

Das BIOG-Markensortiment

Bio-Milch – fair und regional

aus der neuen BIOG-Molkerei in Bascharage

Die Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) betreibt in Eigenregie zwei kleine und erfolgreiche Demeter-Hofkäseereien auf dem Schanck-Haff in Hupperdange und auf dem Kass-Haff in Rollingen/Mersch. Mit Hilfe der OIKOPOLIS-Gruppe in Munsbach und der OIKOPOLIS Participations SA kam jetzt Anfang des Jahres noch eine größere Bio-Molkerei hinzu.

So wird die Milch der Luxemburger BIOG-Bauern seit Januar in der BIOG-Molkerei in Bascharage (Nidderkäerjeng) abgefüllt.

Das Equipment muss stimmen

Der Aufbau einer Molkerei ist alles andere als einfach: Es bedarf einer Menge Technik und einer hygienisch einwandfreien Umgebung. In den Räumlichkeiten in Bascharage werden diese Anforderungen erfüllt.

Hier finden ein großer Lagertank für Rohmilch, drei Tanks für abfüllbereite Milch und Milchprodukte, eine Pasteuriseranlage, eine Milchabfüllanlage und eine Joghurt-Produktionsanlage ihren Platz.

Die BIOG-Milch wird traditionell hergestellt, also pasteurisiert und homogenisiert. Sie wird nicht mikrofiltriert oder stark erhitzt.



Regionale Bio-Milch zum fairen Bio-Preis

In den letzten Monaten wurde sehr viel Zeit, Arbeit und Geld in die BIOG-Molkerei investiert, damit die BIOG-Milchbauern ihre Milch in Zukunft unabhängig vermarkten können und einen angemessenen Preis für die angelieferte Milch erzielen.

Bio-Milch, die nicht auf dem Luxemburger Markt verkauft werden kann, fließt seit Januar auch nicht mehr in die konventionelle Milch mit ein, sondern wird an eine belgische Bio-Molkerei verkauft – und das zum Bio-Preis.

Zurzeit liefern zehn Bio-Milchbauern ihre Milch an die BIOG-Molkerei. Voraussichtlich werden in den nächsten

Jahren aber noch weitere Landwirte ihre Betriebe auf Bio umstellen und die BIOG-Molkerei beliefern.

Ein natürliches Lebensmittel

Der Preis, den die Konsumenten für einen Liter frische BIOG-Milch bezahlen, bleibt gleich. Und auch an der Verarbeitungsweise der Milch hat sich nicht viel verändert. Die BIOG-Milch wird traditionell hergestellt, also pasteurisiert und homogenisiert. Sie wird nicht mikrofiltriert oder stark erhitzt. Eine kleine Änderung gibt es jedoch beim Fettgehalt der Vollmilch und Vollmilchprodukte: Dieser wird nicht – wie zuvor – maschinell eingestellt, sondern entspricht dem natürlichen Fettgehalt der Milch. Der natürliche Fettgehalt liegt bei mindestens 3,8 %, er kann aber saisonal und in Abhängigkeit vom Nahrungsangebot der Kühe leicht schwanken.

Bio-Joghurt und -Rahm

Natürlich wird in den BIOG-Hofkäseereien auch weiterhin Hart-, Weich- und Frischkäse in Demeter-Qualität produziert. Durch die neue BIOG-Molkerei in Bascharage kommt jetzt aber eine weitere technische und soziale Basis hinzu, auf der in Zukunft das Sortiment an BIOG-Milchprodukten weiter entwickelt werden kann. Mitte März kommt voraussichtlich auch der BIOG-Joghurt aus der neuen BIOG-Molkerei – und ein BIOG-Rahm ist ebenfalls in Planung. Zu finden ist das Sortiment der BIOG-Molkerei und der zwei Demeter-Hofkäseereien unter anderem in den NATURATA Bio Marchés, den NATURATA Bio Haff Buttekar und im Kühlregal der Supermärkte.



BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu

Advertorial: www.regio.lu