



Regionale Strukturen

Es könnte so einfach sein ...

Direktvermarktung, kurze Wertschöpfungsketten, Zusammenarbeit in der Region – das sind Ziele, für die auch Slow Food steht. Doch manchmal geht die Rechnung nicht auf, auch wenn die Bedingungen scheinbar gut sind – wie das Beispiel einer Eismanufaktur im südlichen Schwarzwald zeigt.

Von Birgit Schumacher.



Es war so einfach wie im wahrsten Sinne des Wortes naheliegend: Die Milch für ihr Eis sollte keine langen Wege hinter sich haben, sondern möglichst direkt bezogen werden. Das war der Plan von Caroline Corsten, Absolventin der Gastronomischen Universität Pollenzo und Mitglied der Chef Alliance von Slow Food. 2022 eröffnete sie ihre Eismanufaktur »Bolleschlotzer« in dem kleinen Ort Müns tertal im südlichen Schwarzwald, einer beliebten Ferienregion. »Ich bin hier aufgewachsen, hier gab es früher viele Milchbauern.« Einige waren noch übrig, der kleine Milchviehbetrieb von Simon Zimmermann lag sogar nur wenige hundert Meter von ihrer Manufaktur entfernt. Warum, so fragte sich die junge Frau zu Recht, sollte dessen Milch erst die 25 Kilometer nach Freiburg gebracht, dort verarbeitet und verpackt werden, um dann wieder zu ihr gebracht und geöffnet zu werden?

Um die Milch direkt vom bäuerlichen Betrieb beziehen zu können, ließ Caroline Corsten ihre Eismanufaktur sogar offiziell als Rohmilch verarbeitenden Betrieb zertifizieren: »Ein riesiger bürokratischer Aufwand.« Da die Flüssigkeit bei ihr ohnehin noch erhitzt werde, damit sich die Zutaten gut miteinander verbinden, sei die Verwendung von Rohmilch unbedenklich. Wenn sie die Milch bei ihrem Nachbarn Simon abholte, kam die oft noch handwarm in den Pasteurisierer. »Das spart ja auch Energie, wenn sie nicht gekühlt dort hinein kommt.«

Doch nun hat Corsten ihren Rohmilchlieferanten verloren, denn Simon Zimmermann hat sich entschlossen, aus Kostengründen von Milchvieh- auf Ammenhaltung umzustellen. Für den Bioland-Bauern im Nebenerwerb war schon länger klar, dass sich das Milchgeschäft für ihn irgendwann nicht mehr rechnet. Seine 14 Kühe geben im Jahr etwa 65.000 Liter Milch. Die Menge mag sich für Laien groß anhören, für Molkerieen ist sie aber kaum der Rede wert. Das Abholen der Milch lohnt sich für die dortige Schwarzwaldmilch-Genossenschaft nur, wenn noch mehr Betriebe auf dem Weg liegen. Als immer mehr Höfe in der Region die Milchviehhaltung aufgaben, war Zimmermann mit einer Entscheidung konfrontiert: Entweder musste er eine bestimmte

Foto: privat



Mindestmenge an die Genossenschaft liefern, also mehr Kühe halten. Oder er musste für das Abholen seiner Milch Erfassungskosten an die Molkerei zahlen, damit sich für die der Mehraufwand lohnt.

Zimmermann entschied sich ganz anders. Er stellte um auf Ammenwirtschaft – seine Kühe werden nun nicht mehr gemolken, sondern an ihren Eutern trinken neben den eigenen Kälbern auch der Nachwuchs von anderen Viehbetrieben. Nach zwölf Wochen bei der »Ersatzmutterkuh« kommen die Kälbchen dann in die Mast auf Höfe, die der Erzeugergemeinschaft »Schwarzwald Bio-Weiderind« angehören. »Den Tieren bleiben lange Transporte erspart, sie legen in ihrem Leben höchstens 30 bis 40 Kilometer zurück«, sagt der Landwirt. Für ihn sei dieser Weg deshalb auch eine Entscheidung für Regionalität: »Ich schließe da einfach eine Lücke, wenn ich meine Kühe als Ammen anbiete.«

