundnahrungsmittel Milch als Nährstoffpaket selbst zu verändern, sondern die Herstellung zu transformieren. Wir bieten eine nachhaltige und ethische Produktionsweise mit gleichwertigen Nährwerten.

Für das Verfahren benötigen Sie Milchzellen, die Sie laut Ihrer Homepage aus der „Milch gesunder Kühe isolieren“. Wie funktioniert das genau? Worauf kommt es bei den „Spenderkühen“ an?

Bei der Herstellung isolieren wir Milchzellen aus der Milch gesunder Kühe. Diese bilden die benötigte Grundlage, um bioideutsche Milch im Reaktor zu produzieren. Bei der Auswahl der Spenderkühe spielen Gesundheit und Genetik eine Schlüsselrolle. Wir suchen nach Kühen mit optimaler Milchsammensetzung und solche, die unter tierfreundlichen Bedingungen gehalten werden. So stel-

len wir sicher, dass unsere Zelllinien von höchster Qualität sind. Obgleich ist die Innovation nicht ausschließlich auf Kuhmilch beschränkt – das Verfahren ist flexibel genug, um auch Zellen von anderen Säugetieren wie Ziegen, Schafen oder Eseln zu nutzen.

Sind im Endprodukt alle wichtigen Nährstoffe enthalten?

Die Nährstoffe entstehen auf natürliche Weise, wenn die Zellen denselben Bedingungen ausgesetzt werden, wie im Inneren der Kuh. Alle wesentlichen Bestandteile der Milch – einschließlich Proteine wie Kasein und Molke, Laktose und Fettsäuren – werden direkt von den ursprünglichen Zellen gewonnen. Im Bioreaktor schaffen wir eine Umgebung, in der es den Zellen gelingt, zu gedeihen und ihre normale Funktion beizubehalten. Das gesamte Spektrum der Milchbestandteile wird natürlich synthetisiert – ohne genetische Modifikation.

Sie fordern Landwirte auf, Teil des Senara-Kreislaufsystems zu werden. Gewinne sollen direkt zu ihnen zurückfließen. Was bedeutet das konkret?

Meine Großeltern waren Bauern. Sie hielten Kühe und verkauften die Milch lokal – daher kann ich sehr gut verstehen, wie sehr Landwirte ihre Tiere lieben. Bei Senara schätzen wir genau das. Allerdings wissen wir auch, dass der zunehmende Druck auf höhere Produktivität nicht immer mit guter Milchqualität vereinbar ist.



Sieht aus wie Kuhmilch, riecht und schmeckt ebenfalls so: Laut Hersteller unterscheidet sich die zellkultivierte Milch nicht erkennbar vom „Original“.

Ergibt daraus, eine symbiotische Beziehung zwischen Landwirten und Technologen zu schaffen, um gesunde und nachhaltige Milch herzustellen. Wir sind weiterhin auf Kühe sowie Landwirte angewiesen. Spezielle Formen unserer Bioreaktoren sind für den Einsatz direkt vor Ort auf den Höfen geeignet und vorgesehen. Das Schöne daran: Der Landwirt hält weniger Kühe, der Ertrag bleibt gleich. Eine, kann gesteigert werden. Wir nennen es zelluläre Landwirtschaft.

Unsere Vision beinhaltet Kühe, die wie früher mit ihren Kälbern grasen und ein langes Leben führen.

Wird es künftig Kontrakt-Kuhhalter geben?

Wir werden mit Landwirten zusammenarbeiten, indem wir ihnen Anleitung und praktische Unterstützung bieten. Während im Bioreaktor auf den Höfen zellkultivierte Milch entsteht, kann sich der Kuhhalter um die Tiere und das Futter kümmern. Wir haben einen Kooperationsrahmen entwickelt, der für die Betreiber keinerlei finanzielles Risiko birgt. Schon jetzt besteht eine Warteliste von interessierten Milchherzeugern.

Der Kultivierungsprozess ermöglicht eine Produktion im großen Maßstab. Können Sie uns das zur besseren Einordnung mit Zahlen definieren?

Wir bauen derzeit den ersten Bioreaktor im industriellen Maßstab. Erwartungsgemäß wird dieser in diesem Jahr einsatzbereit sein. Unser Ziel ist es, das Geschäft so zu skalieren, dass wir bis 2028 die Produktionskosten von traditionell erzeugter Milch erreichen können. Für die weitere Skalierung suchen wir nach Partnerschaften sowohl im Agrar- als auch im Lebensmittelsektor.

„Unsere Vision beinhaltet Kühe, die mit ihren Kälbern grasen und ein langes Leben führen.“

Was kostet die Herstellung von 1 l Senara-Milch aktuell? Dies ist eine junge Technologie, die derzeit in relativ kleinem Maßstab betrieben wird. Deshalb sind die Produktionskosten aktuell

noch höher als konventionell erzeugte Kuhmilch. Dennoch haben wir in den vergangenen zwei Jahren eine Kostenreduzierung um das Zehnfache pro Liter beobachtet.

Ab wann wird ab 2028 die zellkultivierte Milch von Senara in Supermarktgängen zu finden sein? Bis dahin planen wir, kostenmäßig konkurrenzfähig zu sein. Das wird der erste Schritt für den Markteintritt. Die behördliche Zulassung steht noch aus. Erst dann können wir für den Verkauf produzieren. Doch wir sind optimistisch.

Um welche Zulassung handelt es sich?

Unsere Milch ist ein neuartiges Lebensmittel und benötigt demnach eine behördliche Zulassung. Der-

Im Bioreaktor vermehrt

Zellkultivierte Milch kann komplett identisch zur tierischen Milch hergestellt werden. Das heißt, es handelt sich nicht um eine biosynthetische Alternative, wie bei der Herstellung von Proteinen mittels Fermentation. Benötigt wird eine kleine Zellprobe von der Milch von Kühen. Diese wird in kontrollierter Umgebung (Bioreaktor) kultiviert und vermehrt. Der Prozess stellt sicher, dass das Endprodukt mikrobiologisch sicher ist. Rohmilch, die

im Bioreaktor hergestellt wird, ist komplett keimfrei. Zudem ist Senara bereits jetzt schon in der Lage, „maßgeschneiderte“ Milch zu produzieren. Dabei sind alle positiven Bestandteile der Milch enthalten. Allerdings ist es möglich, Inhaltsstoffe, die in der Ernährung nicht erwünscht sind, auszuschließen. Beispielsweise: Laktose. EVL



mit gibt es diese in der Europäischen Union noch nicht – wobei das französische Unternehmen Gourmey 2024 einen Antrag auf Zulassung von kultivierter Entenleberpastete (Foie Gras) eingereicht hat. Ähnliche Produkte erhielten bereits in den USA, Singapur, Israel und Großbritannien eine Genehmigung und weitere Anträge sind in Bearbeitung.

Auch Metkeroien sollen Sensa-Partner werden. Sind Milchwerke schon mit im Boot?

Wir befragen uns in Gesprächen mit mehreren potenziellen Partnern. Erste Interessensbekundungen in den USA liegen vor. Sie wollen ihr Produktangebot diversifi-

zieren. Vielleicht haben Sie schon von Respect Farms gehört – ein Unternehmen für kultiviertes Fleisch mit Sitz in den Niederlanden? Sie fanden heraus, dass fast 11 % der niederländischen Landwirte sich vorstellen könnten, eine Bioreaktortechnologie auf ihren Höfen zu installieren. Deshalb ist auch der Appell an die politischen Entscheidungsträger wichtig, da durch gezielte Förderung die finanziellen Hürden einer Umrüstung für Landwirte erschwinglicher wird. Gerade hier bieten wir eine Lösung an, die sowohl den Landwirten ein gewinnbringendes Geschäftsmodell darstellt als auch die EU-Vorgaben nach emissionsreduzierter Milchproduktion ermöglicht.

Milchalternativen aus Soja, Hafer, Reis und Co. gibt es bereits. Sehen Sie es vor, dass Verbrau-

cher dieser Drinks auch ihre Zielgruppe wird?

Milchalternativen sind nicht mit unserem Produkt ver-

gleichbar. Sie schme-

cken anders, haben

eine andere Zu-

sammensetzung

und werden für

andere Zwecke

genutzt. Diese Pro-

dukte zeigen je-

doch, dass Verbrau-

cher sehr offen sind, Al-

ternativen zu Kuh-

milch anzuprobieren.

Wenn Sie in einem Supermarkt

einkaufen, stellen Sie fest, wie viel

Regalraum solche Produkte ein-

nehmen. Die Vielfalt ist beeindruckend. In den meisten westlichen

Haushalten gibt es mindestens eine

Alternative zur traditionellen

Milch. Das ist sehr ermutigend. Dennoch bevorzugen die meisten

Verbraucher weiterhin den Ge-

schmack und die Funktionalität

von Tiermilch.

Hand aufs Herz: Wie sehr äh-

nelt Ihre Milch herkömmlicher

Milch im Geschmack?

Da die Sensa-Milch bioidentisch zu

herkömmlicher Milch hergestellt

wird, wird sie auch genauso

schmecken. Unser Ziel ist es, dass

es keinen erkennbaren Unter-

schied gibt. Auch der Geruch un-

serer Milch ist von Rohmilch be-

reits nicht zu unterscheiden.

Wenn einer zu Ihnen sagen

würde: „Ihr Produkt bedeutet

das Aus der Milchviehhaltung“ – was

würden Sie erwidern?

Ganz im Gegenteil: Un-

sere Technologie er-

möglichst es Land-

wirten, mit dem

Wandel, der in

der Agrar- und

Lebensmittel-

wirtschaft statt-

findet, Schritt zu

halten. Es ist kei-

neswegs unsere

Absicht, die Milchviehhal-

tung zu verdrängen, sondern

die aktuellen Systeme so nachhal-

tig zu transformieren, dass sie auch

für Landwirte wieder finanziell

und in Bezug auf die Work-Life-Bal-

ance machbar werden.

Ob es uns gefällt oder nicht – ein

soziokultureller Wandel findet

statt. Bis 2050 erreicht die Weltbe-

völkerung voraussichtlich 10 Mrd.

Menschen. Uns geht es darum,

auch künftig jedem den Zugang zu

sauberen Lebensmitteln sicher-

zustellen. Dabei müssen wir be-

sondere in der Milchwirtschaft nicht

nur darauf achten, wie viel erzeugt

wird, sondern auch darauf, dass

dies nachhaltig und ressourcen-

schonend stattfindet. Bismag derzeit noch ungewöhnlich

erscheinen. Milch außerhalb der

Kuh zu produzieren, aber viel-

leicht wird es in 20 oder 30 Jahren

schwer vorstellbar sein, dass es je-

mals anders war. Esther von Beschwitz



Foto: Sensa

Das Unternehmen

Milchtradition durch innovative Technologie erfüllen – so lautet ein Werbeslogan von Sensa. Vor drei Jahren gründete die promovierte Biologin Dr. Svenja Dammert zusammen mit Dr. Philipp Probst das Unternehmen mit Sitz in Freiburg. Beide sind viele Jahre in den Forschungsgebieten der Biologie, Medizin und Ingenieurwissenschaften tätig. Derzeit beschäftigt die GmbH 14 Mitarbeiter.

Dr.



Foto: von Borchardt

In vergangenes Jahr erhöhte sich in NRW die Anzahl der Kühe im Schnitt auf fast 110 Tiere pro Betrieb. Der Kreis Rocklinghausen bleibt mit einer mittleren Herdengröße von fast 171 Kühen Spitzenreiter.

einer durchschnittlichen Herdengröße von fast 171 Kühen Spitzenreiter, gefolgt vom Kreis Kleve mit 166,1 Tieren. Die meisten MLP-Kühe gibt es im Kreis Kleve mit 47 328 Tieren, in Borken mit 30 654 Tieren und in Wesel mit 23 426 Tieren. Diese Regionen repräsentieren damit 32 % der NRW-Kühe in der Milchleistung.

Und die Lebensleistung?

Auch die Lebensleistung der Tiere in NRW ist gestiegen: Die Abgangstiere erreichten im Mittel genau 34 545 kg Milch (Übersicht 1). Im Vergleich zu den vergangenen fünf Jahren zeigt sich hier eine deutlich verhaltenere Entwicklung. Denn die Steigerung der Lebensleistung hat sich fast halbiert: Von durchschnittlich 1720 kg auf nun 600 kg. Ein positiver Trend zeigt sich jedoch bei den Kühen mit einer Lebensleistung von mehr als 100 000 kg Milch, deren Zahl auf 2347 Tiere gestiegen ist. Abweichend davon hat sich die Zahl der Tiere mit einer Lebensleistung von mehr als 50 000 kg Milch nur gering erhöht (Übersicht 2). Dies könnte auf die Auswirkungen der BTV-1-Krankheit hinweisen, die die Leistung der Tiere beeinträchtigt.

Insgesamt haben jedoch alle Kreise in NRW die 30 000-1-Marke bei der durchschnittlichen Lebensleistung übertroffen – ausgenommen der Eifelkreis (Übersicht 3). Die Kreise werden dabei von Herford/Bielefeld angeführt. Hier wurde erstmals eine durchschnittliche Lebensleistung von mehr als

Kuhherden in NRW wachsen

Milcherzeuger in NRW haben 2024 mit ihren Kühen ordentliche Leistungen erzielt – trotz erschwelter Bedingungen aufgrund der Ausbreitung der Blauzungenkrankheit. Das zeigen die Ergebnisse der Milchkontrolle.

Das Frühjahr 2024 war von Höhen und Tiefen geprägt. Besonders die Blauzungenkrankheit (BTV-3) stellte die Milchvieh haltenden Betriebe in NRW vor der Jahresmitte an vor erhebliche Herausforderungen. Trotz der weiterhin relativ guten Milchpreise konnten die gestiegenen Betriebsmittelkosten nicht vollständig ausgeglichen werden. Infolgedessen sind im vergangenen Jahr mehr Betriebe aus der Milchproduktion ausgestiegen als in den beiden Vorjahren. Insgesamt stellten 147 Betriebe hierzu-lande 2024 die Milchproduktion ein. Die Anzahl der Milchkuh in NRW verringerte sich dabei um genau 10 314 Tiere.

Bundesweiter Abwärtstrend

Dieser Abwärtstrend war auch bundesweit zu beobachten. Insgesamt nahm die Zahl der Kühe in der Milchleistungsprüfung (MLP) im vergangenen Jahr um rund 100 000 Tiere ab. Das entspricht einem Rückgang von rund 3,3 %. Auch die Zahl der Betriebe sank um 4,1 %. Hierbei verzeichnete der LKV Niedersachsen mit fast 30 740 Kühen den größten Verlust, gefolgt von Schleswig-Holstein mit einem Rückgang von

etwa 17 300 Tieren. Bayern folgte mit einem Minus von knapp 16 000 Kühen.

Die Unterschiede in den Betriebsstrukturen der einzelnen Bundesländer sind auch bei den Schließungen sichtbar. In Bayern gaben daher doppelt so viele Betriebe auf wie in Niedersachsen. Relativ gesehen verzeichnete Sachsen-Anhalt mit einem Verlust von

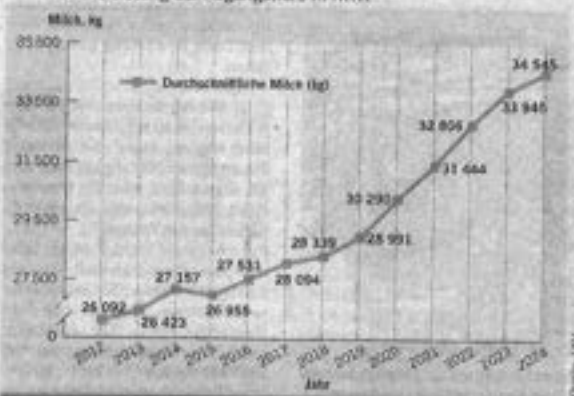
9,7 % der Betriebe und 7,4 % der Kühe den größten Rückgang.

