

Die Milch macht's

Vor 18 Jahren wagte Gunnar Hemme den Sprung ins Wasser und baute in Angermünde einen kleinen Verarbeitungsbetrieb auf, der sich bis heute auf einem schwierigen Markt behauptet. Kann das ein Modell für die kriselnde, heimische Branche sein?

Von Frank Wilhelm

ANGERMÜNDE. Gunnar Hemme hatte nicht viel, als er 1998 in Schmargendorf, einem kleinen Ortsteil von Angermünde, seine Molke- rei bauen wollte. Da der ältere Bruder den elterlichen Bauernhof in Niedersachsen übernahm, erhielt er eine finanzielle Entschädigung. Hinzu kamen eine Idee und eine Kalkulation auf einem Zettel. Der damals 30-jährige wollte ein Milchmann-System aufbauen. Frische Milch, Quark und Joghurt sollten Interessierten frei Haus geliefert werden. Was er noch brauchte, war eine Bank, die seine Idee finanzierte. Die fand er schließlich in der heimischen Wedemark. Sein Vater bürgte für den Sohn.

Hemme wuchs mit der Landwirtschaft und der Milchviehhaltung auf. Der elterliche Hof hat eine Tradition, die 400 Jahre zurückreicht. Auch er verlor sein Herz an die Landwirtschaft, lernte und studierte das Fach. In seiner Diplomarbeit erörterte er Chancen und Risiken des Milchmann-Systems. Dass er schließlich mit seiner Idee in der Uckermark landete, sei vielen Zufällen zu verdanken. Jedenfalls fand er in dem Milchgut Schmargendorf einen Agrarbetrieb, von dem er von Anfang an seine Milch bezog. Beide Unternehmen sind Nachbarn. Über eine Leitung fließt die Milch vom Gut in die Molkerei.

„Gleich zum Anfang musste ich natürlich feststellen, dass eine Kalkulation auf einem Zettel etwas anderes ist als die Umsetzung in der Praxis“, sagt Hemme heute. Das größte Problem für einen Anfänger in der Branche: Er braucht angesichts von Molkerei-Riesen wie dem Deutschen Milchkontor (DMK) einen Markt für seine Produkte. Hemme fand die



Stolzer Vater: Jürgen Hemme (rechts) lässt sich von seinem Sohn Gunnar die gerade abgefüllte Milch zeigen.

FOTOS (2): F. WILHELM



Wir alle profitieren davon, wenn unsere Region floriert. Geht es lokalen Dienstleistungsunternehmen, Händlern und Handwerkern gut, spüren wir das. Wir wollen des-

halb mit der Kampagne „LokalFuchs“ die regionale Wirtschaft unterstützen. In einer Serie stellen wir Nahrungsmittelproduzenten aus dem Nordosten vor. www.lokalfuchs.de



Der Anblick der Milchbeutel weckt DDR-Erinnerungen.

Nische: Sein Milchmann-Konzept kam an, insbesondere bei den Eigenheim-Bewohnern in den nördlichen und östlichen Randgebieten Berlins, bei Kunden, die für den Liter Milch auch gerne ein paar Cent mehr zahlen, wenn das Produkt denn frisch und regional ist. Am 17. November 1998 verarbeitete Hemme die erste Milch. Weihnachten des gleichen Jahres lieferte die Molkerei bereits an 400 Kunden. „Danach konnte ich wieder gut schlafen“, sagt Hemme.

Mittlerweile fährt er regelmäßig rund 2000 Haushalte

zwischen Prenzlau und Berlin an. Je nach Tourenplan und Kundenwunsch kommt der Milchmann – der in der Regel eine Frau ist – ein- bis zweimal pro Woche vorbei und bringt die bestellten Produkte, angefangen von der Milch über den Joghurt bis hin zur Butter aus Angermünde. Mittlerweile bietet Hemme auch Nahrungsmittel anderer Firmen aus dem Brandenburgischen mit an: Uckerkaas aus Bandelow oder Würstchen aus Buckow beispielsweise. Die Fahrer liefern die bestellte Ware an der Haustür ab und nehmen das Leergut

gleich wieder mit. Gerne würde er den Service auch in Neubrandenburg anbieten, der weite Weg bis zur Viertorestadt – rund 110 Kilometer – sei aber unrentabel.

