

REGIONAL IST 1. WAHL

Vor Ort bei
Bio-Erzeugern
aus der Region.

BERLIN-BRANDENBURG

Endlich: ein Bio-Joghurt aus Brandenburg.

Standen bislang wirklich nur weit gereiste Bio-Joghurts in den Berlin-Brandenburger Kühlregalen? Bislang: ja. Aber mit Inbetriebnahme der neuen Lobetaler Bio-Molkerei gibt es endlich auch einen Bio-Joghurt aus der Region. Was den auszeichnet, warum Molkereileiter Michael Kuper lange nach dem perfekten Joghurt-Becher gesucht hat, wie sich sein Team zusammensetzt und wann der erste Käse aus Lobetal kommt, erfahren Sie auf den Innenseiten.



Antonia und Kerstin aus dem Molkerei-Team haben ihren Lieblingsjoghurt bereits entdeckt.

Kostenlos mitnehmen!

Rezept auf der Rückseite: Waffeln mit Dickmilch und Auberginencreme auf Joghurtbasis

Startschuss im Januar 2010:

Neue Molkerei, neue Produkte, neuer Geschmack.

Rund 40 Kilometer nördlich von Berlin ist in den letzten Monaten eine neue Bio-Molkerei entstanden. Seit Januar 2010 versorgt sie den regionalen Markt mit mehreren Joghurt-Sorten, Sahne, saurer Sahne, Dickmilch und Ayran. Molkereileiter Michael Kuper spricht über den Start von Lobetaler Bio.



Typisch Lobetaler Bio: der besonders hohe Fruchtanteil.

Michael, ihr seid die dritte Bio-Molkerei in Brandenburg, macht aber den ersten regionalen Joghurt - wie kann das sein?

„Wir haben uns ganz bewusst eine Nische gesucht. Münchehofe und Brodowin versorgen die Region vor al-

lem mit Milch und ausgewählten Milchprodukten. Bislang haben sie aber keinen Joghurt im Programm. Nur in Hofläden oder Abokisten taucht hin und wieder ein Joghurt aus Brandenburg auf. Aber Bio-Joghurt im großen Stil, das ist unser Projekt.“

Wo kommt bislang der Joghurt her, den wir in den Kühltruhen Berlin-Brandenburger Bioläden finden?

„Der kommt aus dem Westen oder Süden Deutschlands und hat mindestens 400 Transportkilometer im Schlepptau. Das muss nicht sein, finde ich.“

Und was zeichnet den Lobetaler Bio-Joghurt aus - außer seinem kurzen Weg zum Kunden?

„Auch wenn das jetzt nach Werbefloskel klingt: er schmeckt unglaublich fruchtig. Wir haben wirklich lange experimentiert, bis wir eine biologische Fruchtzubereitung gefunden haben, von der alle Testesser begeistert waren. In unserem Fruchtjoghurt stecken rund 12 % Frucht und richtige Stückchen - gesetzlich vorge-

schrieben sind nur 6%. Auf zusätzliche Aromen können wir ganz verzichten. Selbst bekennende Joghurt-Muffel haben unsere Probierbecher restlos ausgelöffelt. So fruchtig der Fruchtjoghurt ist, so cremig ist der Naturjoghurt. Auch an diesem Produkt haben wir geduldig ge-



Molkereileiter Michael Kuper



Premierengäste im Kühlregal - gestatten, die Neuen von Lobetaler Bio. Diesen Besuchern werden Sie jetzt öfter begegnen. Achten Sie auch auf die Verkostungsaktionen von Lobetaler Bio.



feilt, denn er ist die Basis für alle unsere Joghurtsorten.“

**Und später?
Baut ihr eure
Produktpalette
noch aus?**

Was gehört sonst noch zum Startsortiment von Lobetaler Bio?

„Eine kleine weiße Linie. Also süße und saure Sahne, Dickmilch und Ayran. Wir versuchen, all unseren Produkten ein gewisses Etwas zu verleihen: Unsere Dickmilch zum Beispiel stellen wir ganz traditionell her. Deshalb ist sie schön stichfest und kitzelt auf der Zunge. Und auch beim Ayran wählen wir eine traditionelle Zubereitung, denn Ayran mag für uns Deutsche ein Modegetränk sein, im nahen Osten ist er eine uralte Spezialität.“

„Wenn sich unsere Startprodukte gut etabliert haben, werden wir umgehend in die Weichkäse-Produktion einsteigen. Uns schwebt für den Anfang ein traditioneller Camembert vor. Aber wir können es kaum erwarten, weitere Käsespezialitäten zu kreieren. Die Hoffnungstaler Werkstätten haben eine großzügige Molkerei gebaut, und unser Landwirtschaftsbetrieb liefert jeden Morgen ca. 5.800 Liter frische Milch an - da muss ich mir schon ein bisschen was einfallen lassen.“



Auch Käsespezialitäten werden demnächst angesetzt.