Mittlere Kuhzahl je Haltung

In NRW haben sich zwölf neue Betriebe für die MLP entschieden. Außerdem erhöhte sich die Herdengröße im Schnitt auf 109,5 Tiere pro Betrieb (+1,5 Tiere). Der Kreis Rocklinghausen bleibt mit

Entwicklung der Lebensleistung

Lebensleistung der Abgangstiere in NRW



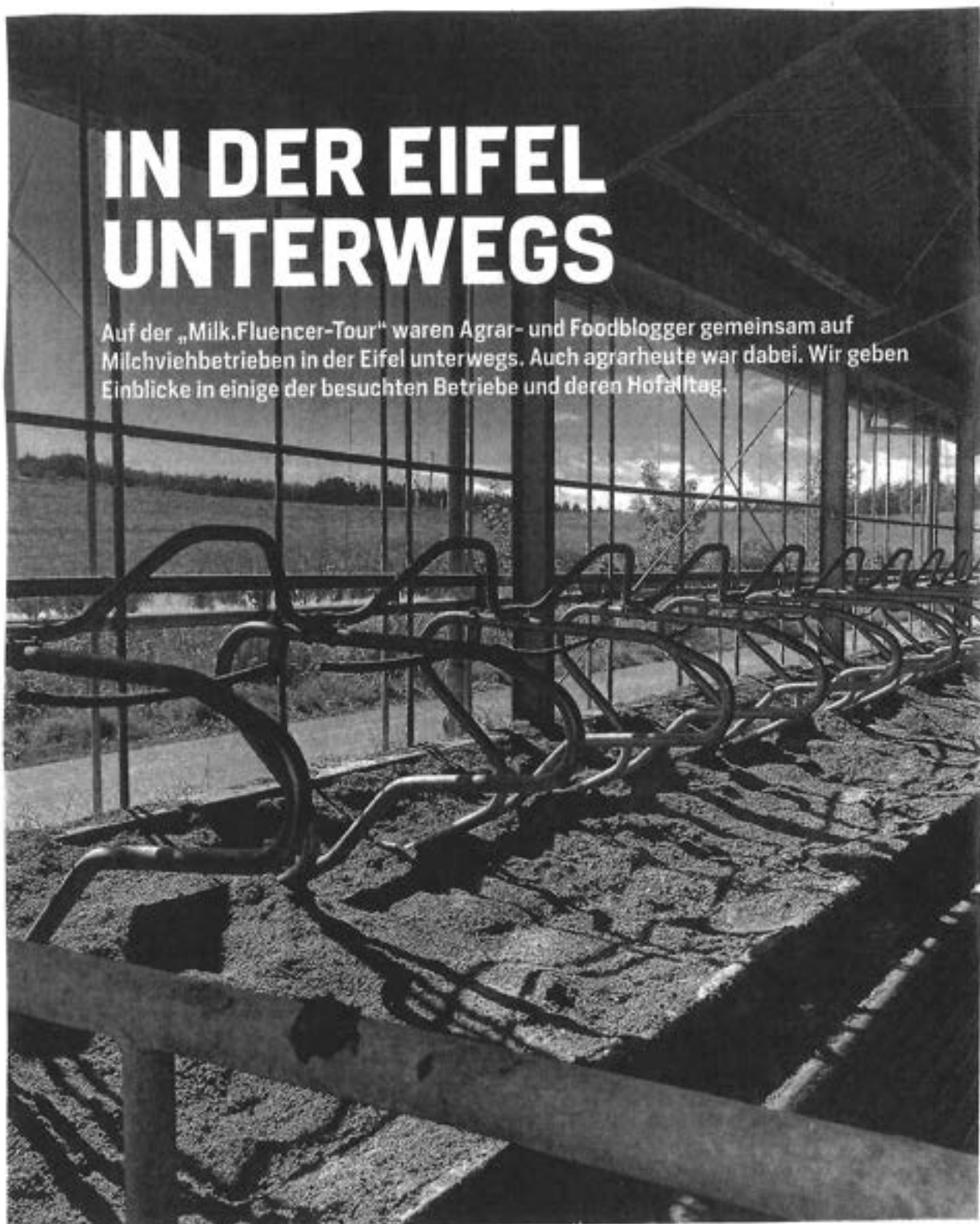
Gering erhöht

Anzahl Kühe mit hohen Lebensleistungen

Jahr	>=50 000 kg
2024	60 732
2023	60 206
2022	57 550
2021	54 963
2020	50 606
2019	46 081
2018	44 795
2017	42 526
2016	42 252
2015	40 312
2014	37 584
2013	33 634
2012	31 056
2011	29 036
2010	27 481
2009	27 485
2008	25 915
2007	25 915
2006	24 445

IN DER EIFEL UNTERWEGS

Auf der „Milk.Fluencer-Tour“ waren Agrar- und Foodblogger gemeinsam auf Milchviehbetrieben in der Eifel unterwegs. Auch agrarheute war dabei. Wir geben Einblicke in einige der besuchten Betriebe und deren Hofalltag.



Ausblick aus dem neuen Kuhstall: Eines der beiden Windräder lässt sich auf der linken Seite erkennen.



Es ist ein warmer Sommertag, als wir in Erftstadt für eine Höfetour in Richtung Mechernich aufbrechen. Fast 340 km führt uns der Weg auf verschiedene Betriebe in Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen. Die diesjährige „Milk-Fluencer-Tour“ durch die Eifel soll den Austausch zwischen Landwirten und Verbrauchern fördern und kritische Fragen beantworten.

Der Weg zum ersten Betrieb führt durch eine enge, steile Straße bergauf zum Antoniushof in Lorbach. Lukas Dahmen bewirtschaftet hier, gemeinsam mit seinem Vater Helmut, einen Milchviehbetrieb mit 450 Kühen und 213 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche. Auf dem Berg hinter den alten Milchviehställen ist vor acht Jahren ein neuer Kuhstall und eine neue Fahrlostanlage für rund 17.000 m³ Silage entstanden.

„Meine Großeltern sind 1957 aus dem Dorf ausgesiedelt und haben hier mit 30 Kühen, zehn Schweinen und 800 Legehennen angefangen“, erzählt Lukas Dahmen. Sein Vater baute dann 1989 einen neuen Kuhstall für 74 Milchkühe, den er über die Jahre zunächst auf 130 Kühe erweiterte. „Wir konnten 2009 einen Jungviehstall zupachten und haben die Herde dann auf 167 Kühe aufgestockt“, sagt der Junglandwirt.

NEUBAU AUF GRÜNER WIESE

Mittlerweile nutzt Familie Dahmen ihre Altgebäude für die Aufzucht der Jungtiere, für Trockensteher und für die Lagerung von Heu und Stroh. Mit Hinblick auf den Wegfall der Milchquote im Jahr 2015 fiel auf dem Betrieb die Entscheidung für den Neubau auf der grünen Wiese.

Nach dem Abschluss seiner landwirtschaftlichen Lehre absolvierte Lukas Dahmen, parallel zum Neubau des Kuhstalls, die Fachschule für Agrarwirtschaft und stieg 2015 als GbR Partner bei seinem Vater in den Betrieb ein. „Für mich war der Neubau zukunftsweisend. Mehr Komfort für die Kühe und vor allem eine bessere Flexibilität der Arbeit auf dem Betrieb“, erzählt der Agrarbetriebswirt.

Vor dem Neubau wurden die Kühe in einem Doppel-6er-Fischgrätenmelkstand gemolken. Mittlerweile melkt der Betrieb in einem 44er-Außenmelkerkarussell. „Das Melken war vor dem Neubau sehr arbeitsintensiv. Wir brauchten rund 3 Stunden pro Melkzeit. Mittlerweile sind es 2,5 Stunden inklusive Säubern“, sagt Lukas Dahmen.

Pro Stunde werden 200 Milchkühe gemolken. Neben seinem Vater und ihm helfen auch seine Mutter und verschiedene Aushilfen sowie zwei Auszubildende mit.

a

AUF DEN PUNKT

- Im Rahmen der „Milk-Fluencer-Tour“ haben wir Betriebe mit 80 bis 450 Kühen besichtigt.
- Zu den verschiedenen Schwerpunkten der Betriebe gehören Direktvermarktung und Energie.
- Auf dem Grönerhof werden pro Jahr 1,8 Mio. l Milch zu Käse weiterverarbeitet.

„Es ist immer wichtig, Freiheiten auf dem Betrieb zu schaffen, um ihn weiterzuentwickeln und die Arbeitszeit effektiver zu nutzen.“

Links neben dem Stall stehen, einige Hundert Meter entfernt, zwei je 1,5 MW große Windkraftanlagen. Helmut Dahmen hat bereits 2001 in erneuerbare Energien investiert und 2009 zusätzlich 95 kW Fotovoltaik auf den Dächern verlegen lassen. Im Rahmen des Neubaus wurde dann 2017 auf der rechten Seite des Stalls eine 75 kW große Biogasanlage gebaut. 2020 folgte der Ausbau von 750 kW Fotovoltaik auf den Dächern des neuen Kuhstalls.

Der Betrieb ist mittlerweile zu 100 Prozent autark und speist überschüssigen Strom direkt ins Netz ein. „Als landwirtschaftliches Unternehmen haben wir nur wenig Einflüsse auf den Markt. Die Produktion von erneuerbaren Energien ist im Hinblick auf Nachhaltigkeit bei Molkereien und anderen Abnehmern ein wichtiger Faktor“, sagt Lukas Dahmen.

MILCH, KÄSE, FLEISCH

Der Weg zum nächsten Betrieb führt, nach einem Übernachtungsstopp in Bad Münstereifel, durch kurvige Straßen weiter nach Loogh in der Vulkaneifel. Auf 480 m über Normal Null liegt der Grönerhof. Gero Gröner führt die eigene Hofkäserei mit Direktvermarktung gemeinsam mit seinen Eltern Ursula und Michael. Die Landwirtschaft wurde hier bereits vor sieben Jahren verpachtet. Der Stall bildet dennoch weiterhin den Mittelpunkt des Betriebs.

Die Milch der 80 Kühe nutzt Familie Gröner für die eigene Käseproduktion. Das Fleisch der 120 Mastbullen wird im Hofladen und im eigenen Restaurant verkauft. „Wir schlachten rund 50 Bullen pro Jahr, den Großteil davon eher im Herbst.“

und Winter", sagt Gero Gröner. Er ist gelernter Molkereimeister und leitet die Käseherstellung auf dem Grönerhof.

Anders als seine Eltern hat Gero Gröner nicht viel mit der Landwirtschaft zu tun. „Meine Eltern sind beide Landwirtschaftsmeister. Sie haben damals mit der Käseproduktion angefangen und wollten so versuchen, eine Kreislaufwirtschaft auf dem Betrieb aufzubauen.“ Nach dem Bau der ersten eigenen Hofkäserei 1999 folgten weitere Wachstumsschritte und 2007 dann der Neubau einer eigenen Schaukäserei.

Im Jahr 2019 wurde dann die eigene Weichkäserei der Eifelkäse GbR gebaut. „Ich habe mir mit dem Bau der Weichkäserei einen kleinen Traum erfüllt. Das Gebäude ist als Produktionslinie aufgebaut. Das erleichtert den Ablauf beim Käsen enorm“, sagt der 33-Jährige.

Pro Jahr verarbeitet der Betrieb rund 1,8 Mio. l Milch zu Käse. Knapp ein Viertel stammt aus dem verpackten Milchviehstall. „Jede Woche fließen gut 30.000 l Milch in die Verarbeitung von Schnittkäse. Weitere 10.000 bis 15.000 l benötigen wir wöchentlich für die Weichkäseproduktion.“

Familie Gröner beliefert 500 Supermärkte in einem Umkreis von 200 km rund um ihren Betriebsstandort. Zusätzlich kommen rund 50 Busse mit unterschiedlichen Personengruppen auf den Hof, um sich ein Bild von der Käse- und Fleischproduktion zu machen und die eigenen Produkte im hofeigenen Restaurant zu verkosten. „Wir mussten uns aufgrund des abgelegenen Standorts damals überlegen, wie unsere Vermarktung aussehen kann. Zum Glück haben wir so einen guten Weg für uns gefunden.“

HERDE MIT HÖRERN

Bis zum nächsten Betrieb liegen weitere 90 km vor uns. Nach 1,5 Stunden durch die bergige Landschaft der Eifel führt der Weg nach Düren auf den Demeter Hof-Bochröder. Shannon Siffrin begrüßt uns in der modernen Gemeinschaftsküche des Betriebs. Sie absolvierte nach ihrer landwirtschaftlichen Ausbildung die landwirtschaftliche Fachschule und ist seit der Ausbildung Teil des Teams bei Bio Bochröder. Sie kümmert sich um die 80 Milchkühe, die Vermarktung und ist zudem im Ackerbau des Betriebs tätig.

Auf dem Weg zum Tretmistkuhstall erzählt sie, wie vielfältig der Betrieb aufgestellt ist. Der Biobetrieb wirtschaftet bereits seit Ende der 1960er-Jahre nach Demeter-Grundsätzen. Als Familienbe-



Auf dem Biohof Bochröder laufen die Kälber in den ersten zwei Monaten nach der Geburt bei der Mutter im Stall mit.

DER BETRIEB

Dahmen GbR

Landwirtschaftliche Nutzfläche (ha)	213 (davon 68 Silomais, 16 Winterweizen, 6 Luzerne und 122 Grünland)
Niederschlag (l/Jahr)	650
Höhe über NN	460
Anzahl an Milchvieh	450
Milksystem	44er-Außerstark
Milchleistung (kg je Kuh und Jahr)	10.585
Fett (%)	4,08
Eiweiß (%)	3,45
Jungvieh (Stück)	240
Erneuerbare Energien	2 Windkraftanlagen (je 1,5 MW), 75 kW Biogasanlage, 845 kW Fotovoltaik
Arbeitskräfte	2 Betriebsleiter, Ehefrau, 2 Vollzeitmitarbeiter, 2 Azubis, Aushilfen



Betriebsleiter Lukas Dahmen im Stall.

trieb besteht er mittlerweile seit zwei Generationen. 2019 hat Betriebsleiter Christoph Bochröder den Betrieb als Pächter von seinem Vater übernommen.

Auf den insgesamt 200 ha Ackerfläche baut der Biohof viele verschiedene Kulturen und Gemüsesorten an. Dazu gehören neben Gerste, Weizen, Dinkel, Roggen und Hafer auch Zuckerrüben, Luzerne-Klee-Gras und verschiedene Leguminosen sowie unterschiedliches Gemüse.

Darüber hinaus betreibt der Betrieb eine eigene Saatgutvermehrung für Dill, Mohn, Kornblumen und Kresse. Neben den Kühen werden zusätzlich 5.100 Legehennen in vier verschiedenen Mobilställen an zwei unterschiedlichen Standorten gehalten. Pro Tag kommen so rund 4.500 Eier zusammen.

Im Milchviehstall stehen die Kälber direkt bei ihren Müttern. Die kuhgebundene Aufzucht ist genauso Teil des Demeter-Betriebs wie die Hörner der 80 Kopf großen Herde. „Wir trennen die Kälber nach der Geburt schrittweise. Die ersten zwei Monate laufen sie bei ihren Müttern in der Herde mit. Anschließend werden die Kälber in Sichtkontakt separiert und morgens und abends zu ihren Müttern oder einer Ammenkuh gelassen“, erklärt Shannon Siffrin.

Die Herde besteht aus dem Rothunt-Doppelnutzungs- und dem Friesianer-Rind. Pro Jahr geben die Tiere rund 5.500 l Milch bei 3,3 Prozent Eiweiß und 4,3 Prozent Fett. Die Kühe bekommen hier ausschließlich grasbasierte Futter-



Die Schaukäserei auf dem Grönerhof mit integriertem Restaurant wurde 2007 gebaut.

mittel. Dazu gehört je nach Saison frisches Gras von der Weide, Silage und Heu.

