

Landwirtschaft Die Nachfrage steigt, bald gibt's auch Butter

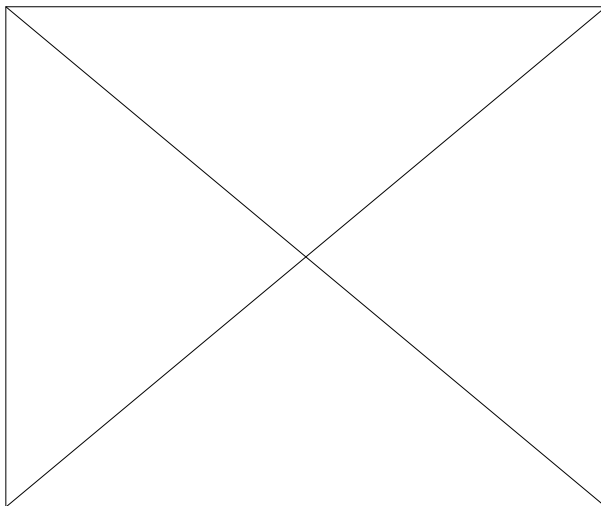
Wesel, 31.05.2011, Margret Brüring



Foto: Gisela Weißkopf / WAZFotoPool

Wesel. Anlässlich des heutigen Tages der Milch führten wir ein Gespräch mit Landwirt Volker Dingebauer.

„Das war schon ein Sprung ins kalte Wasser“, gesteht Volker Dingebauer. Doch der Landwirt aus Bislich hat diesen Schritt bislang nicht bereut. Im September 2010 schloss er sich gemeinsam mit fünf weiteren Berufskollegen aus dem Kreis Wesel der Milchvermarktungsgesellschaft Süddeutschland (MVS) an, in deren Mittelpunkt „Die faire Milch“ steht. Seither ist der 51-Jährige nicht nur Landwirt, sondern auch Werbestrategie für ein Produkt, das bei den Verbrauchern auf immer größeres Interesse stößt.



**Teilnehmende Höfe
müssen sich verpflichten**

„Wir können den Verbrauchern bei unseren Verkostungen Rede und Antwort stehen. Wir erklären, wie wir auf unseren Höfen produzieren, welches Futter wir verwenden“, weiß Dingebauer um die Vorteile der Aktionen in den Lebensmittelgeschäften. Bis nach Düsseldorf fährt der Landwirt, um dort für „Die faire Milch“ zu werben.

Die Verpflichtung der teilnehmenden Höfe, dass zwei Drittel der Futterration aus Gras und ein Drittel aus Mais besteht, dass Gentechnik natürlich kein Thema ist und dass die Tiere auf

den hofnahen Weiden grasen können, überzeugen so manchen Kunden. „Wenn wir an diesen Tagen sehen, wie viele Menschen sich nach unseren Informationen tatsächlich für diese Milch entscheiden, ist das schon beeindruckend“, so Dingebauer.

Handelsketten ziehen teilweise schon mit

Die Werbeaktionen sind keineswegs Eintagsfliegen. Während die beiden Rewe-Konzerne in Dortmund und Köln „Die faire Milch“ längst als festen Bestandteil ihres Angebotes aufgenommen haben, gibt es solche Verträge mit Edeka noch nicht. Trotzdem haben viele Edeka-Händler selbst die Initiative ergriffen und nach Verkostungsaktionen die Milch in ihr Sortiment aufgenommen.

„Der erste hier in unserer Region war Sven Komp“, so Dingebauer. In den drei Läden des Kaufmanns sei die Nachfrage mittlerweile so groß, dass er seine Lieferungen direkt ordert, während der Bislicher und seine fünf Kollegen aus dem Kreis Wesel kleine Läden mit der H-Milch, die es mit einem Fettgehalt von 1,8 und 3,8 Prozent gibt, selbst beliefern.



Volker Dingebauer produziert „Faire Milch“ Foto: Gisela Weißkopf

Volker Dingebauer, mit Leib und Seele Landwirt, hat 55 Kühe im Stall. Deren Futter muss er angesichts der Trockenheit zur Zeit von weiter entfernten Flächen holen. Mittags geht's dann raus auf die Weiden neben dem Hof. „Das ist auch ein Bestandteil des Projektes: Nahezu alle Tiere weiden draußen.“ Bei der Umstellung auf die Futtervorgaben des MVS gab's keine Probleme, versichert der Bislicher. „Die Tiere fühlen sich wohl“, betont Dingebauer und erklärt, woran das festzumachen ist: an der guten Milchleistung und dem Geschmack. Derzeit liefert der Hof 545 000 Liter Milch pro Jahr.

„Die faire Milch“ sichert auch die Existenz der Familie

Dass „Die faire Milch“ auch zur Existenzsicherung der Familie beiträgt, war für Dingebauer der entscheidende Grund zur Teilnahme. „Ich will von dem leben können, was ich produziere.“ Nach noch nicht einmal einem Jahr lasse sich derzeit noch kein Fazit ziehen, doch zu schnell will der dreifache Vater nicht aufgeben. Denn die beiden Söhne und die Tochter haben ihre Liebe zur Landwirtschaft schon lange entdeckt. „Ob sie das tatsächlich später auch betreiben wollen, müssen wir sicher noch abwarten“, bleibt Ehefrau Dorothee realistisch.

Allein auf die Landwirtschaft wollen sie sich nicht mehr verlassen und bemühen sich um den Einstieg in den Tourismus als zweites Standbein. Ferien auf dem Bauernhof in Kombination mit der Freizeitnutzung der Kies-Seen unmittelbar vor der Hoftür könnten sie sich gut vorstellen. „Aber wir müssen erst sehen, was aus dem Seenverbund wird“, blickt Dingebauer auf die Zukunft des Natur- und Freizeitverbundes.

Nur wenige Bauern aus Nordrhein-Westfalen

Dass ihrem Mann die Präsentation des Produktes „faire Milch“ richtig liegt, hat Dorothee Dingebauer (46) schon festgestellt. „Das macht mir einfach Spaß“, gesteht der 51-Jährige. „Die Chemie stimmt“, beschreibt er die Zusammenarbeit mit den Berufskollegen.

Dass wegen der - noch - kleinen Zahl der teilnehmenden Bauern in Nordrhein-Westfalen noch keine frische Milch angeboten werden kann, soll sich langfristig ändern. Bisher werden mit Frischmilch nur Großbäckereien in Bayern beliefert. „Es war uns bewusst, dass wir eine Aufbauphase haben“, sagt Dingebauer. Doch Pläne für die Zukunft gibt’s trotzdem. Demnächst soll auch Butter aus „fairer Milch“ angeboten werden.