

Pressemeldung, Berlin / Dohren 22.3.2018

## Hohe Qualität im Hohen Norden – Wie schmeckt Direktvermarktung von Milch in Schleswig-Holstein?

Am 21.4.2018 um 14 h findet für interessierte Multiplikatoren wie Touristiker, Lehrende, Landfrauen, Medienvertreter und andere am Thema Interessierte eine Veranstaltung zur Situation direktvermarktender Landwirte in Schleswig-Holstein statt, die zum genauen Hinschmecken und zum Austausch über Wertschätzung und Wertschöpfung einlädt.

Welchen Preis hat Qualität und was ist ein Liter Milch wert? Wie können Landwirte in der „Wachse oder weiche-Spirale“ überleben? Welche Wertschöpfungsmöglichkeiten existieren in der zunehmend industrialisierten Landwirtschaft für Betriebe mit eigenen Hofmolkereien? Und wie sieht Vielfalt in der handwerklichen Erzeugung von Milch und Milchprodukten im nördlichsten Bundesland, in Schleswig-Holstein aus?

Gastgeberin Gunda Sierck von der Meierei Geestfrisch in Kropp bei Rendsburg ist **leidenschaftliche Direktvermarkterin**: Sie und Ihre Familie verantworten in dieser besonderen Form der Landwirtschaft alle Schritte von der Herdengesundheit und Abfüllung über die Veredelung und Etikettierung bis zum Verkauf ihrer traditionell und handwerklich hergestellten Produkte.

Ebenso wie die Betreiber des befreundeten Bio-Milchhofs rieckens landmilch sind die Siercks vom Hof Fuhreit überzeugte **Feinheimisch**-Produzenten. Diese Zusammenarbeit ist für beide Landwirt-Familien ein weiteres Bekenntnis zu lokal, regional und transparent in einem wirtschaftlichen Umfeld in der Lebensmittelerzeugung, das sich in den letzten Jahren und Jahrzehnten radikal in Richtung Standardisierung und Anonymität gewandelt hat.

Das hohe Engagement ist eine Möglichkeit für **Direktvermarkter**, sich auf einem hart umkämpften Lebensmittelmarkt über eine Nische zu positionieren. Sie behalten so mehr Gestaltungshoheit, **kennen ihre Kunden** häufig persönlich und schaffen eine **Wertschöpfungskette** jenseits des gängigen Lebensmitteleinzelhandels mit seiner starken Handelsmacht.

**Wie funktioniert dieser Weg für die schleswig-holsteinischen Milchviehbetriebe**, die sich und ihre Produkte am Nachmittag des 21.4.2018 im Zentrum des nördlichsten Bundeslandes vorstellen? Mit welchen ökologischen, ökonomischen und politischen Herausforderungen sind sie konfrontiert? Wie sieht ein klassischer Arbeitstag dieser unternehmerischen Multitalente aus?

Diese und weitere Fragen wollen der *Bundesverband der Milchdirektvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger e.V.* und *Geschmackstage e.V.* mit den anwesenden Landwirten und Gästen bei einer gemeinsamen Veranstaltung ausloten. **Das Wort haben dabei die Hersteller selbst**, die persönlich und durch ihre Produkte vertreten sind. Es sind Menschen, die aus Überzeugung in ihrer Region verwurzelt sind und auf ihre Weise einen wertvollen Beitrag leisten zur ganzheitlichen Stärkung ihrer Heimat. **Hören wir ihnen zu.**



### **Infos | Auf einen Blick**

Datum der Veranstaltung | Samstag, der 21.04.2018, 14 – ca. 17:30h

Ort der Veranstaltung | **Meierei Geestfrisch (Hof Fuhlreit)**, Fuhlreit 4, 24848 Kropp,  
[www.meierei-geestfrisch.de](http://www.meierei-geestfrisch.de)

[Anfahrt über Google Maps](#)