Auf der rechten Seite des Stalls sind die eigenen Deckbullen untergebracht. Auf der linken Seite haben es sich einige Kühe im Stroh gemütlich gemacht. Zum Ende des Jahres 2024 läuft dieser Betriebszweig aus. Die Milchviehhaltung lohnt sich nicht mehr. „Leider können wir nicht kostendeckend arbeiten und mussten uns dazu entscheiden, die Milchviehhaltung aufzu-

DER BETRIEB

Grönerhof

Landwirtschaftliche Nutzfläche (ha)	175 (davon 65 Acker, 110 Grünland)
Höhe über NN	480
Anzahl an Milchvieh (verpachtet)	Ø 80
Haltung Bullen (verpachtet)	Ø 120
Melksystem	Doppel-Ber-Fischgrätenmelkstand
Fett (%) Eiweiß (%)	4,1; 3,1
Schlachtungen (pro Jahr)	50
Milchbedarf pro Jahr (l)	1,8 Mio.
Arbeitskräfte	4 Betriebsleiter, 80 Mitarbeiter Voll-, Teilzeit und Minijobbers

@grarteute www.agrarteute.com, Ausgabe 01/2025

DER BETRIEB

Biohof Bochröder

Landwirtschaftliche Nutzfläche (ha)	200 (Gemüsebau, Leguminosen, Getreide, Zuckerrüben)
Höhe über NN	125
Rasse	Rotbunt Doppelnutzung
Anzahl an Milchvieh	Ø 80
Melksystem	Doppel-4n-Fischgrätenmelkstand
Milchleistung (kg je Kuh und Jahr)	5.500
Fett (%) Eiweiß (%)	4,3; 3,3
Legohennen (Stück)	5.100 (vier Mobilställe)
Bioverband	Naturland und Demeter

@grarteute www.agrarteute.com, Ausgabe 01/2025



Ylabe-Friederike Rawe

Redakteurin Tierhaltung

ylabe-friederike.rawe@agrarteute.com



Die Reportage ist im Rahmen der „Milchfluencer-Tour“ des Gemeinschaftsprojekts Dialog Milch entstanden.

geben“, berichtet Siffrin. 50 Kühe bleiben aber weiterhin erhalten. „Wir halten auch weiterhin Ammenkühe. Unsere Kühe versorgen dann zukünftig ihr eigenes und zwei weitere Kälber eines anderen Betriebs. Die Kälber laufen dann acht bis zehn Monate bei den Kühen mit.“

Trotzdem sei es schade, dass sich diese Form der Milchviehhaltung nicht rechne. Für neue Ideen sei das junge Team dennoch immer zu haben.

Spielregeln ändern sich

Milchpreise steigen – Abnehmende Selbstversorgung stärkt Landwirten den Rücken – Maul- und Klauenseuche verunsichert

Die Maul- und Klauenseuche liegt wie ein Schatten über der ansonsten guten Lage auf dem Milchmarkt. Die Branche befürchtet die Folgen von Exportstopps.

Bisher gibt es nur einen Fall von Maul- und Klauenseuche (MKKS) in Brandenburg. Doch die Agrarbranche spürt bereits die Folgen. „Wir können jetzt schon sagen, dass wir einen beträchtlichen Druck auf den Märkten haben werden, weil Drittländer zu großen Teilen tierische Produkte nicht mehr abnehmen“, sagt der Generalsekretär des Deutschen Bauernverbands Bernhard Krüskens. Selbst, wenn die Seuche nun schnell ausgerottet werde, könne es Monate dauern, bis wieder in diese Drittländer exportiert werden könne, befürchtet Krüskens.

Diese Prognose überschattet die eigentlich gute Lage auf dem Milchmarkt, wie sie Rudolf Schmidt, Geschäftsführer der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen (LV Milch), am Montag auf einer Pressekonferenz in Krefeld skizzierte: „Ein stabiler Markt mit guter Nachfrage macht vielen Branchenvertretern Mut, sich den anstehenden Herausforderungen zu stellen.“ Käse, Quark und Joghurt seien 2024 wieder stärker als im Vorjahr nachgefragt worden. Durch ein knappes Butterangebot kam es gegen Ende des Jahres zu einem nationalen Preisrekord von über 8 Euro/kg. „Dennoch hat sich der Butterkonsum behauptet, denn der hohe Preis bedeutet bei einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von knapp 6 Kilo eine geringe monatliche Mehrbelastung“, so Schmidt.

Mit rund 50 Cent/kg startet der Milchpreis 2025 für die Erzeuger

deutlich höher als vor einem Jahr. Und auch der Handel ist mit Preiserhöhungen ins neue Jahr gestartet. So verteuerte sich Vollmilch von 1,05 auf 1,09 Euro, Schlagsahne von 0,99 auf 1,09 Euro und Kräuterquark von 0,65 auf 0,69. Um 4 bis 20 Cent pro Packung wurden außerdem die Preise für Kaffeesahne, Sahnejoghurt oder milden Joghurt angehoben.

Die LV Milch sieht darin eine Folge des geringeren Milchaufkommens in Deutschland, verursacht auch durch die Blauzungenkrankheit. Während die Milchlieferung in der EU wächst, geht sie in Deutschland – dem größten Produzenten der Gemeinschaft – zurück. Hohe Produktionskosten belasteten die Betriebe, so die LV. Besonders für Hofnachfolger fehlten Impulse für die Weiterführung der Betriebe. „Sie benötigen dringend mehr Planungssicherheit, um mehr Wettbewerbs- und somit Zukunftsfähigkeit zu erreichen“, so die LV-Vorsitzenden Benedikt Langemeyer (DMK) und Hans Stöcker (FrieslandCampina). Wenn es nicht zu einer Stärkung der heimischen Produktion komme, werde der Selbstversorgungsgrad weiter sinken.

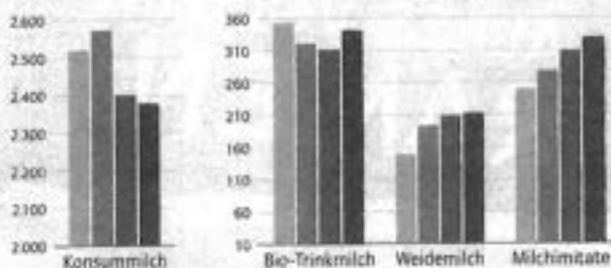
Das sei auf dem Markt bereits angekommen und stärke die Position der Landwirte, sagt Stöcker. Dies zeige das Modell eines Drei-Parteien-Vertrages, wie es Rewe für „faire H-Milch“ initiiert hat (S. 44-24). Stöcker sieht darin sogar eine „Zeitenwende“. Der Handel soge sich um die Liefersicherheit, zumindest bei bestimmten Mehrwert-Programmen und sei deshalb bereit, sich an feste Partner und Preise zu binden. Er empfiehlt Landwirten, diese Chance zu nutzen. Auch Langemeyer glaubt, dass diese Verträge dem gesamten Markt helfen können.

Dirk Lenders/Is 03-25



Weißes Gold: Die Milchlieferungen gehen in Deutschland zurück.

Es wird weniger Milch getrunken Absatzentwicklung im LEH (Jan. - Okt.) in Mio. Liter



■ 2021 ■ 2022 ■ 2023 ■ 2024
LZ GRAPHIK, QUELLE: LV MILCH NRW

Nordwestdeutscher Milchtreff 2025: StadtLandZukunft – Wie wollen wir morgen leben?

Am 21. Januar 2025 fand mit Branchenvertretern und Experten aus Schleswig-Holstein, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen der zehnte Nordwestdeutsche Milchtreff in der Landesvertretung Baden-Württemberg beim Bund in Berlin statt. Veranstalter waren die Milcherzeugervereinigung Schleswig-Holstein e.V. (MEV), die Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V. (Milch NRW) und die Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. (LVN). Rund 290 Teilnehmende verfolgten das Abendprogramm des Nordwestdeutschen Milchtreffs. Sandra Gerken, Bevollmächtigte des Landes Schleswig-Holstein beim Bund, eröffnete den Abend und stellte die wichtige Öffentlichkeitsarbeit des Landes Schleswig-Holstein für

die Landwirtschaft heraus.

Dr. Ulrich Reinhardt, Zukunftswissenschaftler und Autor, skizzierte in seinem einleitenden Impulsvortrag spannende Einblicke in die Zukunftsforschung und wie sie unsere Lebensweise beeinflusst. »Die Zukunft hat die Menschen schon immer fasziniert. Wir haben die Chance, Vorbildfunktionen zu übernehmen, die Welt aktiv mitzugestalten. Dafür müssen wir aber Verantwortung übernehmen. Und damit dies gelingt, benötigen wir mehr Vertrauen, Zuversicht und Mut, denn auch Optimismus kann man lernen«, betonte Dr. Reinhardt.

In der anschließenden Talkrunde, die vom top agrar Chefredakteur Matthias Schulze Steinmann geleitet wurde, standen zentrale Zukunftsfragen im Fokus,

die uns als Gesellschaft bewegen: Ist die aktuelle Lage wirklich so düster, wie viele sie wahrnehmen? Verliert Deutschland an wirtschaftlichem Anschluss? Driftet unsere Gesellschaft auseinander – oder gibt es berechtigte Gründe für Zuversicht? Diese Fragen bildeten die Grundlage für eine spannende Diskussion.

Lars Ruschmeyer, Vorstand der Landjugend Deutschland, wünscht sich von der Gesellschaft insgesamt mehr Veränderungsbereitschaft. Für ihn stehe die Landjugend für Gemeinnützigkeit über die Branche hinaus. Florian Stümmler von der Jungen IG Milch ist sich sicher, dass junge Landwirte Lösungen für die täglichen Stolpersteine finden und das auch in Zusammenarbeit innerhalb der Milchbranche. pm



Kuhle KI-Tools für soziale Medien

Mit vielen Tipps, Tools und Praxisübungen rund um Social Media haben sich Landwirtinnen und Landwirte beim Milkfluencer-Treff in Münster fit für die digitale Öffentlichkeitsarbeit gemacht.

Rund 20 Landwirtinnen und Landwirte waren am 4. April beim Milkfluencer-Treff vom Dialog Milch in Münster dabei, um sich im Bereich Social Media weiterzubilden. Erster Treffpunkt war die Hafenkäserei in Münster. Drei interaktiv gestaltete Vorträge lieferten den Teilnehmenden viel Informationen rund um Social Media.

Im ersten Vortrag informierte Theresa Hammerschlag von der Agrarmarketingagentur Agro-Kontakt über Trends in der Social-Media-Kommunikation und praktische Tools. „Social Media ist euer digitales Schaufenster. Nutzt die Chance, eure Hofgeschichten zu erzählen und die Verbindung zu Kunden zu stärken“, ermutigte sie. Das gelte vor allem für Direktvermarkter, aber sei auch wichtig, um über die Produktion von Lebensmitteln zu informieren. Dabei sei es entscheidend, authentische Geschichte zu erzählen, zum Beispiel: „Ein Tag auf dem Hof“ oder „Wie melkt man eine Kuh“. Auch Rezeptvideos mit hofeigenen Produkten sind eine Möglichkeit. „Versucht im Dialog mit euren Followern zu sein“, empfahl Theresa Hammerschlag. Dafür könne man die zahlreichen Funktionen der Instagram-Story, wie Umfragen oder Fragesticker, nutzen. Bei der Erstellung von Posts und Grafiken sei Canva ein hilfreiches Tool. Für den Schnitt von Videos biete die App CapCut viele Funktionen. Um nicht nur auf Social Media online sichtbar zu wer-

den, riet sie außerdem dazu, ein Google-Unternehmensprofil für den eigenen Hof anzulegen.

► Auf Videos setzen

Anschließend ermutigte Anna Schmitz von Agro-Kontakt in ihrem Vortrag dazu, auf Videos zu setzen, denn: „Ein Bild fängt den Blick, ein Video das Herz.“ Da Videos in Form von Reels auf Instagram anders ausgespielt werden, erreiche man damit mehr neue Menschen außerhalb der eigenen Community. Doch braucht man für die Videoproduktion mehr als ein Handy: Die Antwort lautet Ja. Sie empfiehlt, ein Stativ zu nutzen, um das Handy beim Filmen zu stabilisieren, und für Interviewszenen draußen ein externes Mikrofon einzusetzen, damit der Wind nicht den Ton ruiniert. Außerdem solle man immer auf eine gute Ausleuchtung achten, also harte Schatten vermeiden, und im Hochformat filmen. Um es dem Betrachter angenehmer zu machen, sollten Storys und Reels mit Untertiteln versehen sein. „Haltet euch kurz und sortiert im Schnitt rigoros aus“, riet Anna Schmitz. Sie empfahl, ansprechende Musik in die Videos zu schneiden. Dabei müsse man allerdings darauf achten, nur GEMA-freie Musik zu nutzen, da es sonst zu teuren Abmahnungen kommen kann. Außerdem sollte man ein Titelbild für das Video wählen, das gut in den eigenen Feed passt.

Auf dem Hof Oskamp in Laer gab es nach Hofführung und Agrill-Aktion einen geselligen Abschluss des Milkfluencer-Treffs.

Foto: Anna Schmitz

► Sprechende Kühe dank KI

Wie man künstliche Intelligenz (KI) für die Öffentlichkeitsarbeit in der Landwirtschaft nutzen kann, zeigte Anna Müller von Agro-Kontakt. Anwendungsbereiche gibt es einige: Ideengenerierung, Recherche, Ausarbeitung von Texten oder visuelle und auditive Ausarbeitung. „Mittlerweile gibt es über 8000 KI-Tools, man muss das passende für sich finden“, erläuterte sie. Wenn es um Textgenerierung geht, eignen sich für denkintensive und kreative Aufgaben ChatGPT, Google Gemini oder Deepseek. Suche man akkurate und aktuelle Informationen, sei Perplexity AI ein Modell mit kontrollierten Quellen, die richtige Wahl. Es gibt auch spezifische Modelle für landwirtschaftliche Themen, zum Beispiel agriGPT oder AI Farming Expert. Bei der Bearbeitung von Bildern kann KI ebenfalls hilfreich sein. Anna Müller demonstrierte, wie man in Photoshop Fotos erweitern kann oder in Lightroom störende Elemente aus einem Foto entfernen kann. Videos können mit KI-Tools transkribiert oder in eine andere Sprache übersetzt werden. Unter anderem mit CapCut kann man eine Voiceover i-



Nach der Theorie folgte die Praxis und es wurden Videos mit externen Mikrofonen gedreht.

Foto: Katrin John

Im Anschluss an die Vorträge wurde bei einer Führung die Hafenkäserei erkundet und dann ging es weiter nach Laer auf den Milchviehbetrieb von Familie Oskamp. Dort gaben die Geschwister Stefan und Christina Oskamp Einblick in die Haltung ihrer Milchkühe und stellten ihr Hofkonzept mit Hofladen, Käseherstellung und Eiscafé vor. Anschließend wurde bei sonnigem Wetter gemeinsam der Aktionsmonat Agrill mit gegrillten regionalen Käsespezialitäten eingeleitet. Zwischendurch gab es für die Teilnehmenden einige Gelegenheiten, selbst Videos zu drehen. Dabei konnte der Umgang mit externen Mikros in der Praxis getestet werden. So konnten am Nachmittag alle mit viel neuem Wissen im Gepäck zurück auf den eigenen Betrieb fahren. KJ



Das Lochblech im hinteren Teil des Boxenlaufstalls lässt nicht nur Luft rein, sondern hält auch Regen ab.



Die Kühe stehen in einem zweireihigen Liegeboxenstall.

Hoffest in Brilon-Rösenbeck

Am 4. Mai öffnet der Thielenhof der Familie Schmidt in Brilon-Rösenbeck seine Hoftore. Besucher können in den neuen Boxenlaufstall und den Melkstand schauen und sich auf ein buntes Rahmenprogramm freuen.

