



Pressemeldung, Berlin / Dohren 18.9.2017

Wie schmeckt Milch-Direktvermarktung heute?

Verkostung und Gespräch über Qualitätsverständnis und unterschiedliche Betriebsweisen von zwei Milchviehbetrieben mit eigenen Hofmolkereien in Niedersachsen.

Die Umstände der Milchproduktion werden deutschland- und weltweit intensiv diskutiert. Welchen Preis hat Qualität und was ist ein Liter Milch wert? Wie können Landwirte in der „Wachse oder weiche-Spirale“ künftig überleben? Welche Wertschöpfungsmöglichkeiten existieren in der zunehmend industrialisierten Landwirtschaft für Betriebe mit eigenen Hofmolkereien? Am 14.10.2017 um 14h findet für Interessierte eine Veranstaltung im niedersächsischen Bockhorn-Grabstede statt, die zum genauen Hinschmecken und zum Austausch über Wertschätzung und Wertschöpfung einlädt.

Bei dieser ersten gemeinsamen Veranstaltung des *Geschmackstage e.V.* und dem *Bundesverband der Milchdirektvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger e.V.* sprechen die Veranstalter mit Betrieben, die in der öffentlichen Diskussion selten zu Wort kommen: Direktvermarktenden Milchviehbetrieben, die sich als Direktvermarkter mit eigener Hofmolkerei in einer professionellen Nische bewegen. Die Milchviehbetriebe Diers und Meinen, die an diesem Tag auf dem Milchhof Meinen zu Gespräch und Verkostung laden, leisten seit mehr als 25 Jahren überzeugende Arbeit und sind fest in ihrer Region verwurzelt. Der Familienbetrieb Diers bei Oldenburg hat sich im Zuge des Generationenwechsels von der Vorzugsmilcherzeugung verabschiedet, der Familienbetrieb Meinen behält die Vorzugsmilcherzeugung bei und wird die Umstellung auf „bio“ Ende September 2017 abgeschlossen haben.

Hanke Diers und Jutta Meinen erzählen aus ihrem Arbeitsalltag und beantworten Fragen, wie beispielsweise: Was hat sie zu ihren jeweiligen Entscheidungen bewogen? Worin ähneln, und worin unterscheiden sich die beiden Vorzeige-Betriebe? Wie sieht ein klassischer Arbeitstag aus, in dem von der Herdengesundheit und Qualitätskontrolle über die Mitarbeiterkoordination, den Lieferservice und den persönlichen Kontakt mit den Kunden alles im Fokus steht und jeden Tag höchste Qualität erbracht wird?



Niedersachsen ist das Bundesland mit den meisten Milchbauern und den größten Betrieben in Deutschland. Parallel zu aufsehenerregenden Großbetrieben und Betrieben, in denen die Milcherzeugung lediglich einen Anteil ihrer Arbeit ausmacht, gibt es ein breites Spektrum an Möglichkeiten, einen Milchviehbetrieb zu bewirtschaften. Die differenzierte Betrachtung dieses Variantenreichtums und das genaue Erschmecken feiner Unterschiede der handwerklich erzeugten Produkte werden bei der Veranstaltung auf dem Milchhof Meinen im Vordergrund stehen.

Unter fachkundiger Anleitung begeben sich die Gäste auf eine geschmackliche Erlebnisreise der feinen Unterschiede. Mit den Produzenten und anderen kritischen, souveränen Verbrauchern diskutieren die Landwirte und Veranstalter über die Wertschätzung für ein Ur-Lebensmittel und Frischeprodukt, dessen wirtschaftliches Umfeld sich in den letzten Jahren und Jahrzehnten radikal gewandelt hat. Mit dem Ziel, regionales Geschmackserleben im Bewusstsein zu verankern und ihm auch zukünftig Raum zu geben.

Ablauf:

- 13:30h Eintreffen der Gäste auf dem Milchhof Meinen
- 14h Begrüßung durch Ulrich Frohnmeyer, Geschmackstage Deutschland e.V. und Antje Hassenpflug, BMV, Kurzvorstellung der beiden Betriebe Meinen und Diers
- 14:15h Milch-Verkostung mit Produkten des Milchhof Meinen und des Milchhof Diers, Querverkostung mit Referenzmilchen aus dem Supermarkt
Moderation: Kirsten Kohlhaw, freie Pressereferentin des BMV
- 15:15h Gespräch mit Hanke Diers und Jutta Meinen über unterschiedliche Wirtschaftsweisen und Wege in der Direktvermarktung
- 16h Hofrundgang Meinen und Fortsetzung des Gesprächs
- 17h Ausklang und Verabschiedung

Infos | Auf einen Blick

Datum der Veranstaltung | Samstag, der 14.10.2017, 14-17h

Ort der Veranstaltung | **Milchhof Meinen**, Melkstraat 4, 26345 Bockhorn-Grabstede, www.hof-meinen.de

Anfahrt: (30min von [Leer](#), 30min von [Wilhelmshaven](#), 35min von [Oldenburg](#), 70min von [Bremen](#))

Die Teilnahme an dieser Veranstaltung ist kostenfrei. Aufgrund der begrenzten Plätze bitten wir um verbindliche Anmeldung unter presse@milch-und-mehr.de

Infos | Die Veranstalter

Der BMV (**Bundesverband der Milchdirektvermarkter und Erzeuger von Vorzugsmilch**) ist die fachliche und politische Interessenvertretung von Landwirten, die sich auf Direktvermarktung von Milch und Milchprodukten spezialisiert haben. Er setzt sich für eine Stärkung der regionalen Landwirtschaft ein, für Lebensmittelvielfalt und den Erhalt von naturbelassenen Produkten wie Vorzugsmilch.

<http://www.milch-und-mehr.de>

Die "Geschmackstage" gehen auf eine gemeinsame Initiative des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und des Sternekochs Johann Lafer zurück. Sie fanden im Jahr 2008 erstmals statt.

Inzwischen hat sich aus dem ehemaligen Pilotprojekt die deutschlandweit größte Aktionswoche rund um die Vielfalt regional und saisonal handwerklich produzierter Lebensmittel entwickelt. Veranstalter ist seit 2012 **der Verein Geschmackstage Deutschland e.V.** mit bundesweit organisierten Verbänden als Mitglieder und renommierten Partnern. <http://www.geschmackstage.de>

Der BMV ist seit 2017 Mitglied bei Geschmackstage Deutschland e.V. In der neuen Konstellation ist es die erste gemeinsame Veranstaltung beider Partner.

Die Praktiker, deren Engagement wir diesen Nachmittag verdanken

Jutta Meinen, Hof Meinen, <http://www.hof-meinen.de> (Gastgeberin)

Hanke Diers vom Diershof bei Oldenburg: <http://www.diershof.de>

Pressekontakt

Kirsten Kohlhaw, freie Pressereferentin

BMV e.V.

presse@milch-und-mehr.de

Mobil: 0170.553 9730