Die Zahl der Tiere zu erhöhen, war für Zimmermann keine Option: »Ich will Landwirtschaft machen, weil es mir Spaß macht und nicht, weil ich es muss.« Die Direktvermarktung der Rohmilch parallel zur Ammenwirtschaft mit einigen Kühen aufrecht zu erhalten, war ebenfalls keine Überlegung. Das sei wegen der starken Schwankungen bei der Nachfrage einfach nicht möglich: »Die Kühe geben nun mal jeden Tag Milch, an 365 Tagen im Jahr. Da brauche ich Planungssicherheit und muss

wissen, dass ich die Menge auch verkaufen kann.« Die Eismanufaktur Bolleschlotzer hat nach seinen Angaben etwa 2 000 Liter pro Jahr abgenommen. »Aber Eis ist ein saisonales Geschäft, im Sommer brauchen sie mehr, im Herbst und Winter weniger Milch.«

Es gibt eben – wie so oft – zwei Seiten. Auch Caroline Corsten versteht Zimmermanns Sichtweise. »Aber was machen wir, damit es nicht immer so weiter geht? Wie können wir gegensteuern, damit nicht immer mehr kleinbäuerliche Strukturen verschwinden?« Diese Fragen treiben auch Christoph Zimmer um, den Geschäftsführer des Bioland-Landesverbandes Baden-Württemberg. Im Ländle ist die Zahl der Milchkuhhalter von 1971 bis 2022 stark zurückgegangen, von 119 475 auf 5 478. »Es sind vorwiegend kleinere Betriebe, die aufgeben«, sagt Zimmer. Das lasse sich auch daran erkennen, dass die Zahl der Milchkuhe nicht so drastisch gesunken sei. Bioland-Betriebe seien dank ihrer breiten Aufstellung zwar nicht so oft betroffen. Doch einen Strukturwandel beobachtet auch er.

»Es sind etliche Faktoren, die vor allem kleinen Höfen zu schaffen machen«, weiß der Bioland-Landesgeschäftsführer. Es sei nicht der Milchpreis alleine, »obwohl auskömmliche Preise schon helfen würden«. Hinzu kämen, so Zimmer, immer mehr bürokratische Auflagen, von der Tierkennzeichnung bis zur Hygiene sei alles stark formalisiert und zu dokumentieren. Der Kos-

tendruck und die ausufernde Bürokratie würden vielen so zu schaffen machen, dass sie dann vor den größeren Investitionen zurückschrecken, die wegen der steigenden Anforderungen an die Tierhaltung oft notwendig werden – und lieber aufgeben.

»Kleinere Betriebe sollten besser gefördert werden«, findet Zimmer. Eigentlich sei die Zusammenarbeit zwischen dem Milchviehhalter und der Eismanufaktur ein vorbildliches Beispiel für eine kurze Wertschöpfungskette gewesen. Und gerade bei der Vermarktung von Rohmilch gebe es zu starke Einschränkungen: »Natürlich hat die Lebensmittelsicherheit Vorrang, aber es könnte trotzdem mehr Freiraum geben. Bei Milchtankstellen ab Hof gibt es nun eine Eichpflicht, außerdem muss ein Kassenbon ausgegeben werden – das gab es alles früher nicht.«

Landwirt Simon Zimmermann hat seinen Frieden gemacht mit der Entwicklung, auch wenn er es schon ein wenig schade findet. »Aber es bringt nichts, den alten Zeiten hinterher zu weinen.« Für ihn sei es wichtig, mit seinen Tieren weiter arbeiten zu können: »Ich musste die Stalltüren nicht zu machen, deshalb ist das für mich kein Drama.« Caroline Corsten dagegen hadert noch mit der Situation: »Ich muss mich leider verabschieden von dem wirklichen Bio-Gedanken mit zero waste, zero Kilometer und weniger Energieverbrauch.« Die Milch für ihr Eis kommt jetzt pasteurisiert und verpackt aus Freiburg. ●

natürlich oekom!

Mit dieser Zeitschrift halten Sie ein echtes Stück Nachhaltigkeit in den Händen. Durch Ihren Kauf unterstützen Sie eine Produktion mit hohen ökologischen Ansprüchen.

Wir...

- verwenden 100 % Recyclingpapier und mineralölfreie Druckfarben
- drucken in Deutschland – und sorgen damit für kurze Transportwege
- verzichten auf Plastikfolie
- erfüllen die strengsten Kriterien für ein umweltschonendes Druckerzeugnis

Das Slow Food Magazin ist mit dem Blauen Engel Druckerzeugnisse (RAL-UZ 195) zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie unter www.natürlich-oekom.de und [#natuerlicheoekom](https://twitter.com/natuerlicheoekom).