Mehr Platz für mehr Kühe, ein 20er Swingover Melkstand und vor allem möglichst effiziente Arbeitsabläufe zu organisieren, sodass die Routinearbeiten schnell und einfach erledigt werden können – das war den beiden Landwirten Heinz-Bernd (58) und Stefan (28) Schmidt beim

Umbau des alten Kuhstalls wichtig. Vater und Sohn führen den Thielenhof nach Bioland-Richtlinien gemeinsam in einer GbR.

Am Sonntag, 4. Mai, lädt Familie Schmidt zum Hoffest ein. Der Tag startet am 10 Uhr mit einem Gottesdienst im Stall. Zahlreiche Aussteller, die am Stallbau

beteiligt waren, werden vor Ort sein. Aber auch Futtermittel- sowie Landmaschinenhersteller sind da. Für die kleinen Besucher wird es Kinderschminken, Bastelaktionen, Mitmachstationen und einen Trampeltreckerparcours geben. Auch ein Stand mit Holzdekoration sowie ein Bäcker und ein



Bei Familie Schmidt packen alle auf dem Hof mit an: Betriebsleiter Heinz-Bernd (58) und seine Frau Gabi Schmidt (59, links) sowie Betriebsleiter Stefan Schmidt (28) und seine Freundin Nora Joch (25).



Etwa eine Stunde pro Melkzeit benötigt Familie Schmidt im 20er Swingover.

Käsestand sind vor Ort. Über QR-Codes und Infotafeln im Stall und auf dem Hof ist eine digitale Hofführung möglich.

Jede Kuh hat 15 m² Platz

Vor dem Umbau zählte der Betrieb 90 melkende Kühe. Jetzt sind es rund 130 Holsteins. Dazu wurde der alte Stall komplett entkernt und ein neuer Boxenlaufstall mit Auslauf angebaut. Wo vorher drei Reihen Liegeboxen waren, gibt es jetzt nur noch zwei Reihen. „Zum einen haben die Kühe dadurch mehr Platz, sich zu bewegen.



Vorne im Bild ist der neue Stall zu sehen, oben links der Kälberstall und die Strohscheune, rechts an der Seite des alten Stalls der neue Melkstand.

Zum anderen können wir jetzt deutlich leichter mit dem Trecker misten und einstreuen“, nennt Stefan Schmidt Vorteile.

Die Melkkühe auf der linken Seite im Stall liegen ebenso wie die weibliche Nachzucht auf der rechten Stallseite in Tiefboxen auf Stroh. Bei den Melkkühen hat jedes Tier 15 m² Platz. Das liegt weit über dem Biostandard.

Vorne im Stall sind ein Strohbeiz für kranke Tiere sowie eine Abkalbbucht. Im Sommer stehen die Kühe auf der Weide, die zum 140 ha großen Hof gehört. Zusätzlich bekommen die Tiere, je nach Bedarf, Kraftfutter. Das Futter auf dem Futtertisch wird stündlich von einem Roboter angeschoben.

Der neue, jetzt 106 m lange Stall ist luftig und offen. Am Giebel ist Lochblech angebracht. Das hat den Vorteil, dass die Luft durch geht, aber kein Starkregen und Schnee. Ein Wickelrollo an den Seiten lässt sich je nach Witterung öffnen oder schließen. „Das Licht im Stall wird über Sensoren gesteuert“, beschreibt der Jungunternehmer die neue Technik. Wenn es hell ist, dimmt es automatisch runter. Zwischen 21 und 5.30 Uhr schaltet das Licht automatisch ab.

Eine Stunde melken

Familie Schmidt hat sich gegen Melkroboter und für einen 20er Swingover Melkstand entschie-

den. „Wir wohnen nicht direkt am Hof und müssten bei jedem Alarm hinfahren. Das ist vor allem nachts nicht so schön“, erklärt Stefan Schmidt den Grund. Durch die 40 Melkplätze brauchen sie zu zweit nur eine Stunde reine Melkzeit. Die Milchleistung ist mit 11 000 l relativ hoch für Biobetriebe. Das Nachtreiben entfällt, weil ein automatischer Kuhreiber die Tiere in den Melkstand „schiebt“. Weil der Bereich für die Kühe im Melkstand sehr breit ist, können sich die Tiere beim Rausgehen überholen. „Wir brauchen also meist nur drei Kunden für die 120 bis 130 Kühe, bis wir fertig sind“, sagt der junge Landwirt.

Beim Kälberstall war den Landwirten wichtig, dass die Iglos überdacht sind. „Das schützt zusätzlich vor Sonne und Schnee“, nennt Stefan Schmidt den Grund. Der Stall für die größeren Kälber hat eine Südausrichtung, einen Auslauf und ein isoliertes Dach. Das Klima ist in dem offenen Stall gut und die tief stehende Sonne wärmt.

Termin: Sonntag, 4. Mai,
von 10 bis 17 Uhr
Adresse: Thielhof, Familie
Schmidt, Altenfisstraße 1,
59929 Brilon-Rosenbeck

Mit Fettpolster in die Zukunft

Eine eigene Butterproduktion in NRW – das ist längst Geschichte. Trotzdem beeinflusst der Fettmarkt die Auszahlungspreise der Milchbauern in der Region wesentlich. Ein Experte erklärt, warum.

Die Privatmolkerei Müller, das Deutsche Milchkontor (DMK) und Arla sind die größten Butterproduzenten in Deutschland. Doch in NRW gibt es keinen Standort mit Butterherstellung mehr. „Der letzte Produzent in NRW war die Molkerei Söbbeke. Davor gab es noch Humana bzw. DMK und Wiegert“, erklärt Dr. Rudolf Schmidt. 2021 produzierten diese Molkereien insgesamt 169 677 kg Butter. Seit April 2022 ist das gänzlich vorbei. „Das waren strategische Entscheidungen der Milchwerke, schließlich war Butter nicht immer so hochpreisig“, erklärt der Geschäftsführer der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW.

„Der letzte Butterproduzent in NRW war die Molkerei Söbbeke.“



Dr. Rudolf Schmidt kennt den NRW-Milchmarkt genau. Seine Prognose für die Milchbauern ist gut, weil der Rohstoff immer knapper wird.

Viel Trinkmilch

Die westfälischen Milchwerke sind stark in der Produktion von Trinkmilch: 2024 verarbeiteten sie rund 50 % der erfassten Milch zu Konsummilch und etwa 20 bis 25 % zu Milchlischgetränken (Übersicht). Trotzdem tangiert der Butterpreis sie. Befinden sich die Milchpreise auf hohem Niveau, ist Fett teuer und die Butterpreise hoch. Davon profitieren Milch-

bauern und Molke-reien, die Käse und Butter produzieren. Weniger auszahlen können hingegen Milchwerke, die beispielsweise Konsummilch herstellen oder Rahm teuer einkaufen müssen. Das erklärt auch die teilweise großen Differenzen in den Auszahlungspreisen der einzelnen Milchwerke. Die meisten großen Molkereien wie DMK, Arla, Hochwald oder FrieslandCampina sammeln und verarbeiten nicht mehr nur in einem Bundesland

Milch, sondern in verschiedenen. Alle Lieferanten bekommen den gleichen Milchpreis.

6 kg Butter pro Person

Besonders im Lebensmitteleinzelhandel spielt das 250-g-Butterpäckchen mit seiner Leitpreisfunktion eine entscheidende Rolle. Und das, obwohl pro Person und Jahr nur etwa 6 kg Butter gegessen werden. Heißt: Selbst wenn die Butterpreise steigen, wie im Herbst 2024, macht sich das nur in Form von etwa 1 € Mehrkosten pro Monat beim Verbraucher bemerkbar. Trotzdem reagieren Medien und Konsumenten hochsensibel. „Das ist die Strahlkraft von Butter“, erklärt Dr. Schmidt.

einen positiven Ausblick. „Fett ist gesucht bei Bäckereien, Foodservice oder aber für die Käseproduktion. Damit bleiben die Preise gut.“

Investieren könnte lohnen

Auch für Milchherzeuger läuft es momentan eigentlich gut. „Der Markt ist knapp. Für die Bauern, die weitermachen, ist die Milchproduktion eine runde Sache“, ist der Fachmann überzeugt. Er weiß aber auch um die Sorgen der Landwirte. „Gerade politische Ungewissheiten sowie hohe Auflagen für Umwelt- und Naturschutz halten viele davon ab, zu investieren.“ Dabei sah es in den Augen von Dr. Schmidt selten so gut aus für die Branche: „Was soll aktuell passieren? Milch bleibt wichtig für die Ernährung und es drückt keine Menge aus dem Ausland auf den Markt. Die einzige ungewisse Komponente ist die Maul- und Klauenseuche. Aber das sollte niemanden von Investitionen abhalten.“ Die Milchpreise dürften stabil bleiben oder steigen.

„Der Markt ist knapp. Für Bauern, die weitermachen, ist die Milchproduktion eine runde Sache.“

Milcherzeugung in NRW

Zahlen zum NRW-Milchmarkt aus dem Jahr 2024 (Quelle: Milch NRW)

Milchkuhhalter	4494
Milchkühe insgesamt	359 303
Milchkühe je Betrieb	80
Milchanlieferung konventionell (Januar bis Oktober)	2 675 618 t
tatsächlicher Fettgehalt konventionelle Milch	4,07 %
tatsächlicher Eiweißgehalt konventionelle Milch	3,45 %
Milchanlieferung Ökologisch (Januar bis Oktober)	50 251 t
Molkereien mit eigener Anlieferung und Verarbeitung	5
Produktion von	
Konsummilch	610 231 t
Sauermilcherzeugnisse	149 376 t
Milchlischgetränke	267 662 t
Käse	15 666 t
Sahnerzeugnisse	94 248 t
Molkepulver	92 316 t

Fett bleibt gesucht

Insgesamt freut sich der Milchmarktexperte über den aktuellen Trend: „Die Nachfrage verlagert sich wieder weg von den mageren hin zu den fetthaltigen, schmackhaften Produkten.“ Deshalb gibt er

Alina Schmidtman



Freuten sich über die feierliche Enthüllung der Bronzefigur der Maria Reymer (v.l.n.r.): Künstlerin Marita Müller, Josef Gietemann, Vereinsvorsitzender Arenacum, Roland Verheyen, Leiter des Käsemuseums, und Isabelle Schulte Spechtel als Maria Reymer.



Im Käsemuseum kann das Wirken der Maria Reymer nachempfunden werden.

200 Jahre Käse am Niederrhein

„Käse-Spionin“ Maria Reymer brachte einst die Kunst der Käseherstellung aus den Niederlanden nach Kleve

„Diese Maria wurde im Jahr 1824 von ihrem Vater nach Holland geschickt, um die Fertigung des holländischen Käses, die in Kleve damals gänzlich unbekannt war, zu lernen, und sie wandte diese Kunst als erste zum größten Nutzen dieses clevischen Bezirks an“, so der Auszug aus dem Kirchenbuch der Gemeinde Warbeyen bei Kleve, wo Maria Voss, geb. Reymer, 1852 mit 49 Jahren starb. Ihr Vater Theodor Reymer, Landwirt und Deichgraf von Kleve-Rindern, glaubte die Mär der Niederländer nicht, dass aufgrund der besonderen Boden- und Welsenverhältnisse nur die Milch von holländischen Kühen als Käseermilch taugen würde. Als seine 22-jähri-

ge Tochter nach einem Jahr auf einer Holländerei bei Verwandten in Etten reich an Kenntnissen zurückkam, wurde auf Gut Hogefeld die erste Hofkäserei am Niederrhein eingerichtet und am 11. Mai 1825 startete die junge Frau mit der Produktion.

Vater und Tochter verbreiteten bereitwillig das Wissen um die Käseherstellung weiter an andere Landwirte vom Niederrhein, sodass die gesamte Region profitierte. Zuvor musste der Käse aus den Niederlanden teuer importiert werden, während die niederrheinische Landwirtschaft nach der französischen Besatzung darniederlag. Somit legte Maria Reymer zusammen mit ihrem Vater damals den Grundstein für die Entwicklung des Niederrheins zu einer der wichtigsten Milchregionen Nordrhein-Westfalens.

Das 200. Jubiläum dieses ehrwürdigen Tages wurde am vergangenen Wochenende auf Gut Hogefeld gebührend gefeiert. Eingeladen hatte Arenacum, der Verein für Kultur und Geschichte in Rindern, in Zusammenarbeit mit der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen und dem Verein Milch & Kultur Rheinland und Westfa-



„JadeGold“ nannte schon Maria Reymer ihren Käse passend zum Grün und Goldgelb der aufgehenden Sonne über saftigen Wiesen; die Biokäserei Aurora aus Kranenburg kreierte den Jubiläumskäse.



Auf Gut Hogefeld wurde vor 200 Jahren der erste niederrheinische Käse hergestellt.

Fotos: Sabine Aldenhoff



Renate Fürtjes vom Verein Milch & Kultur Rheinland und Westfalen hatte zum Jubiläum eine Torte mitgebracht. Es freuten sich Hans Stöcker (l.), Rheinischer Vorsitzender der Landesvereinigung Milchwirtschaft NRW, und Josef Gietemann (r.).

len. Die Familie Schulte Spechtel, heutige Besitzer des Guts Hogefeld, öffnete ihren historischen Hof gerne für die Festivitäten. Im Keller des Gutshauses ist das Käsemuseum untergebracht, wo an der ehemaligen Wirkstätte der Maria Reymer deren tägliche Arbeit nachvollzogen werden kann. Die Biokäserei Aurora aus Kranenburg bot ihren Jubiläumskäse „JadeGold“ an und natürlich war auch sonst für das leibliche Wohl und Kinderbeschäftigung gesorgt. Bei bestem Wetter kamen zahlreiche Besucher zum unweit des Milchradwegs Kleve gelegenen Gut Hogefeld. as

Jubiläumsfeier zu Ehren der Käse-Pionierin vom Niederrhein – Maria Reymer

Regionalgeschichte hautnah erleben konnten die rund 1.200 Besucher Mitte Mai auf Gut Hogefeld beim großen Jubiläumsfest zu Ehren von Maria Reymer – der Käse-Pionierin vom Niederrhein.

Vor 200 Jahren schrieb die Tochter des Deichgrafen Theodor Reymer Geschichte: Am 11. Mai 1825 begann sie mit der Herstellung des ersten niederrheinischen Schnittkäses nach Holländer-Art. Maria Reymer legte damit nicht nur den Grundstein für die Käseherstellung am Niederrhein, sondern auch für die Entwicklung des Niederrheins zu einer der wichtigsten Milchregionen Nordrhein-Westfalens.

Grund genug, Maria Reymer an ihrer ersten Wirkungsstätte angemessen zu ehren und zu feiern. Der Verein für Kultur und Geschichte in Rindern e. V. ARENACUM stellte in Kooperation mit der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V., dem Verein Milch & Kultur sowie der Biokäserei Aurora und nicht zuletzt mit Hilfe vieler freiwilliger Helfer ein vielfältiges Festprogramm auf die Beine.

Am 11. Mai 2025 fand als Höhepunkt ein Fest mit einem bunten Programm für Groß & Klein statt: Führung durch das Kä-

semuseum, Filmvorführung über die Käseherstellung, Hüpfburg, Melken, Glücksrad und viele weitere Aktionen machten den Tag zu einem Erlebnis. Natürlich war auch für das leibliche Wohl gesorgt.

Die Biokäserei Aurora aus Kranenburg bot ihren eigens zum Jubiläum aus regionaler Weidemilch handwerklich hergestellten Maria Reymer-Biokäse »JadeGold« an. Dieser wurde von Isabelle, Tochter von Christian Schulte-Spechtel, dem heutigen Eigentümer von Gut Hogefeld, in einer traditionellen Tracht, wie sie auch Maria Reymer getragen hat, angeboten.

Des Weiteren gab es einen fruchtigen Molke-Drink und Eis vom Speetenhof aus Kranenburg, Schmörkes mit Dip und Bratwurst von dem Klever »Die-Am-Deich«-Biolandbetrieb und Kaffee und Kuchen von den Klever Landfrauen.