### **Ablauf des Nachmittags „Hohe Qualität im hohen Norden“:**

- 13:30 h Eintreffen der Gäste auf dem Hof Fuhlreit, Meierei Geestfrisch
- 14:00 h Begrüßung durch Ulrich Frohn Meyer, Geschmackstage Deutschland e.V. und Antje Hassenpflug, Bundesverband der Milchdirektvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger e.V.; Grußwort Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein; Kurzvorstellung der einladenden Betriebe Hof Fuhlreit und rieckens landmilch sowie weiterer sich präsentierender Direktvermarkter aus Schleswig-Holstein
- 14:20 h Milch- und Quark-Verkostung. Verschiedene Landmilch und Vorzugsmilch im Vergleich (mit ESL- und H-Milch), handwerklich produzierter Quark der teilnehmenden Betriebe. Unter fachkundiger Anleitung begeben sich die Gäste auf eine geschmackliche Erlebnisreise der feinen Unterschiede.  
Einführung und Moderation: Kirsten Kohlhaw, freie Pressereferentin des BMV
- 15:20 h Gespräch mit den feinheimischen Milch-Direktvermarktern Familie Sierck und Familie Riecken sowie Meike Hinsch (Seefelder Hof) und Matthias Koberg (Meierei Milchkanne) über unterschiedliche Wege in der Direktvermarktung und die Situation in Schleswig-Holstein
- 16:15 h Hofrundgang Meierei Geestfrisch und Fortsetzung des Gesprächs mit den anwesenden Milchproduzenten.
- 17:00 h Kleiner Imbiss mit Produkten aus der Produktpalette der schleswig-holsteinischen Direktvermarkter im BMV, wie handwerklich hergestelltem Joghurt in vielen Geschmacksrichtungen, Käse und Frischkäse, uvm.
- 17:30h Ende der Veranstaltung

***Die Teilnahme an dieser Veranstaltung ist kostenfrei. Aufgrund der begrenzten Plätze bitten wir um verbindliche Anmeldung – spätestens bis zum 20.4. 18h – unter [presse@milch-und-mehr.de](mailto:presse@milch-und-mehr.de)***

#### **PRESSEKONTAKT**

Kirsten Kohlhaw, freie Pressereferentin, BMV e.V., [presse@milch-und-mehr.de](mailto:presse@milch-und-mehr.de),  
Mobil: 0170.553 9730

## 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 Bundeslandwirtschaftsministeriums und des Sternekochs Johann Lafer zurück. Sie fanden im Jahr 2008 erstmals statt. Inzwischen hat sich aus dem ehemaligen Pilotprojekt ein deutschlandweites Netzwerk rund um Geschmacksbildung sowie die Vielfalt handwerklich produzierter regionaler und saisonaler 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.. Beide Partner stehen bundesweit für ihr Engagement für regionale und handwerkliche Lebensmittelerzeugung und den Erhalt einer natürlichen Vielfalt. In gemeinsam durchgeführten Veranstaltungen laden sie die interessierte Öffentlichkeit zum Dialog.

## Die Praktiker, deren Engagement wir diesen Nachmittag verdanken

Gunda und Jörn Sierck, **Meierei Geestfrisch**, Milch-Direktvermarkter im Raum Rendsburg, BMV-Vorstand, *Mitglied und Produzent im Verein Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein*, , [www.meierei-geestfrisch.de](http://www.meierei-geestfrisch.de)

Kherstin und Bert Riecken, **rieckens landmilch**, biologisch wirtschaftender Direktvermarkter im Raum Kiel, BMV-Vorstand, *Mitglied und Produzent im Verein Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein*, [www.rieckens-landmilch.de](http://www.rieckens-landmilch.de)

Svenja und Timo Albers, **Milchhof Albers**, BMV-Mitglied und Milchdirektvermarkter aus Sterley bei Mölln, [www.milchhof-albers.de](http://www.milchhof-albers.de)

Maike Hinsch, **Seefelder Landmilch**, BMV-Mitglied und Milchdirektvermarkter aus Bad Oldesloe, <https://seefelder-landmilch.de>

Matthias Koberg, **Meierei Milchkanne**, BMV-Mitglied und Direktvermarkter aus Bergenhusen, <http://www.meierei-milchkanne.de>

Georg Scharmer, **Hof Dannwisch**, biologisch-dynamisch wirtschaftender Betrieb nach Demeter-Richtlinien, Vorzugsmilch-Produzent und Milchdirektvermarkter, *einzigere Vorzugsmilchbetrieb vom BMV in Schleswig-Holstein*, [www.hof-dannwisch.de](http://www.hof-dannwisch.de)

## PRESSEKONTAKT

Kirsten Kohlhaw, freie Pressereferentin, BMV e.V., [presse@milch-und-mehr.de](mailto:presse@milch-und-mehr.de),  
Mobil: 0170.553 9730