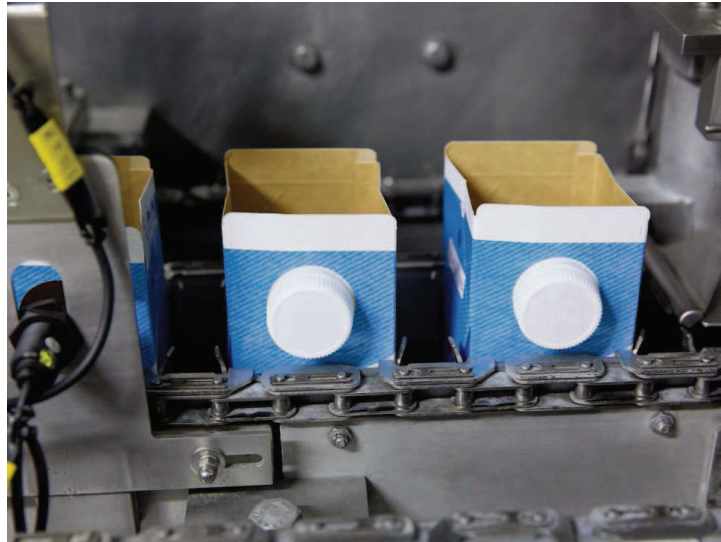


Der Markt hat es gefordert

Molkerei der luxemburgischen Bio-Bauern hat in Bascharage den Betrieb aufgenommen



Mit dem „Mercedes unter den Abfüllanlagen“ produzieren nun die Luxemburger Bio-Bauern ihre Milch für den heimischen Markt

Fotos: Jean-Claude Ernst

BASCHARAGE
INGO ZWANK

Vom Herbst 2000 an brachte die BIOG in Kooperation mit der Luxlait Bio-Milch auf den Markt. Die Milch wurde von der Luxlait gesammelt, gelagert und verarbeitet, doch nun läuft die Bio-Milch der luxemburgischen Bio-Bauern in Eigenregie vom Band.

„Die Marktsituation machte es erforderlich“, sagt BIOG-Geschäftsführer Volker Manz, „wenn man die Preise im Ausland schaut, da bekommen die Kollegen rund 50 Cent je Liter Milch!“

Produktion auf 700 Quadratmetern

Dies streben auch die zehn Gründungsbetriebe der BIOG-Molkerei sarl nun an: „eine bessere Bezahlung für unser Bio-Produkt“. Die Bio-Genossenschaft will ab dem 1. Januar 2016 ihre Bio-Milch in der eigenen Anlage in Bascharage produzieren, wo sich die Chance für das Anmieten einer ehemaligen Metzgerei ergab. „Es ist genau das, was wir brauchen vorhanden, auch die Kühlanlagen sind noch da.“ Dort liegt die Produktionsfläche bei etwa 700 Quadratmetern.

Gestern wurden die ersten Probeabfüllungen getätigt, über eine moderne, wenn auch gebrauchte Abfüllanlage aus Spanien, die in Deutschland überholt wurde. Dabei handelt es sich um den „Mercedes unter den Abfüllanlagen“, wie berichtet wurde. Es soll Milch und etwas später auch Joghurt hergestellt werden.

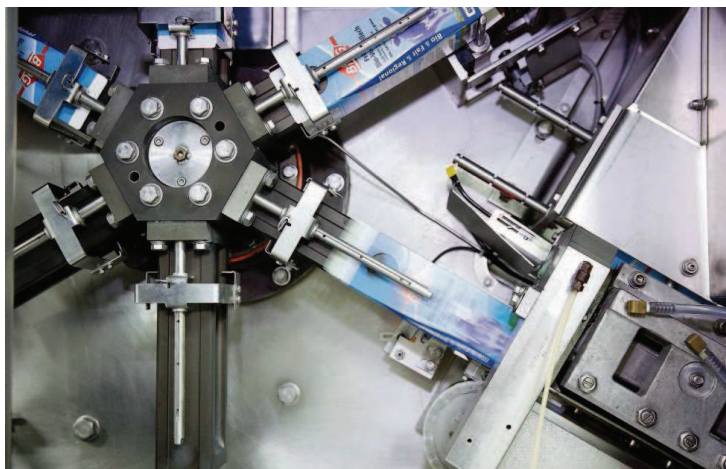
Die Übermenge an Milch wird ins Ausland auf dem europäischen Biomarkt verkauft. „Die Nachfrage ist hier sehr groß. So streben wir für den Bio-Bauern einen faireren Preis für die Milch an.“

Eine Million Euro an Investitionen - Schwere finanzielle Lage der Bauern

So war die Situation: Von den zwei Millionen Litern, die zu einem Preis von 30 Cents/Liter an die Luxlait abgegeben wurden, wurden 1,2 Millionen Liter zu BIOG-Produkten verarbeitet. 800.000 Liter wurden zu konventionellen Produkten verarbeitet, sagte Manz.

Selbst mit den „13 Cents Bio Plus“ kamen aber die Bauern nachher nur auf rund 37,8 Cents/Liter. Mit der neuen Molkerei verbessert sich der Milchpreis für den BIOG-Milchbauer um 12,2 Cents, der Geldfluss geht ohne weitere Zwischenstation zurück zum Bauern. „Im Vergleich zu einem konventionellen Milchbauern sind es sogar 20 Cents.“

Mit dieser Entscheidung geht Luxlait natürlich auch eine Menge Milch verloren - doch Luxlait hat



Bis zu vier Millionen Liter können hier verarbeitet werden



Foto: Luxlait

DIE BIO-ALTERNATIVE

Milch mit etwas viel Schweigen drumherum

„Nun gibt es auch Bio-Milch unter der Marke Luxlait. Eine UHT-Milch mit 1,5 Prozent Fett, aus reiner Bio-Milch hergestellt, erweitert die bestehende Luxlait-Produktlinie“, wie das Unternehmen mitteilt. Das erste Bio-Produkt, welches unter der Marke Luxlait hergestellt wird, eigne sich sowohl zum Direktverzehr als auch zur Zubereitung zahlreicher Rezepte auf Milchbasis, heißt es von Luxlait. Das erste Produkt? Und woher bezieht Luxlait nun seine Bio-Milch? „Aus dem benachbarten Ausland“, wie auf Nachfrage hin gesagt wurde, „und alles Bio“, wie betont wurde. Allerdings hüllte sich das Unternehmen sowohl über den Preis für den Liter Bio-Milch als auch die Menge etwas in Schweigen. Der Preis sei marktüblich, wie knapp gesagt wurde. Ob es allerdings noch mehr Produkte in der „Bio-Reihe“ geben wird, das wird die Zeit mit sich bringen, wie die Marketingabteilung weiter ausführte. IZ

bereits eine eigene Bio-Produktreihe angekündigt, wenigstens auf ihrer Internetseite. „Wir können bis zu vier Millionen Liter in Bascharage verarbeiten.“ Auch wenn es mehr Milch gibt, kann man dann zu einem passenden Preis exportieren, denn „einige Betriebe stehen schon vor der Tür“, betonte Manz.

Die müssen dann Mitglied bei BIOG sein. Aber am Preis für den Konsumenten soll sich nichts ändern. Die Bio-Milchbauern des BIOG-Programms werden die Milch von Subunternehmen einsammeln lassen und dann in den Anlagen in Bascharage weiterverarbeiten. ●