Bereits am 10. Mai 2025 wurde Maria Reymer als herausragende Klever Persönlichkeit mit einem offiziellen Festakt geehrt. Höhepunkt war die Enthüllung einer Bronze-Skulptur der Käsepionierin. Passend dazu stellte Prof. Dr. Frank Mehring sein Kinderbuch »Die Käsespionin« vor (illustriert von Joke Ruijs) und Günter



Isabel Schulte Spechtel als Maria Reymer mit dem Jubiläumskäse »JadeGold«.
Foto: LVN

Voldenberg die geschichtliche Abhandlung »Kühe, Milch und Pioniere – 200 Jahre Holländer Käse am Niederrhein«. Neben diesen Werken hält auch die von der LV Milch NRW auf Gut Hogefeld stehende Milchwegtafel zu Maria Reymer als eine Station des Milchradwegs Kleve der LV Milch NRW die Erinnerung an diesen Teil der Regionalgeschichte wach.

pm

Das große Jubiläum beim Milchcup 2025

Sportlicher Ehrgeiz, jede Menge Spaß und coole Tricks an den Tischtennisplatten – das gab es kürzlich im Deutschen Tischtennis-Zentrum in Düsseldorf zu sehen. Dort traf sich Nordrhein-Westfalens Tischtennisnachwuchs und kämpfte um den Sieg bei der Landesmeisterschaft im Milchcup 2025. In den sechs Spielklassen errangen Teams aus Hürth, Soest, Köln, Hamm, Bergkamen und Düsseldorf den Titel der Landesmeister. Die 345 Teilnehmer aus ganz NRW hatten sich zuvor auf Schul- und Bezirksebene für den Titelkampf qualifiziert und gegen rund 31.000 weitere Schüler der Klassenstufen drei bis sechs durchgesetzt.

Zum 25. Mal wurde das Tischtennis-Rundlauf-Turnier Milchcup als größtes Tischtennisereignis in Deutschland durchgeführt, was auch ordentlich gefeiert wurde. Ein großer Dank ging an Malte Rachow, der als Urheber und Organisa-

tor der Turnierreihe seit der Gründung der Veranstaltung im Jahr 2000 mehr als 520.000 Schüler aus NRW für dieses Projekt begeistern konnte.

Als besonderes Highlight lieferten sich die beiden Ligaspieler von Borussia Düsseldorf – Kay Stumper, frischgebackener Deutscher Meister und Nationalspieler, und der norwegische Meister Borgar Haug einen mitreißenden Showkampf. Mit ausgefeilten Tricks und schnellen Ballwechseln begeisterten sie die Schüler.

Die Erstplatzierten erhielten den Siegerpokal sowie einen Gutschein über 200 € für die Klassenkasse aus der Hand von Hans Stöcker, dem Vorstandsvorsitzenden der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW.

LV Milch NRW



Beim gemeinsamen Gewinnerfoto freuten sich alle Erstplatzierten.

Foto: Landesvereinigung Milch NRW

Keppeler Landwirte unterwegs



Die Ortsbauernschaft Keppeln hat am Dienstag vergangener Woche einen Tagesausflug unternommen. Die Landwirte besuchten den Krefelder Hafen und erhielten dort interessante Einblicke durch die Firma Pegels Lagerhaus. Anschließend ging es weiter zu Freudenberg Saaten, wo die Produktion und die Schaugärten besichtigt wurden. Der gemütliche Abschluss des Tages fand in der Bürgerbegegnungstätte Keppeln statt.

Foto: Ortsbauernschaft Keppeln

Gute Nachfrage bei knapper werdendem Angebot



Die Referenten der HUPK 2025 der LV Milch bei Münsterland (v.l.n.r.): Günther Spiekermann, Verena Hauling (beide Münsterland Milch), Dr. Rudolf Schmidt (GF LV Milch), Benedikt Langemeyer, Hans Stöcker (beide geschäftsführende Vorsitzende LV Milch) und Manfred Fleige (Münsterland Milch). Foto: Milch NRW

Die Halbjahrespressekonferenz der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e. V. (LV Milch NRW) fand bei der Münsterland J. Lülff GmbH in Rosendahl-Osterwick statt. Dr. Rudolf Schmidt, Geschäftsführer der LV Milch NRW, erläuterte die Lage auf dem NRW-Milchmarkt: Die Verbraucherpreise für Milch und Milchprodukte seien in den vergangenen Monaten relativ stabil geblieben. Allerdings hätten die Butterpreise deutlich nachgegeben, auch wenn sie nach wie vor auf hohem Niveau rangieren. »Milch und Milchprodukte wer-

den sowohl beim Verbraucher als auch im Handel gut nachgefragt«, so Benedikt Langemeyer, Westfälischer Vorsitzender der LV Milch NRW. »Es gilt, die Rahmenbedingungen in unserer Gunstregion für die nächste Generation attraktiver zu entwickeln, um das Potenzial der heimischen Rohstoff-Produktion in NRW zu halten.« Die Milchanlieferung in NRW ist im Zeitraum Januar bis April im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um 4 % deutlich zurückgegangen. Insgesamt ist in Deutschland in diesem Zeitraum die Milchanlieferung ebenfalls rückläufig (-2,9 %); sogar

in der EU (-0,3 %) ist im Zeitraum Januar bis April ein leichter Rückgang zu beobachten. Weltweit hingegen hat das Milchaufkommen in Nordamerika (+1,2 %), Südamerika (+6,8 %) und Ozeanien (+0,5 %) zugenommen. Die Notierungsergebnisse zeigen sich im ersten Quartal 2025 bei Butter und Käse unbeständig und tendenziell leicht fallend. Bei Magermilchpulver sind die Ergebnisse ebenfalls rückläufig. Trotz höherer Verbraucherpreise ist in den ersten Jahresmonaten der Absatz konventioneller Konsummilch um 2,7 % gestiegen; bei Biomilch deutlich um 5,7 %. Die Erzeugerpreise mit 52,45 ct/kg für konventionell erzeugte Milch (4 % Fett, 3,4 % Eiweiß) rangieren in NRW im ersten Quartal mit einem Plus von 21,6 % gegenüber dem Vorjahr auf Rekordniveau. Für die Biomilcherzeugung ist mit einem Auszahlungspreis von im Mittel 60,87 ct/kg die Situation mit 14,8 % über dem Vorjahr ähnlich. Diese guten Milchpreise verhindern aber nicht den anhaltenden Strukturwandel, denn mittlerweile scheiden auch größere Milchviehbetriebe aus der Produktion aus. Gründe hierfür sind u. a. der Generationswechsel, hohe bürokratische Hürden und deutlich gestiegene Kosten. Aus dem Münsterland nach, wohin Du willst – mit 130 Jahren Expertise in den Bereichen Entwicklung, Produktion und Co-Packing von Milchlischgetränken und Eiskaffees – wird die Münsterland J. Lülff GmbH in Rosendahl den Anforderungen klassischer und moderner Ernährungstrends gerecht. Die Münsterland J. Lülff GmbH wurde zum 01.07.2025 von der Kerga Group übernommen, einer irischen Investmentgesellschaft für Fertiggerichte und Getränke, die durch die Übernahme ihre Strategie für den Aufbau eines europäischen Portfolios weiterverfolgt. Neben der Spezialisierung auf »lange haltbar« und »to go« zeigt sich Geschäftsführer Manfred Fleige stets offen für neue Ideen, Kreationen und Innovationen. Das Unternehmen blickt optimistisch in die Zukunft: So sind derzeitige Bestrebungen, neben den aktuellen Verpackungen aus Glas und Aluminium, weitere umweltfreundliche, wirtschaftliche und kundenfreundliche Packungen zu entwickeln.

Kochshow zum Internationalen Tag der Milch

NRW-Milchwoche findet in diesem Jahr im Kreis Gütersloh statt

Fernsehkoch Frank Buchholz sorgte am 1. Juni zum Internationalen Tag der Milch auf dem Hoffest der Brockhagener Dorfmitz mit seiner kulinarischen Kunst für eine gelungene Veranstaltung während der Milchwoche 2025 im Kreis Gütersloh. Zusammen mit prominenten Gästen aus der Landwirtschaft des Kreises wurde gekocht. Die Besucher kamen unter anderem in den Genuss von Rahmspargel mit Maishähnchen und Frischkäseravioli mit Pinien-Salbei-Butter sowie Buttermilchmousse mit Mandelblättern.

Für Frank Buchholz haben Milch und Milchprodukte einen hohen Stellenwert sowohl in der Küche als auch in der Ernährung. Auch für Landköchin Hildegard Hansmann-Machula vom Landgemachtes-Team ist die Verwendung von Milch und Milchprodukten in der Küche eine Selbstverständlichkeit. Nach den beiden Kochshows überzeugte sie zusammen mit Cornelia Langreck und Ralph Brinkhaus MdB (Gütersloh) die Besucher von Milch als Rezeptzutat mit Kostproben aus der ländlichen Küche.

Die Kochshow fand im Rahmen der NRW-Milchwoche 2025 im Kreis Gütersloh statt. Das Ziel der Milchwoche ist es, die Bedeutung von Milch im Rahmen einer gesunden, regionalen und nachhaltigen Ernährung und die gesellschaftliche Akzeptanz für die Milcherzeugung zu stärken. Initiator der Milchwoche ist die Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW. Unterstützt wird sie vom NRW-Landwirtschaftsministerium.



Für Frank Buchholz (L.) haben Milch und Milchprodukte einen hohen Stellenwert sowohl in der Küche als auch in der Ernährung. Ehrengäste der ersten Kochshow waren (v.l.n.r.): Karl Werring, Präsident der Landwirtschaftskammer NRW, Cornelia Langreck, Präsidentin des Westfälisch-Lippischen LandFrauenverbandes, und Hubertus Beringmeier, Präsident des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes. In einer zweiten Runde kochten Christiane Heuckmann, WLLV-Vorsitzende Kreis Gütersloh, Dennis Speckmann, Gastgeber Brockhagener Dorfmitz, und Dr. Mechthild Frentrop, Mitglied des Aufsichtsrats des Molkereiunternehmens DMK, mit.



Auch das gehörte zu den Aktionen der Milchwoche: Am Montag boten Landfrauen in der Kantine des Kreishauses in Gütersloh Köstliches mit Milch zum Probieren an. Fotos: LV Milch NRW



Ehrengäste der ersten Kochshow (v.l.): Frank Buchholz, Karl Werring, Cornelia Langreck und Hubertus Beringmeier.

Landesvereinigung Milch NRW

KOCHSHOW ZUM TAG DER MILCH

Zum Internationalen Tag der Milch, am 1. Juni 2025, gab es auf dem Hoffest der Brockhagener Dorfmilch eine Kochshow mit dem Fernsehkoch Frank Buchholz und lokalen, prominenten Gästen aus der Landwirtschaft. Die Kochshow fand im Rahmen der Milchwoche 2025 im Kreis Gütersloh statt. Ziel der Milchwoche ist es, die Bedeutung von Milch im Rahmen einer gesunden, regionalen und nachhaltigen Ernährung und die gesellschaftliche Akzeptanz für die Milcherzeugung zu stärken. Initiator ist die Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW in Kooperation mit dem Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverband und dem Westfälisch-Lippischen Landfrauenverband. Unterstützt wird sie vom NRW-Landwirtschaftsministerium. Die Ehrengäste Hubertus Beringmeier, Präsident des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes, Cornelia Langreck, Präsidentin des Westfälisch-Lippischen Landfrauenverbandes, Karl Werring, Präsident der Landwirtschaftskammer NRW, Christiane Heuckmann, WLLV-Vorsitzende Kreis Gütersloh, Dennis Speckmann, Gastgeber Brockhagener Dorfmilch, und Dr. Mechthild Frentrop, Mitglied des Aufsichtsrats des Molkereiunternehmens DMK, unterstützten den Chefkoch in zwei Kochrunden. Die Besucher kamen unter anderem in den Genuss von Rahmspargel mit Maishähnchen und Frischkäseravioli mit Pinien-Salbei-Butter sowie Buttermilchmousse mit Mandelblättern.

Jetzt im Europaletten-Format

Die Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW (LV Milch NRW) bietet Milcherzeugern aus NRW in diesem Jahr die stark nachgefragte Infotafel „Die Kuh als Kreislaufwirtschafterin“ als Hofbanner im Format einer Europalette (120 x 80 cm) kostenfrei an. Die wetterfesten PVC-Banner können auf einer Europalette angeschraubt und gut sichtbar an passenden Stellen platziert werden. Über einen QR-Code auf dem Hofbanner kommen die Nutzer auf weitere Informationen zum Thema und zum neu produzierten Video „Die Kreislaufwirtschafterin“.

In diesem Erklärfilm wird das Thema „Kreislaufwirtschaft“ in grafischer Anlehnung an die Infotafel leicht verständlich dargestellt. Kurzweilig wird am Beispiel einer Kuh auf der Weide er-

läutert, wie Kreislaufwirtschaft funktioniert. Interessierte können den Video-clip ebenfalls bei YouTube unter https://youtu.be/RdyxXec8mk?si=dPodOe-2WiADqP_jB aufrufen.

Mit dem Thema Kreislaufwirtschaft will die Landesvereinigung dem einseitigen Bild der „Kuh als Klimakiller“ entgegenwirken und den Landwirten ein einfaches Mittel zur Darstellung der positiven Aspekte der Milchkühhaltung anbieten. Denn die Kreislaufwirtschaft ist hinsichtlich von Nachhaltigkeit und Klimawandel ein wichtiger Faktor: Ressourcen und Umwelt werden geschont.

Das Hofbanner kann ab sofort bei allen Kreisbauernschaften des Rheinischen Landwirtschafts-Verbandes (RLV) abgeholt werden oder direkt bei der Landes-



Die Infotafel „Die Kuh als Kreislaufwirtschafterin“ gibt es sofort auch als Hofbanner im Format einer Europalette.

Foto: LV Milch NRW

vereinigung per E-Mail an info@milch-nrw.de bestellt werden. Ebenso ist die Infotafel „Die Kuh als Kreislaufwirtschafterin“ im handlichen DIN-A3-Format weiter erhältlich. **LV Milch NRW**



Milchprodukte

23.07.2025

Hans Wortelkamp

Quelle: LV Milch NRW

Die Alternativen sind kein Ersatz

„Brauchen wir in Zukunft noch Milchprodukte?“ Unter dieser Ausgangsfrage entwickelten drei Studentinnen der Hochschule Osnabrück, Imke Clasen, Franka Haase und Frederike Vorwerk, eine Verbraucherbefragung zur Wahrnehmung von Milch und Milchprodukten. Die Projektarbeit im Bachelor-Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen Schwerpunkt Agrar/Lebensmittel, betreut durch Prof. Dr. Matthias Kussin, entstand in Kooperation mit der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e. V. und der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e. V. im Rahmen von DIALOG MILCH. 660 Personen beantworteten eine Online-Umfrage, wobei Geschmack, Regionalität, Nachhaltigkeit und Tierschutz wichtige Kriterien für Konsumententscheidungen waren. Die Mehrheit konsumiert Kuhmilch, während Milchersatzprodukte nur von 18 Prozent genutzt werden. Bedenken bei „synthetischer Milch“ beziehen sich vor allem auf ihre Auswirkungen auf die heimische Landwirtschaft.

„Die Projektarbeit der Studentinnen hat unseren Eindruck bestätigt, dass Milch und Milchprodukte weiterhin einen sehr großen Zuspruch genießen. Ersatzprodukte ersetzen sie meistens nicht, sondern finden parallel ihren Platz im Kühlschrank“, betont Frank Maurer von der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e. V. Und Christine Licher von der Landesvereinigung Niedersachsen ergänzt: „Auch zeigt die Befragung, dass die Bedeutung der Milch als regional erzeugtes Lebensmittel für die ländlichen Regionen von Verbrauchern durchaus gesehen wird.“

Heile Welt?