Kunden fällt ungewöhnliche Verpackung auf

Hemme hat auch Erfolg, weil sich viele Verbraucher immer stärker dafür interessieren, woher ihre Lebensmittel kommen. Das Etikett „Regional“ ist oft begehrt als die Marke „Bio“. Dementsprechend wirbt Hemme mit drei Attributen für seine Produkte: Frische – „die Milch, die heute

gemolken wurde, steht morgen im Kühlregal des Supermarktes“. Transparenz – Hemmes Milch kommt von drei Höfen, die er auf seiner Internetseite auch benennt: das Milchgut Schmargendorf, die Agrar GmbH Lichterfelde Golzow in der nahen Schorfheide sowie der Milchviehbetrieb Wolters in Bandelow bei Prenzlau. Und schließlich die Authentizität: „Die Menschen kennen denjenigen, der ihre Milch produziert.“

2008 wurde auch der Handel auf Hemme Milch aufmerksam. Es gab erste Gespräche mit Edeka, Rewe,

der schwarze Netto aus Stavenhagen und Kaiser's folgten. Jedem Kunden dürften insbesondere die ungewöhnlichen Verpackungen auffallen. Auf die üblichen Tetrapacks hat Hemme verzichtet, weil die Verpackungsanlagen sehr teuer seien. Er nutzt ein schwedisches Schlauchsystem, mit dem die vielen DDR-Bürgern bekannten Milchbeutel eine Renaissance erleben. Allerdings seien die heutigen Verpackungen wesentlich stabiler, weil das Material aus 40 Prozent natürlicher Kreide bestehe.

Mittlerweile setzt Hemme zwei Drittel seiner Produkte über den Handel ab, ein Drittel über seine Milchmänner – einschließlich der Milch für 200 Schulen und Kitas. 25 Mitarbeiter stehen bei Hemme in Lohn und Brot, einige davon brachten ihr Milch-Fachwissen aus der ehemaligen Angermünder Molkerei mit, die nach der Wende dichtmachte. Hemme hat noch viele Ideen: In diesem Jahr soll an die bestehende Molkerei angebaut werden. Neben einem Hofladen, in dem auch Produkte anderer regionaler Firmen angeboten werden, sowie der Erweiterung des Kühllagers ist auch ein Besucherzentrum geplant, in dem über die regionale Milchwirtschaft und die Molkerei informiert wird. Das Interesse sei vorhanden, ist sich Hemme sicher. Beim Hoffest vor zwei Jahren stürmten 5000 Besucher die Molkerei und das Milchgut, so Hemme: „Wir müssen permanente Markenarbeit leisten.“

Am 11. und 12. Juni, jeweils ab 11 Uhr, laden die Molkerei Hemme und das benachbarte Milchgut Schmargendorf zum Hoffest ein.

brandenburger-landpartie.de

Kontakt zum Autor
f.wilhelm@nordkurier.de

Wie lieb und teuer ist den Verbrauchern das Nahrungsmittel?

Von Frank Wilhelm

Der Milchpreis befindet sich im Sturzflug. Die Kunden frohlocken. Sie können sich aber auch dafür entscheiden, Bauern aus dem Nordosten zu unterstützen.