Bio und einiges mehr: Die soziale Milchwirtschaft.

Lobetaler Bio ist ein Betriebszweig der Hoffnungstaler Werkstätten (die wiederum zu den Hoffnungstaler Anstalten, der größten sozialen Organisation in Brandenburg, gehören). Wie in allen Werkstätten und auf den vier Landwirtschaftsbetrieben arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung zusammen. Zurzeit besteht das Team um Molkereimeister Michael Kuper aus zwölf Mitarbeitern mit Behinderungen sowie zwei Molkereifacharbeitern und einer Vertriebsmitarbeiterin. Dieses Konzept bringt der Claim „soziale Milchwirtschaft“ auf den Punkt.



Molkereileiter Michael Kuper (3. von links) mit einigen seiner Mitarbeiter/-innen.

Kreide statt Kunststoff: Ein rundum überzeugender Becher.

Drei Monate lang haben die Lobetaler nach dem perfekten Becher für ihre Milchprodukte gesucht, viele Prototypen geprüft und sich schließlich für ein Kunststoff-Kreide-Gemisch entschieden. Das noch ziemlich innovative Material besteht nur zur Hälfte aus Kunststoff und ansonsten aus Kreide (Calciumcarbonat). Im Gegensatz zu herkömmlichen Bechern lässt sich so enorm viel Kunststoff sparen. Durch die große Stabilität der Kreide ist auch der Materialeinsatz geringer und das Gewicht um 30 % verringert.



Rezeptempfehlungen:

Waffeln mit Dickmilch

(ergibt ca. 6 Waffeln)

Zutaten:

125 g Mehl
250 g Dickmilch
50 g Zucker
2 Eier
Schale einer halben Zitrone oder Orange
1 Prise Salz

Zubereitung:

Mehl und Dickmilch gut verrühren. Eier trennen. Eigelb, Zucker, Zitronen- oder Orangenschale und eine Prise Salz schaumig schlagen und unter den Teig heben. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterziehen. Dann den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Das Waffeleisen vorheizen, fetten und pro Waffel ca. zwei Esslöffel Teig backen. Nach Belieben mit Zimt und Zucker oder auch mit Früchten servieren.



IMPRESSUM:

Das Regional-Info berichtet über Bio-Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin und Brandenburg. Es ist ausschließlich in Naturkostfachgeschäften erhältlich.

Herausgegeben von: Terra Naturkost Handels KG, Berlin

Redaktion: Anne Mikus

Fotos: Th. George (Titel), R. Schröder (Rezept),
sonst Human Touch Medienproduktion

Gestaltung: ZITRUSBLAU, www.zitrusblau.de

Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.



Auberginencreme auf Joghurtbasis

Vorspeise für ca. 6 Personen

Zutaten:

2 Auberginen	etwas Zitronensaft
3 Zehen Knoblauch	etwas Öl zum Braten
3 EL Tomatenmark	Salz und Pfeffer
150 bis 200 g Naturjoghurt	frisches Basilikum

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die halbierten Auberginen mit der flachen Seite auf einem geölten Blech ca. 45 Minuten backen (Haut mit der Gabel einstechen). Die Auberginen etwas abkühlen lassen und häuten bzw. das Fleisch aus der Schale streichen. Mit gepresstem Knoblauch, Tomatenmark, Joghurt, Zitronensaft und frischem Basilikum pürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Passt gut zu Baguette, aber auch zu Pasta, gegrilltem Fisch oder Fleisch.

Milchladen mit Panoramablick:

Zugucken ausdrücklich erwünscht.

Der Milchladen auf dem Betriebsgelände lockt nicht nur mit Joghurt-Bar, Käsetheke und Bistro-Betrieb. Er bietet über drei Schaufenster auch einen unmittelbaren Einblick in die Joghurt- und Käseproduktion.



Lobetaler Bio-Molkerei

Sydower Feld 1 · 16359 Biesenthal

03337 - 430 430

lobetaler-bio@lobetal.de · www.lobetaler-bio.de