Für die Milcherzeuger ist die Welt derzeit in Ordnung. Sie können sich über hohe Preise für ihre Milch freuen. Hinzu kommen noch außergewöhnlich hohe Preise für Kälber und Schlachtvieh. Aber trotz der guten Preissituation hält der Strukturwandel bei den Milchviehhaltern weiter an.

Die Richtung stimmt: Die Erzeugerpreise für Milch gehen nach oben. Nach dem Rekordjahr 2022 und den darauffolgenden Rückgängen im Jahr 2023 haben die Milcherzeugerpreise im vergangenen Jahr wieder zugelegt. Der Blick in den AMI-Milchpreisvergleich 2024 in dieser LZ-Ausgabe beweist es (siehe S. 67). Die Milcherzeuger zwischen Rhein und Weser erhielten im Durchschnitt 47,85 ct/kg für gentechnikfreie Milch mit 4,2 % Fett und 3,4 % Eiweiß. Das waren immerhin 2,7 ct mehr als im Vorjahr. Zwar verfehlte der Preis in NRW damit das deutschlandweite Mittel von 48,48 ct/kg, aber der Milchpreis hierzulande lag im oberen Drittel des Deutschlandvergleichs.



Der Rohstoff Milch ist gefragt, die Produktionsstätten der Molkereien sind nicht ausgelastet und die eine oder andere Molkerei buhlt inzwischen um Mitglieder.

Dr. Elisabeth Legge

Der Grund für den Anstieg beim Milchpreis im Jahr 2024 ist das geringere Milchangebot. Neben den Folgen der Blauzungenkrankheit, die sich im vergangenen Jahr in Deutschland ausgebreitet hat, haben auch die sinkenden Kuhzahlen dazu beigetragen, dass insgesamt weniger Milch erzeugt wurde. Bei der Viehzählung im November 2024 wurden in Deutschland laut den Ergebnissen des Statistischen Bundesamtes (Destatis) insgesamt noch knapp 3,6 Mio. Milchkühe gehalten. Dies waren 3,3 % weniger als ein Jahr zuvor und die Abnahmerate erreichte damit den höchsten Wert der vergangenen zehn Jahre.

Das geringe Rohstoffangebot spielt den Milcherzeugern weiter in die Karten. Auch die Entwicklung der Milchpreise im laufenden Jahr sieht gut aus. Zugegeben, die Milcherzeuger sind zwar mit höheren Kosten konfrontiert, aber inzwischen jagt ein Rekordpreis den anderen. Manche Molkereien sind

schon nicht mehr weit von der 60-Cent-Marke bei der konventionellen Milch entfernt und für Biomilch werden sogar teilweise über 70 ct bezahlt. Das sind Traumpreise, die die Milcherzeuger noch vor wenigen Jahren nicht für möglich gehalten hätten. Aber sie sind Realität. Schon jetzt steht nach Ansicht der AMI-Experten fest, dass 2025 ein neues Rekordjahr bei den Milchpreisen werden wird.

Heile Welt Milch könnte man also meinen. Eigentlich müsste bei den aktuellen Milchpreisen auf Teufel komm raus gemolken werden. Eigentlich müssten mehr Kühe gehalten werden. Und eigentlich müsste verstärkt in die Milchviehhaltung investiert werden. Aber dem ist nicht so. Im Gegenteil: Trotz der Traumpreise hält der Strukturwandel in der Milchviehhaltung in Deutschland weiterhin an. Aktuell gibt es in NRW gut 4.400 Milcherzeuger, etwa 15 % weniger als 2020. Im Vergleich zu vor zehn Jahren ist die Zahl der Milcherzeuger sogar um 35 % gesunken. Viele Milchviehbetriebe sind in Wartestellung. Sie denken an die Hofaufgabe, nehmen aber im Moment noch die hohen Milchpreise mit.

Damit dürfte der Milchviehhaltung ein regelrechter Strukturbruch ins Haus stehen. Dabei sind es nach Angaben der Landesvereinigung Milch NRW nicht nur die kleineren Milchviehbetriebe, die das Melken aufgeben, sondern auch größere. Und das liegt nicht nur an den fehlenden Hofnachfolgern, sondern auch daran, dass die Betriebe einfach weniger Lust aufs Melken haben. Kein Wunder, denn die Milchviehhaltung ist mit viel Arbeitsbelastung verbunden und die Betriebe haben große Probleme, Arbeitskräfte zu finden. Auch die hohen bürokratischen Auflagen machen die Milcherzeuger wie alle anderen Landwirte müde.

Fakt ist aber, aktuell lohnt sich Milcherzeugung. Der Rohstoff Milch ist gefragt, die Produktionsstätten der Molkereien sind nicht ausgelastet und die eine oder andere Molkerei buhlt inzwischen um Mitglieder. Die Milcherzeugung rechnet sich und sie ist wichtig. Sie leistet einen wesentlichen Beitrag zur Ernährungssicherung. Die Coronapandemie und auch der Ausbruch des Ukrainekriegs haben uns gezeigt, wie wichtig die Selbstversorgung mit Lebensmitteln ist. Ein Abwandern der Milchproduktion ist zudem alles andere als sinnvoll. Denn was geschieht dann mit den Grünlandregionen? Die Milchviehhaltung trägt schließlich entscheidend zum Erhalt der Kulturlandschaft bei. Können Sie sich eine Region wie die Eifel oder das Bergische Land ohne Grünlandbewirtschaftung vorstellen? Ich jedenfalls nicht.

Der NRW-Milchmarkt in der ersten Jahreshälfte 2025

Gute Nachfrage bei knapper werdendem Angebot

Die Halbjahrespressekonferenz der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e. V. (LV Milch NRW) fand bei der Münsterland J. Lulf GmbH in Rosendahl-Osterwick statt. Dr. Rudolf Schmidt, Geschäftsführer der LV Milch NRW, erläuterte die Lage auf dem NRW-Milchmarkt: Die Verbraucherpreise für Milch und Milchprodukte seien in den vergangenen Monaten relativ stabil geblieben. Allerdings hätten die Butterpreise deutlich nachgegeben, auch wenn sie nach wie vor auf hohem Niveau rangieren. „Milch und Milchprodukte werden sowohl beim Verbraucher als

auch im Handel gut nachgefragt“, so Benedikt Langemeyer, Westfälischer Vorsitzender der LV Milch NRW. „Es gilt, die Rahmenbedingungen in unserer Gunstregion für die nächste Generation attraktiver zu entwickeln, um das Potential der heimischen Rohstoff-Produktion in NRW zu halten.“

Der NRW-Milchmarkt in Zahlen

Die Milchanlieferung in NRW ist im Zeitraum Januar bis April im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um 4 Prozent deutlich zurückgegangen. Insgesamt ist in Deutschland in diesem Zeitraum

die Milchanlieferung ebenfalls rückläufig (-2,9 Prozent); sogar in der EU (-0,3 Prozent) ist im Zeitraum Januar bis April ein leichter Rückgang zu beobachten. Weltweit hingegen hat das Milchaufkommen in Nordamerika (+1,2 Prozent), Südamerika (+6,8 Prozent) und Ozeanien (+0,5 Prozent) zugenommen. Die Notierungsergebnisse zeigen sich im ersten Quartal 2025 bei Butter und Käse unbeständig und tendenziell leicht fallend. Bei Magermilchpulver sind die Ergebnisse ebenfalls rückläufig. Trotz höherer Verbraucherpreise ist in den ersten Jahresmonaten der Absatz konvention-

Die Referenten der HfPK 2025 der LV Milch bei Münsterland Biddenterschrift v.l.n.r.: Günther Speckmann, Verena Hauling (beide Münsterland Milch), Dr. Rudolf Schmidt (GF LV Milch), Benedikt Langemeyer, Hans Stöcker (beide geschäftsführende Vorsitzende LV Milch), Manfred Fiege (Münsterland Milch)



neller Konsummilch um 2,7 Prozent gestiegen; bei Biomilch deutlich um 5,7 Prozent. Die Erzeugerpreise mit 52,45 Cent/kg für konventionell erzeugte Milch (4 Prozent Fett, 3,4 Prozent Eiweiß) rangieren in NRW im ersten Quartal mit einem Plus von 21,6 Prozent gegenüber dem Vorjahr auf Rekordniveau. Für die Biomilcherzeugung ist mit einem Auszahlungspreis von im Mittel 60,87 Cent/kg die Situation mit 14,8 Prozent über dem Vorjahr ähnlich. Diese guten Milchpreise verhindern aber nicht den anhaltenden Strukturwandel, denn mittlerweile scheiden auch größere Milchviehbetriebe aus der Produktion aus. Gründe hierfür sind u.a. der Generationswechsel, hohe bürokratische Hürden und deutlich gestiegene Kosten.

Smarte Produkte „von der Tank-stelle bis zum Szene-Start-Up“

Aus dem Münsterland nach, wohin Du willst - mit 130 Jahren Expertise in den Bereichen Entwicklung, Produktion und Co-Packing von Milchrührgetränken und Eiskaffees - wird die Münsterland J. Lülff GmbH in Rosendahl den Anforderungen klassischer und moderner Ernährungstrends gerecht. Die Münsterland J. Lülff GmbH wurde zum 01.07.2025 von der Kerga Group übernommen, einer irischen Investmentgesellschaft für Fertiggerichte und Getränke, die durch die Übernahme Ihre Strategie für den Aufbau eines europäischen Portfolios weiterverfolgt. Neben der Spezialisierung auf „lange haltbar“ und „to go“ zeigt sich Geschäftsführer Manfred Fleige stets offen für neue Ideen, Kreationen und Innovationen. Das Unternehmen blickt optimistisch in die Zukunft: So sind derzeitige Bestrebungen, neben den aktuellen Verpackungen aus Glas und Aluminium, weitere umweltfreundliche, wirtschaftliche und kundenfreundliche Packungen zu entwickeln.

Milchmarkt NRW im 1. Halbjahr 2023

© MZL NRW

	2024	2023	23-24	
1. Zahl der beschriebenen Milchviehställe	15.014	15.736	-4,6%	
davon Milchviehställe	9.029	8.890	1,6%	
2. Zahl der Rinder *** (Kühe/Kälber)	1.299.091	1.274.240	1,9%	
davon Milchrinder	108.204	107.264	0,9%	
3. Milchleistung (kg/kuh)	87	87	0,0%	
4. Milchleistung (t/ha) (aus 1000 Kühen) an all. Milch. Unternehmens (2024 - April)	1.249,1 t	1.244,9 t	0,3%	
5. Milchleistung (t/ha) (aus 1000 Kühen) an all. Milch. Unternehmens (2023 - April)	12.471	12.470	0,0%	
6. Preis angelaufener konventioneller Rohmilch (2024 - April) (2024: 10 kg an Milchvieh-Stall, bei 3,6% Fett und 3,6% Eiweiß)	0,24g	0,23 g	3,9%	
7. Preis angelaufener konventioneller Rohmilch (2024 - April) (2024: 10 kg an Milchvieh-Stall, bei 3,6% Fett und 3,6% Eiweiß)	0,24g	0,23 g	3,9%	
8. Preis/Milch (angelaufener konventioneller Rohmilch) (2024 - April)	g	0,19	1,7%	
9. konventioneller Rohmilch (angelaufener Rohmilch) (2024 - April)	g	0,04	0,0%	
10. Milchleistung (t/ha) (aus 1000 Kühen) (2024 - April)	g	0	0	
11. Produktion (2024 - April)				
a) konventionell gesamt	1	101.600	113.600	8,7%
davon Milch	1	10.600	13.600	27,3%
davon Bio	1	10.700	10.600	-0,9%
konventionell	1	110.200	100.000	9,2%
davon konventionell Bio	1	110.000	100.000	0,0%
davon konventionell	1	10.000	10.000	0,0%
konventionell Bio (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
konventionell Bio (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
b) konventionell angelaufen gesamt	1	87.100	100.000	13,8%
davon konventionell Bio (2024 - April)	1	87.100	100.000	13,8%
c) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
d) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
e) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
f) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
g) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
h) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
i) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
j) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
k) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
l) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
m) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
n) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
o) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
p) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
q) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
r) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
s) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
t) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
u) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
v) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
w) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
x) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
y) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
z) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
aa) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
ab) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
ac) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
ad) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
ae) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
af) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
ag) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
ah) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
ai) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
aj) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
ak) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
al) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
am) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
an) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
ao) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
ap) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
aq) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
ar) konventionell angelaufen (2024 - April)	1	10.000	10.000	0,0%
as)				



Presse



Der Stadtstrand wird in der kommenden Woche vor dem historischen Rathaus eröffnet.

Foto: Hans-Joachim Wille

Die Bühne in Brakels guter Stube steht

Nach Annentag ist vor dem Stadtstrand

Von Vera Gerstendorf-Wille

BRACKEL. (WB). Gerade ist das eine Gastfreude, der Annentag, vorüber und schon kündigt sich die nächste Aktion in der Brakeler Innenstadt an. Der Stadtstrand wird in der kommenden Woche vor dem historischen Rathaus eröffnet.

Zum sechsten Mal veranstaltet die Stadt in Kooperation mit dem Westfälisch-Braunkreis sechs Wochen andauernde Innenstadtfestspiele.

Mehr als 20 Gruppen, Initiativen, Vereine und Akteure beteiligen sich an dem facettenreichen Programm. Für Kinder und Erwachsene, das am Freitag, 15. August, um 10 Uhr startet.

Wie haben eine gute Mischung „historischer“ und „aktueller“ Kleinkunststücke. Der alljährliche Vertreter des Bürgertheaters und Geschichtsforscher des Wertheimer Instituts sind die zentrale Begleitung des Marktplatzes.

Der 18. und 19. August: Mehrere große Sandkisten, gefüllt mit 100 Tonnen Sand, locken Kinder an, die freudig im Sand baden. Vorher hat die Stadt bereits David Prust, den Projekt Stadtstrand, er wird

zusammen mit weiteren städtischen und Bundesmitarbeitern für den vorbereitenden Abend, schon im Voraus am 8. Uhr wird erst die Abdeckung des gigantischen Sandkastens entfernt und gegen 20 Uhr wieder aufgelegt, dann dann erst ein „normaler“ Stadtstrand.

Selbstverständlich gibt es auch Abendveranstaltungen und dann schließt der Strand am Freitag der Stadt erst um 22 Uhr.

Für Sommerferien, Liegen, Sandgitarre und alles, was zu einem Strand gehört, ist übrigens gratis. Auch ermöglicht durch die drei Sponsoren der Innenstadt: der Vereinigte Volksbank sowie der Verband Volkshaus und der Sparkasse Paderborn, Detmold, Münster.

Sechswöchiges Vergnügen

Eröffnet wird das sechswöchige Vergnügen am Freitag, 15. August, 10 Uhr, von der Jugendfreizeitstätte, mit einer ersten Schatzsuche, die bis 12 Uhr angesetzt ist, dann gibt es Hula-Hoop, Ninja-Brick, die Leiterin der Jugendfreizeitstätte, weiß aus der Erfahrung der vergangenen Jahre, dass die Kinder zunächst immer auch entdecken, als das Team vermittelt hat.

Bevor der Sand nach Abschluss der Aktion auf den Spielplätzen der Stadt verteilt wird, müssen diese sicher noch einmal durchgesehen werden, meint sie lachend.

Unterchiedliche Infostände berichten den Strand an mehreren Tagen, wie etwa der ASK-Stand (Hilfsverband Selbsthilfe Körperbehinderten), der jeweils von 11 bis 18 Uhr Informationen zur Barrierefreiheit oder auch Hilfe bei Anträgen aller Art nach Ferienaufsichtern bietet.

Gottesdienst und Strandgeflüster

Sonntag, Markt und Fest gibt es mit dem Kinder- und Jugendfreizeitstätte, Paderborn-Kinder, Spiel und Spaß bieten auch die verschiedenen Klubs der Stadt, die Gottesdienste und die Initiative OGS Brackel.