NEUBRANDENBURG. „Milch von hier?“ Die Verkäuferin schaut ratlos. „Ach Sie meinen Milch aus der Region?!“ Hilfsbereit eilt sie zum Kühlregal. Helfen kann sie nicht. Fünf Tests in fünf verschiedenen Märkten und Discountern Neubrandenburgs und fünfmal das gleiche Ergebnis: Bei der Suche nach der „Milch von hier“ kann keiner so richtig weiterhelfen. Man mag den Verkäuferinnen, die täglich Hunderte Produkte im Akkord in die Regale räumen, ungern etwas vorwerfen. Allerdings ist die Herkunft bei tierischen Lebensmitteln –

also auch bei Milchprodukten – schnell über das Genusstauglichkeits- beziehungsweise Identitätskennzeichen (siehe Grafik) zu entschlüsseln. EU-Raum, Land und Bundesland – MV für Mecklenburg-Vorpommern und BB für Brandenburg – sind schnell erkannt. Die Nummer gibt nach einer Recherche im Internet Auskunft über die Molkerei, in der die Milch verarbeitet wurde. Allerdings hat der Verbraucher keine Chance zu erkennen, von welchem Bauernhof die Milch stammt, sagt Uta Nehls von der Verbraucherzentrale MV. Die Herkunft von Milchprodukten, die mit „aus der Region“ beworben werden, sei häufig nicht transparent und gesetzlich nicht geregelt. Bei Hemme-Milch aus Angermünde wird auf der Internetseite auf die drei Agrarbetriebe hingewiesen, die Rohmilch liefern. Die

H-Milch von Edeka und die Bio-Milch vom schwarzen Netto kommen aus der Molkerei Uphal bei Grevesmühlen, die zur dänisch-schwedischen ArlaFoods-Gruppe gehört. Die Rohmilch stamme von Kühen aus Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein, sagt ArlaFoods-Sprecher Wolfgang

Rommel. Auch die Bio-Milch, die es bei Aldi zu kaufen gibt, wird in Mecklenburg-Vorpommern produziert, in Dechow bei Schwerin. Die dortige Gläserne Molkerei, die außerdem einen Produktionsstandort in Münchehofe südlich von Berlin betreibt, ist eine reine Bio-Molkerei und beliefert neben Aldi

Nord unter anderem Lidl, Kaufland, Edeka und Rewe mit Biomilch, sagt Sprecher Peter Knopp. Die in Dechow verarbeitete Milch stamme von Landwirten aus dem Nordosten.

Demgegenüber bezieht Edeka die herkömmliche Frischmilch aus Husum. Der schwarze Netto lässt die homogenisierte Milch sogar aus dem mehr als 800 Kilometer entfernten Pronsheim an der belgischen Grenze ankarren, wie die Kennziffer auf der Verpackung zeigt.

Zwischen 50 und 60 Cent beträgt die Preisdifferenz in den Supermärkten zwischen normaler Milch einerseits und Bio-Milch beziehungsweise der „Milch von hier“ aus Angermünde andererseits. Ein Teil des Mehrpreises fließt an die Landwirte, die Rohmilch liefern. Er zahlt seinen Lieferanten einen höheren Preis als der derzeit

marktübliche, der knapp über der 20-Cent-Marke liegt, sagt Hemme. Biobauern bei ArlaFoods bekommen einen Aufschlag von 20,5 Cent pro Liter gegenüber der herkömmlichen Milch, so Rommel. Mehr sei nicht drin, da der separate Transport, Lagerung und Produktion einen höheren Aufwand für die Molkereien mit sich bringen. Die Gläserne Molkerei in Dechow zahlt rund 20 Cent über dem konventionellen Preis für Milch, die nach Bio-Kriterien hergestellt wurde, sagt Knopp. Dies sei ein Preis, mit dem Landwirte, Molkerei und Handel eine „vernünftige Wertschöpfung“ erzielen könnten. „Wenn der Kunde Bio-Milch kauft, unterstützt er auf jeden Fall den Bio-Bauern aus der Region“. Knopp geht davon aus, dass Verbraucher zunehmend bereit sind, mehr für die Milch zu zahlen.

