



DIE FAIRE MILCH IN EUROPA

D'FAIR MELLECH AUS LUXEMBURG

Seit 2011 gibt es D'fair Mellech in Luxemburg. Es nehmen 58 Betriebe am Programm teil.

Das Sortiment ist groß und besteht aus Frischmilch (3,5 % und 1,5 % Fett), haltbarer Milch (3,5 % und 1,5 % Fett) in 1 Liter oder 250 ml, Schokomilch (frisch oder haltbar), Butter, frischer Sahne, Brie, Bauernkäse, Schnittkäse, sieben verschiedenen, teils saisonalen Joghurtsorten, Naturjoghurt sowie aus Eis in acht Geschmacksrichtungen und unterschiedlichen Packungsgrößen.

Angeboten werden die Produkte in jedem guten Supermarkt aber auch in kleineren Geschäften, Tankstellen und Hofläden.

Die Programmteilnehmer organisieren regelmäßig Stände und Verkostungen in Supermärkten, auf Messen und Veranstaltungen.



Neue Serie



„Die faire Milch“ ist ein europäisches Projekt. Es gibt sie nicht nur in Deutschland, sondern auch in Frankreich, Belgien, Luxemburg und sogar zweimal in der Schweiz.

Wir werden Ihnen in den nächsten Ausgaben unseres Newsletters diese Projekte ausführlich vorstellen.

Den Anfang macht heute Luxemburg.

FAMILIE HABBENA AUS KRUMMHÖRN

Die Familie unseres Programmteilnehmers Peter Habvena lebt auf einem historischen und typisch ostfriesischen Gulfhof von 1866. Hier leben 47 Milchkühe, die 200 Tage im Jahr 24 Stunden draußen sind und hochwertige Weidemilch produzieren. Auf 57 ha Weide- und Futterfläche wachsen unter anderem Klee gras, Luzerne und Erbse, die an die Kühe verfüttert werden. Kraftfutter wird nur sehr wenig eingesetzt, denn die Herde ist nicht auf die reine Milchleistung ausgerichtet. Der Hof befindet sich gerade in der Umstellung zum Bio-Betrieb.

Als Vorsitzender des Landesverbandes Niedersachsen setzt sich Peter im Bundesverband der Deutschen Milchviehhalter auch politisch für die Belange und Interessen der Milchbäuerinnen und Milchbauern ein. Die beiden Töchter von Peter und seiner Frau Frauke gehen noch zur Schule.

In seinem Leben hat Peter wohl schon 2500 Bäume, vor allem Obstbäume, gepflanzt. Ob auf den hofeigenen Streuobstwiesen oder einfach an die Feldränder gesetzt, dienen die Blüten und Früchte als Nahrungsquelle für zahlreiche Vögel und Insekten.

Die Familie Habvena betreibt einen kleinen aber feinen Hofladen. Dort kann man viele regionale Produkte kaufen. Das Highlight ist der Käse, den ein befreundeter Käsemeister aus der hofeigenen Milch herstellt. Es gibt ihn in acht verschiedenen Geschmackssorten und er ist wirklich sehr lecker!

Frauke Habvena ist Inhaberin des zauberhaften Buch- und Geschenkeladens „Seitenweise Bücher & Meer“ in Krummhörn.