Immer donnerstags laufen am 18. September nicht das Vorlesen am Stadtrand, jeweils von 16 bis 18 Uhr, an, bei Anschluss können Kinder und Eltern dann noch in der Stadtbibliothek bleiben.

Die CDU lädt am Donnerstag, 15. August, zum Abend-Werk-Abend von 18 bis 20 Uhr mit Gesängen, Liedern und Musik ein. Am Sonntag, 24. August, von 14 bis 16

Uhr veranstalten die Gärten einen Familiennachmittag mit Kinderreizen, Bücherei und Getränken zum Kennenlernen großer Teile der Spinn-Dressen. Besucher sind am Freitag, 12. September, von 11 bis 14 Uhr ein. Dort gibt es Leckeres vom Grill. Das Quiz „Strandgeflüster“ gibt es am Samstag, 16. August, von 18.30 bis 22 Uhr, ausgerichtet von der Pfarrgemeinde Brackel und ein ökumenischer Kleinkunstfest beginnt am Sonntag, 17. September, um 17 Uhr. Der Caritasverband startet am Mittwoch, 1. September, ab 18.30 Uhr einen Aktionstag mit Live-Musik, alkoholfreien Cocktails und kleinen Snacks. Am Dienstag, 9. September, gibt es von 11 bis 18 Uhr mit das Abenteuer Barrierefreiheit. Zu einem „Senso-Passus“ lädt der Verein „Jugend“ (Hilfsleistung, Umwelt, Vielfalt und Inklusion).

Die Landfrauen bieten am Freitag, 26. September, von 9 bis 13 Uhr, ein Programm für Kinder. Es geht um das Thema Milch und dann gibt es leckere Waffeln.

Detaillierte Angaben zum Programm gibt es unter: www.braunkreis.de/festspiele/stadtrand-programm.

DIE KÄSEPIONIERIN VOM NIEDERRHEIN

Man könnte die Geschichte der Maria Reymer auch als cleveren Coup bezeichnen. Die Käsepionierin verhalf der Region am Niederrhein vor zwei Jahrhunderten zu einer der wichtigsten Milchregionen Nordrhein-Westfalens zu werden.



1 v.l. Marion ten Dam, Christian Schulte Spechtel, Isabell Schulte Spechtel und Josef Gietemann im Festzelt anlässlich der Feier auf Gut Hogevelde.

2 Aurora Kaas stellt den Schmittkäse JadeGold aus Bio-Waldemilch her.

3 Isabell Schulte Spechtel in der Tracht von Maria Reymer.

4 Im Mai stand das Landgut Hogevelde in Kleve-Ringeln im Mittelpunkt der zweitägigen Veranstaltung anlässlich der Käsepionierin Maria Reymer.



Der geschäftstüchtige Deichgraf des Landguts Hogefeld in Kleve-Rindern, nahe der niederländischen Grenze, schickte seine Tochter Maria Reymer ins Nachbarland, um die holländische Käseherstellung zu erlernen. Zurück auf Gut Hogefeld startete Maria Reymer am 11. Mai 1825 die Schnittkäseherstellung nach holländischer Art. Das Rezept teilte sie in der Region. Damit legte sie den Grundstein für die regionale Käsetradition und trug zur Entwicklung des Niederrheins zu einer bedeutenden Region für die Milchwirtschaft bei.

Zu Ehren Maria Reymers veranstaltete die Landesvereinigung Milch Nordrhein-Westfalen (LV Milch NRW) am 10. und 11. Mai 2025 zusammen mit dem Verein für Kultur und Geschichte „Arenacum“ sowie dem Verein Milch und Kultur auf Gut Hogefeld ein großes Fest. Rund 1.200 Besucher feierten Käsepionierin Maria Reymer, die vor genau 200 Jahren Geschichte schrieb. Höhepunkt des Jubiläums war die feierliche Enthüllung der Bronzestatue von Künstlerin Marita Müller. Den passenden Käse zum Fest präsentierte die Bio-Käserei Aurora aus Kranenburg. Sie entwickelte zum Jubiläum den Schnittkäse „Jade Gold“ nach der Rezeptur von Maria Reymer aus regionaler Bio-Weidemilch. Präsentiert wurde der feinwürzige Käse von Isabelle Schulte Spechtel, der Tochter des Inhabers von Gut Hogefeld. Sie trug eine historische Tracht, wie sie auch Maria Reymer einst kleidete, und inszenierte damit eindrucksvoll Vergangenheit und Gegenwart.

Noch heute ist die alte Wirkungsstätte von Maria Reymer auf Gut Hogefeld zu sehen. Ein Käsemuseum in den Gebäuden des Landguts zeigt die handwerkliche Butter- und Käseherstellung mit alten Exponaten aus der damaligen Zeit. Während des Jubiläumsfestes gab es Führungen durch das Käsemuseum, Filmvorführungen zur Käseherstellung, ein Glücksrad, Melkstationen und kulinarische Köstlichkeiten aus der Region trugen zu einem eindrucksvollen Fest bei.

Vorgelegt wurden auf der Veranstaltung das Kinderbuch „Die Käsepionierin“ von Prof. Dr. Frank Mehring und die geschichtliche Abhandlung „Kühe, Milch und Pioniere – 200 Jahre Holländer Käse am Niederrhein“ von Günter Voldenberg. Während der Feierlichkeiten wurde auf die Gedenktafel Maria Reymers zum 100-jährigen Jubiläum eingegangen. Teilweise zerstört und 1948 abgehängt, wurde sie restauriert und 1980 wieder an ihrem ursprünglichen Platz angebracht.

us

Am Gut Hogefeld führt auch der „Milchradweg Kleve“ vorbei. Er wurde von der LV Milch Nordrhein-Westfalen ins Leben gerufen. Entlang des Radweges gibt es neun Informationstafeln sowie eine weitere beim Gut Hogefeld zur Erinnerung an Maria Reymers Beitrag zur Milchkultur in NRW.

„Großes Interesse“

Das EU-Schulprogramm soll Kinder bei einer gesunden Ernährung unterstützen. Gleichzeitig ist es ein Instrument zur frühkindlichen Produktbindung.



Frank Maurer von der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen.

Auch im einwohnergrößten Bundesland kommt das Programm der EU zum Tragen. Milch-Marketing fragte bei Frank Maurer von der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW nach.

Milch-Marketing: Wie bewerten Sie die Rolle des Schulmilchprogramms in Nordrhein-Westfalen?

Frank Maurer: Es ist wichtig und richtig, dass sich NRW mit dem EU-Schulprogramm für eine Verbesserung der Ernährungssituation im verbrauchstärksten Bundesland einsetzt. Die Förderung einer gesunden Ernährung

mit Obst, Gemüse und Milch in Schulen und Kindertageseinrichtungen steht hierbei im Fokus. Das Interesse der Kitas und Schulen ist auch in diesem Jahr wieder groß. Von Mitte März bis Mitte April 2025 konnten sich interessierte Einrichtungen online bewerben. Laut Angabe des Ministeriums werden über das gesamte Schuljahr nun 241.500 Kinder Obst und Gemüse und 63.500 Kinder Milch oder Joghurt erhalten. Die Umsonst-Abgabe wird mit rund elf Millionen Euro aus Mitteln der EU finanziert. Die teilnehmenden Einrichtungen können sich entscheiden, ob sie den Kindern Trinkmilch, Naturjoghurt oder einen Mix aus beiden Produkten anbieten möchten. Eine pädagogische Begleitung des Schulmilch-Programms, koordiniert durch die Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW, wird mit rund 100.000 Euro durch das Land gefördert. Das Angebot umfasst altersgerechte Medien und Aktionen, bei denen rund 40 Landfrauen an den Schulen Lerneinheiten durchführen.

Warum wurde das Programm in den zurückliegenden Jahren weniger angenommen?

Das Programm wird gut angenommen. Wir haben hierbei aber komplett andere Rahmenbedingungen: Zum einen hat die EU die ursprünglich getrennt laufenden Programme für Milch, Obst und Gemüse zusammengefasst. Das hat dazu geführt, dass man bei der Umsetzung in den Ländern mit der Umsonst-Abgabe (pro Kind pro Woche zwei Portionen Milch oder Joghurt) auf ein grundsätzlich anderes Konzept setzt.

Bis 2018 gab es in NRW einen viertel Liter Schulmilch für alle Kita- und Schulformen vergünstigt. Darüber hinaus gab es Veränderungen beim Angebot. Der Zucker-Diskussion Rechnung tragend hatte sich 2018 auch NRW entschieden, den bei den Kindern beliebten Kakao und andere Milch-Mix-Varianten aus der Förderung zu nehmen. Und dann war da ja auch noch Corona.

Inwiefern profitiert die Milchbranche von dem Programm, und wie begegnet die Landesvereinigung dem Vorwurf, es handle sich primär um ein Absatzförderungsinstrument?

Wenn Milch an Schulen im Rahmen einer gesunden Ernährung mit Milch, Obst und Gemüse kommuniziert wird, hat in erster Linie die Gesellschaft etwas davon. Nicht umsonst gibt es eine Empfehlung der DGE für einen täglichen Verzehr, bei der die empfohlenen Mengen in der Regel nicht erreicht werden. Leider gibt es in der Milchbranche in NRW keine große Molkerei mehr, die konkret Schulmilch herstellt. Ab dem nächsten Schuljahr werden in NRW auch die 250-Milliliter-Gebinde nicht mehr förderfähig sein. Es gibt noch rund zehn Direktvermarkter, die im regionalen Umfeld ein Angebot ermöglichen. Ein flächendeckendes Angebot gibt es nun – nach einer Zertifizierung – durch viele Händler im LEH. um

Vergünstigte Abgabe

Das Schulmilkprogramm der EU gibt es seit den 1970er Jahren. 2017 wurde es mit dem EU-Schulprogramm zusammengeführt und läuft seither unter dem Namen EU-Schulprogramm. Es fördert die gesunde Ernährung von Kindern, indem es Schulen und Kindertagesstätten die vergünstigte Abgabe von Milch und Milchprodukten sowie von Obst und Gemüse ermöglicht. Ziel ist es, die Wertschätzung für landwirtschaftliche Erzeugnisse zu steigern und gesunde Ernährungsgewohnheiten früh zu fördern. Begleitend können Bildungsmaßnahmen zu Landwirtschaft, Ernährung und Herkunft der Produkte stattfinden.

Milch kann mehr!

Wir haben ein gutes Bauchgefühl

Forum Milch NRW 2025 in Schwerte

Das 18. Forum Milch NRW der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e. V. (LV Milch NRW) fand am 3. September 2025 erneut in der Rohr-meisterei in Schwerte statt. Rund 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer fokussierten im Rahmen des Forums die Stärken der Branche. Gerade in global unruhiger werdenden Zeiten, bei denen es nicht selten auch um die Ernährungssicherung großer Nationen gehe, so Benedikt Langemeyer, Westfälischer Vorsitzender der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V. (LV Milch NRW), gelte es, die nachhaltige regionale Produktion von Lebensmitteln mit ihren hohen Tierwohl- und Klimastandards in unserer Gunstregion zu stärken. Die Zuversicht, positiv nach vorne zu schauen, lässt sich für ihn mit der größten Stärke klar auf den Punkt bringen: Milch ist ein ganz besonderes Produkt.

Silke Gorissen, Ministerin für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, unterstrich in ihrem Video-Grußwort die Wichtigkeit der Milchwirtschaft mit einem Produktionswert von fast 1,8 Milliarden € innerhalb einer starken Landwirtschaft in NRW. Milch und Milchprodukte, so die Ministerin, spielen in punkto Gesundheitswert

bei Ernährungstrends rund um Fitness und persönliches Wohlbefinden eine wichtige Rolle. Nicht nur hochwertiges Protein und Vitamine, sondern auch Jod und Kalzium seien für unsere Ernährung unerlässlich. Die Rahmenbedingungen für die Milcherzeugung in NRW, in Berlin und Brüssel so



Impulsvortrag von Doc Esser
beim Forum Milch NRW 2025

➤ zu gestalten, dass das Potenzial der heimischen Rohstoffproduktion erhalten bleibe, dafür setze Sie sich ein und wünsche der Veranstaltung einen guten Verlauf. Eine Kernaussage der Ministerin, über die sich sowohl die Referenten als auch die Besucher des Forums besonders freute: „Milch ist ein großartiges Lebensmittel.“

Was kann Milch für mich tun? Auf diese Frage ging Doc Esser (Dr. Heinz-Wilhelm Esser), Facharzt, Fernseh- und Hörfunkmoderator, Autor und Musiker, in seinem Impulsvortrag ein und beleuchtete nicht nur die medizinische Seite. „Milch ist ein uraltes Lebensmittel, was seit 8000 Jahren auf

dem Speiseplan des Menschen steht und sie ist deutlich besser als ihr Ruf. Allein der hohe Kalzium Anteil und 400 verschiedene Fettsäuren machen sie zu einem einzigartigen Lebensmittel. Dennoch steht sie immer wieder in Verruf, die Gesundheit zu schädigen.“ Diese Mythen hinterfragte er in seinem Vortrag und konnte auch generell im Rahmen der sich anschließenden Diskussion im Forum einige Vorurteile aufgreifen und richtigstellen.

Milch-Direktvermarkter Christoph Billmann, der mit seinem Bruder Heiner einen Hof mit rund 60 Milchkühen in Waltrop am Rand des Ruhrgebiets betreibt, erlebt bei den Besuchern des Milchhofs Billmann eine hohe Wertschätzung für Milch und Milchprodukte: „Wir haben ein offenes Hofkonzept und freuen uns, wenn insbesondere junge Familien einen Ausflug zu uns machen, unsere Kühe beim Melken an unserem modernen Melkroboter beobachten und danach auch noch frische Lebensmittel für ihr

Zuhause einkaufen. Uns und unseren Kunden geht es um Qualität und Frische aus der Region.“

Für Markus Hübers, Aufsichtsrat bei Arla Foods, hat Milcherzeugung am Niederrhein eine lange Tradition und prägt bis heute unsere Kulturlandschaft sowie die regionale Wirtschaft. Als Milchkuhhalter sieht er es als gemeinsame Aufgabe, mit Verantwortung und Weitsicht zu produzieren und dabei Tierwohl, Umwelt und Qualität im Blick zu behalten. „Milch ist ein Grundnahrungsmittel, das in allen Haushalten eine Rolle spielt. Deshalb hat die Branche auch eine große gesellschaftliche Bedeutung. Im Arla-Aufsichtsrat setze ich mich dafür ein, dass wir diesen Beitrag zur Versorgung und zum Zusammenhalt im ländlichen Raum auch in Zukunft leisten können.“

Moderiert von top agrar Chefredakteur Matthias Schulze Steinmann, nutzten die Teilnehmer im Publikum die Gelegenheit, die angesprochenen Aspekte eingehend mit den Referenten zu diskutieren und zu vertiefen. Aktiver Dialog am „runden Tisch“ der Milchwirtschaft.



Referenten und Ehrengäste beim Forum Milch NRW 2025.

V.l.n.r.: Henner Braach, Benedikt Langemeyer, Martin Dahmann, Erich Gussen, Christoph Billmann, Doc Esser, Matthias Schulze Steinmann, Weert Braack, Markus Hübers, Hans Sticker, Dr. Rudolf Schmidt

Forum Milch NRW 2025: Milch kann mehr!



Referenten und Ehrengäste beim Forum Milch NRW 2025. V.l.n.r.: Henner Braach, Benedikt Langemeyer, Martin Dahmann, Erich Gussen, Christoph Billmann, Doc Esser, Matthias Schulze Steinmann, Weert Baack, Markus Hübers, Hans Stöcker, Dr. Rudolf Schmidt. Foto: LV Milch NRW

Das 18. Forum Milch NRW der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e. V. (LV Milch NRW) fand am 3. September erneut in der Rohrmeisterei in Schwerte statt. Rund 100 Teilnehmer fokussierten die Stärken der Branche. Gerade in global unruhiger werdenden Zeiten, bei denen es nicht selten auch um die Ernährungssicherung großer Nationen gehe, so Benedikt

Langemeyer, Westfälischer Vorsitzender der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V. (LV Milch NRW), gelte es, die nachhaltige regionale Produktion von Lebensmitteln mit ihren hohen Tierwohl- und Klimastandards in unserer Gunstregion zu stärken.

Was kann Milch für mich tun? Auf diese Frage ging Doc Esser (Dr. Heinz-Wilhelm

Esser), Facharzt, Fernseh- und Hörfunkmoderator, Autor und Musiker, in seinem Impulsvortrag ein und beleuchtete nicht nur die medizinische Seite. »Milch ist ein uraltes Lebensmittel, was seit 8.000 Jahren auf dem Speiseplan des Menschen steht und sie ist deutlich besser als ihr Ruf. Allein der hohe Kalzium Anteil und 400 verschiedene Fettsäuren machen sie zu einem einzigartigen Lebensmittel. Dennoch steht sie immer wieder in Verruf, die Gesundheit zu schädigen.« Diese Mythen hinterfragte er in seinem Vortrag und konnte auch generell im Rahmen der sich anschließenden Diskussion im Forum einige Vorurteile aufgreifen und richtigstellen.

Milch-Direktvermarkter Christoph Billmann, der mit seinem Bruder Heiner einen Hof in Waltrop mit rund 60 Milchkühen betreibt, erlebt bei den Besuchern des Milchhofs Billmann eine hohe Wertschätzung für Milch und Milchprodukte: »Wir haben ein offenes Hofkonzept und freuen uns, wenn insbesondere junge Familien einen Ausflug zu uns machen, unsere Kühe beim Melken an unserem modernen Melkroboter beobachten und danach auch noch frische Lebensmittel für ihr Zuhause einkaufen. Uns und unseren Kunden geht es um Qualität und Frische aus der Region.«



Foto: Wochenblatt

Ein Hoch auf die Milch

Er ist aus den Medien bekannt: Der Arzt Dr. Heinz-Wilhelm Esser. Beim „Forum Milch NRW“ räumte der bekennende Milchtrinker Mythen rund um das weiße Nahrungsmittel aus dem Weg.

Milch gilt als wertvoller Bestandteil einer gesunden Ernährung. Doch das sehen nicht alle so.

Die Vorurteile gegenüber Milch sind vielfältig. Immer wieder kursieren in den Medien und im Internet verschiedenste Behauptungen rund um die Frage: Wie gesund ist Milch wirklich? Nicht selten steht das weiße Nahrungsmittel unter Verdacht, Herz-Kreislauf-Probleme zu begünstigen oder wird als Auslöser für Krebs an den Pranger gestellt. Doch was ist dran an den Milch-Mythen? Für Aufklärung sorgte Dr. Heinz-Wilhelm Esser – auch als Doc Esser aus Funk und Fernsehen bekannt – beim diesjährigen „Forum Milch NRW“. Unter dem Motto „Milch kann mehr! Wir haben ein gutes Bauchgefühl!“ hatte die Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW am Mittwoch vergangener Woche nach Schwerte eingeladen.

Sensationelles Lebensmittel

Und genau mit dem Thema „Bauchgefühl“ startete der prominente TV-Facharzt seinen Impulsvortrag. Denn tatsächlich gibt es Menschen, die nach dem Konsum von Milch oder Milchprodukten ein unangenehmes Gefühl in Magen und Darm erleben. „Das ist aber keine Krankheit“, bestätigte Dr. Esser, sondern eine reine Unverträglichkeit. Durch das Fehlen des Enzyms Lactase können einige Menschen die in Milch enthaltene Lactose (Milchzucker) nicht spalten und verdauen. Das führe zu Verdauungsbeschwerden. „Allerdings betrifft das eine Minderheit. 95 % der Europäer können Milch ohne Bedenken trinken.“ Er selbst ist bekennender Milchfan und das schon seit seiner Kindheit; er sei mit Rohmilch groß geworden. Beim Auflisten der Vorzüge der in Milch enthaltenen Inhaltsstoffe kam der Experte aus dem Schwarm nicht mehr heraus: „Allein der hohe Kalzium-Anteil

und die 400 verschiedenen Fettsäuren machen Milch zu einem sensationellen Lebensmittel.“ Viele Menschen bringen allerdings den Konsum von Milch mit einem erhöhten Erkrankungsrisiko in Verbindung. Doch in den meisten Fällen nicht evidenzbasiert. Bedeutet: Es liegen keine Studien vor, die eine mögliche Korrelation nachweisen. So wird schon viele Jahre darüber diskutiert, ob Frauen, die

Milch trinken, ein höheres Risiko haben, an Brustkrebs zu erkranken. Die Vermutung wird durch das Vorhandensein von Hormonen in Kuhmilch unterstrichen. „Hier wird oft von IGF-1 gesprochen, ein insulinähnlicher Wachstumsfaktor, der für die Reifung verschiedener Zellen verantwortlich ist“, erklärte der Mediziner. Allein durch die Fermentation sei der Hormonanteil in Milch jedoch so gering, dass ein Zusammenhang wissenschaftlich gesehen, nicht bestehen könnte. Anders bei Prostatakrebs: „Hier scheint Milch sich negativ auszuwirken. Jedoch nur bei hohem Verzehr (1,25 bis 1,5 l am Tag).“ Apropos Hormone: In der ganzen Diskussion rund um Milchesetzprodukte fehlte dem TV-Arzt oftmals die Erwähnung, dass bei-

spielsweise Soja auch einen hohen Anteil an Phytoöstrogenen aufweist.

Achtung: Hoch verarbeitet

„Zu Hafer-, Mandel-, Sojadrinks und Co. positionierte er sich sehr deutlich: „Meines Erachtens ist das der größte Dreck überhaupt.“ Denn medizinisch gesehen seien alle Milchalternativen hoch verarbeitet. Der einzige Vorteil – und dem müssten sich Milcherzeuger in der Diskussion bewusst stellen – sei der geringere Wasserverbrauch für die Herstellung solcher Alternativen im direkten Vergleich zu Kuhmilch. „Grundsätzlich ist es aber absolut falsch, Ersatzdrinks per se als gesünder darzustellen“, so seine klare Einschätzung. Et

Mit dem Ohr nah am Verbraucher

Milch kann mehr – das weiß auch Christoph Bilmann. Der Milcherzeuger kramte gemeinsam mit seinen Eltern und seinem Bruder den Hof in Waltrop, Kreis Recklinghausen, zu einer Direktvermarktung der besonderen Art um. Die Milch der 60 Kühe verarbeiten sie komplett in der hofeigenen Molkerei. Neben Frischmilch und Joghurtherzeugnissen wird hier im großen Stil Eis hergestellt – und direkt am Hof in Automaten vermarktet. Wer am „Kuhdamm“ einkauft, hat gleichzeitig die „Eintrittskarte“ zum Betrieb mitgebracht. „Wir begrüßen

es, dass sich unsere Kunden im Stall aufhalten, den Melkroboter live im Einsatz erleben oder uns bei der Arbeit in der Molkerei zuschauen“, erzählte Bilmann. Dafür ließ die Familie extra eine Glasfront im Verarbeitungsraum einbauen und gewährt so den Blick von außen. Immer dabei – so der 25-Jährige – sein Handy. Damit nimmt er seine Follower auf Instagram häufig mit. Begrüßt werden sie stets mit einem freundlichen: „Hallo liebe Milchfreunde“. Das sorgt für Sympathie. „Wir verkaufen unsere Geschichte mit“, erläuterte der jun-

ge Landwirt das Erfolgsrezept. Dass die Milchbranche oft in Verruf gerät, verwundert ihn. „Denn ist der Verbraucher erst mal auf dem Hof, ist er immer total begeistert. Und so kommt man ins Gespräch und kann sich gegenseitig darüber austauschen, was einen so bewegt“, weiß Bilmann.

Mit dem Ohr nah am Verbraucher zu sein, ist auch für Molkereien von großer Bedeutung. Dies berichtete Markus Hübers. Der Milchviehhalter aus Rees ist Mitglied im Aufsichtsrat bei Arla Foods. „Ja, der Milchkonsum geht zurück, aber nur der von Trinkmilch“, so seine Einschätzung. Dagegen stünden Löffelware, Käse oder Protein drinks derzeit ganz weit oben auf der Beliebtheitskala. „Wir Bauern glauben, dass die Bevölkerung genauso tickt wie wir. Das stimmt aber nicht. Die Zukunft der Milch kann nur erfolgreich sein, wenn wir genau zuhören, was der Verbraucher möchte“, gab Hübers zu denken. Gleiches gilt auf Molkereiebene.

Eingewarnt waren sich Bilmann und Hübers abschließend, dass die aktuelle Situation für Milcherzeuger gut sei. Ihr Plädoyer an die Berufskollegen: Mit mehr Mut dem Verbraucher entgegenkommen und stolz darüber berichten, dass Milcherzeuger ein richtig gutes Lebensmittel produzieren – und das täglich. Et

Sie waren sich auf dem Podium einig, dass Milch ein großartiges Produkt ist (von links): Markus Hübers, Dr. Heinz-Wilhelm Esser und Christoph Bilmann.



Foto: von Bickelmeier

Milkfluencer-Tour 2025: Kuh-le Einblicke zwischen Kühen, Käse und Kochlöffeln

Zwei Tage unterwegs auf dem E-Bike von Hessen nach NRW, zwischen Upland und Warburger Börde, mit Einblicken in die Vielfalt der modernen Milchproduktion und mit regionalen Genussmomenten: Die Milkfluencer-E-Bike-Tour 2025, die im Rahmen von DIALOG MILCH gemeinsam von der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e. V. und der Landesvereinigung Milch Hessen e. V. organisiert wurde, brachte Creator aus dem Agrar-, Food- und Lifestylebereich zusammen. Start war bei der Upländer Bauernmolkerei in Willingen. Nach einer Führung durch das »Milch-Museum« schüttelten vier Teilnehmerinnen aus Sahne genügend Butter für die gemeinsame Brotzeit mit Milchprodukten der Upländer Bauernmolkerei, ergänzt durch regionale Käsespezialitäten. Nach einem kurzen Zwischenstopp am 2022 neu eröffneten Produktions-Standort der Molkerei ging es per E-Bike zum Milchkuhbetrieb Hof Willeke in Marsberg. Hier liegt der Fokus auf Technik und Automatisierung: Die computergesteuerte Fütterungsanlage sorgt dort für exakte und für jede Gruppe bedarfsgerechte Futtermengen. Am zweiten Tag führte die Route zum Milchhof Berends-Blok in Diemelstadt, wo die Gruppe erlebte, wie ein Milchkuhbetrieb in direkter Ortslage funktionieren kann. Eine Besonderheit hier: Musik im Stall – nicht nur für die Kühe. »Die Arbeit im Stall mit Musik macht uns auch mehr Spaß«, gab Corien Berends-Blok zu. »Und

wenn wir Menschen uns wohl fühlen, fühlen sich auch die Kühe wohler«, ergänzte sie. Eine Besonderheit: Sie und ihr Mann Hidde stammen nicht aus der Region, sondern sind aus den Niederlanden ausgewandert, um sich in Diemelstadt eine Zukunft als Milchkuhhalter aufzubauen. Nach intensiven Gesprächen und leckerem Kuchen ging es weiter Richtung Warburger Börde mit einem Erfrischungsstopp mit Milchshakes.

Den Abschluss bildete ein Besuch auf dem Biohof Jacobi in Borgentreich mit Einblicken in die ökologische Landwirtschaft und die Hofkäserei. Auch gab es hier noch einmal eine besondere Form der Kälberaufzucht zu sehen: Die sogenannte Ammenhaltung, bei der eine Kuh bis zu drei Kälber mit Milch versorgt. Betriebsleiter Julius Jacobi erläuterte den Teilnehmern, wie dies auf dem Hof Jacobi funktioniert und dass es für seinen Hof eine gute Entscheidung war.

Nach der Hofführung konnten die Teilnehmer im schönen Bauerngarten noch die vielfältigen Spezialitäten der hofeigenen Käserei probieren und ihren Lieblingskäse entdecken, sodass einige Creator nicht nur neue Eindrücke und neues Wissen zum Thema Milch, sondern auch regionale Produkte aus dem Hofladen mit nach Hause nahmen.

Die Milkfluencer-E-Bike-Tour wurde finanziert durch den Verein zur Förderung der Milchwirtschaft e. V.

pm



Start der Milkfluencer-E-Bike-Tour 2025 an der Upländer Bauernmolkerei in Willingen Usseln.

Foto: agro-kontakt

Milchwirtschaftliche Herbsttagung 2025 in Mülheim/Ruhr

Im Rahmen der diesjährigen gemeinsamen Herbsttagung des Fachverbandes der Milchwirtschaftler Westfalen e.V. und des Fachverbandes Westdeutscher Milchwirtschaftler e.V. erfolgte am 27. September 2025 die fei-

erliche Auszeichnung von 92 verdienstlichen Mitarbeitenden aus Betriebsstätten in NRW und Rheinland-Pfalz.

Diese Auszeichnung stellte den Höhepunkt der Herbsttagung dar und wur-

de von den 170 Teilnehmenden gebührend gewürdigt.

Der Vorsitzende und Geschäftsführer des Zentralverbandes Deutscher Milchwirtschaftler e. V., Torsten Sach, gratulierte in seinen Ausführungen im Namen des Berufsstandes allen auszuzeichnenden Mitarbeitenden sowie den prämierten Molkereien zu ihren Auszeichnungen. Dabei betonte er die Wichtigkeit dieser Veranstaltung, die zugleich als Dank und Motivation für die anwesenden Mitarbeiter der Molkereien zu werten sei. Für ihn sei der Höhepunkt der Veranstaltung alle diejenigen zu ehren, die entgegen der allgemein verbreiteten Auffassung nicht nur auf ihre geregelte Arbeitszeit und ihre Freizeit fokussiert sind. Gerade diese Mitarbeitenden betrachten ihre Arbeit nicht nur als einen Job, sondern sie stellten sich zum Wohle ihrer Unternehmen permanent den täglichen Herausforderungen. Es ist Tatsache, dass in der Molkereindustrie sowie in der ganzen deutschen Wirtschaft ein extremer Fachkräftemangel zu verzeichnen sei. Der Markt habe sich massiv gewandelt. Die Unternehmen täten gut daran, immer wieder neue Wege und Ansätze in der



Obere Reihe von links: nach rechts: Andreas Jacquin, Mathias Johanns, Michael Brünner-Oest, Guido Hermes, Jörg Hermes. Untere Reihe von links: nach rechts: Nicole Meyer, Jörg Schellen, Claudia Finckmann



Gruppenfoto Arla Foods Deutschland GmbH:

Ansprache der jungen Generation mit entsprechenden Anreizen anzugehen. Damit die Branche auch in der Zukunft auf gut ausgebildetes Fachpersonal zugreifen könne, und damit die Erreichbarkeit für die Auszubildenden in Deutschland insgesamt im Rahmen bleibt, gelte es umso mehr, sich für die bestehenden sechs milchwirtschaftlichen Lehrinrichtungen einzusetzen und diese zu unterstützen.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) prämierte 15 milchwirtschaftliche Unternehmen am 5. Oktober 2024 in der Stadthalle in Mülheim an der Ruhr. Torsten Sach wies an dieser Stelle auf die Bedeutung der DLG-Auszeichnung im Rahmen der Wertschöpfungskette für Milch und Milchprodukte hin. Aus Nordrhein-Westfalen beteiligten sich 13 Unternehmen mit ihren Produkten an der Prüfung. Mit 135 DLG-Preisen in Gold, 42 Preisen in Silber, 3 in Bronze und einer insgesamt sehr hohen Prämierungsquote konnten nahezu alle zur Prüfung vorgestellten Produkte die hohen Anforderungen des DLG-Tests erfüllen und gehören somit zu Deutschlands Qualitätsführern.