

**Milch frisch von der Kuh** ist fast nicht mehr zu haben. In Oberrot dreht eine Familie das Rad der Zeit zurück und hat sich der aufwendigen Zertifizierung als Rohmilcherzeuger gestellt.

# Wenn Überzeugungstäter am Werk sind

Alleinstellungsmerkmal Vorzugsmilch: Pius und Anja Frey möchten authentische Lebensmittel erzeugen

**Milch ist nicht gleich Milch. Was in vielen Supermarktregalen steht, ist nicht mehr das, was in Omas Milchkanne schwappte. Auf dem Völkleswaldhof in Oberrot wird deshalb das Rad der Zeit zurückgedreht.**

PETER LINDAU

**Oberrot.** Man wird mit diesem Geschäft nicht reich, sondern bekommt angesichts des Papierkriegs höchstens ein paar graue Haare mehr. Doch Anja und Pius Frey vom Völkleswaldhof in Oberrot sind Überzeugungstäter. Das Herz der beiden Demeter-Landwirte schlägt für authentische Lebensmittel. Diese Leidenschaft möchten die beiden gerne mit anderen teilen. Deshalb wurde in die Vermarktung von biologisch-dynamischer Roh- oder Vorzugsmilch investiert.

Der Völkleswaldhof hat damit ein Alleinstellungsmerkmal erworben. Er ist einer von sieben Betrieben in Baden-Württemberg, die Rohmilch vertreiben dürfen. In ganz Deutschland haben lediglich 40 Milchviehbetriebe eine entsprechende Zulassung. Was Pius Frey, ausgerüstet mit Häubchen, gründlich desinfizierten Gummistiefeln und weißem Overall in seiner OP-ähnlichen „Milchküche“ abfüllt, ist an der Natur ganz nah dran. Die Milch der selektierten Kühe wird lediglich filtriert und gekühlt, bevor sie in die Flasche kommt. Bestellt werden kann der gute Schluck über das Internet und per Telefon. Zweimal in der Woche setzt sich dann Mitarbeiter Manfred König in seinen blauen Transporter

## Bestellungen per Telefon und Internet möglich

und liefert die Flaschen zusammen mit anderen Molkerei-Produkten in einem Radius von 20 Kilometern aus. Von der auf dem Völkleswaldhof anfallenden Milch wird derzeit ein Teil dreimal pro Woche als Vorzugsmilch an Privathaushalte, drei Geschäfte und einen Bio-Großhändler verkauft.

Rechnen wird sich die Investition der Freys frühestens in zehn Jahren – und das ist noch sehr optimistisch kalkuliert. Im Jahr 2013 werden die Milchquoten fallen. Dann kann jeder Landwirt so viel Milch produzieren,



Anja und Pius Frey zusammen mit der kleinen Ida sowie Lena und Finn vor dem blauen Kühltransporter, mit dem Mitarbeiter Manfred König die über das Internet oder per Telefon bestellte Vorzugsmilch zweimal in der Woche in einem Radius von 20 Kilometern um den Oberroter Völkleswaldhof ausliefert. Fotos: Privat/Lindau

ren, wie er möchte. Anja Frey, die sich auch stark im Bund Deutscher Milchviehhalter ([www.bdm-verband.org](http://www.bdm-verband.org)) engagiert, sagt, „wir sind mit dem bisherigen Milchpreis nicht mehr zurechtgekommen und wollten ein eigenes Produkt zu einem eigenen Preis machen“. Derzeit ist die Literflasche Vorzugsmilch für 1,70 Euro frei Haus geliefert zu haben. Schon ab drei Liter gibt es Mengenrabatt. „Damit bleibt die Wertschöpfung auf dem Hof“, führt Landwirtschaftsmeister Pius Frey ein weiteres Argument ins Feld. In fachlicher Hinsicht und im Engagement schon gar nicht, steht Anja Frey ihrem Mann in nichts nach. Und pingelig sind beide auch, wenn es um ihre Tiere und die Abläufe auf dem Hof geht. So darf zum Beispiel nicht jeder Hand an die für die Lieferung von Vorzugsmilch selektierten Kühe legen. Dafür ist erst eine Hygieneschulung zu absolvieren. Hier gibt's keine Kompromisse – und wer Schnupfen hat oder an Durchfall leidet, hat im Stall ebenfalls nichts zu suchen.



Glückliche Kühe in einer intakten Natur. Auf dem Völkleswaldhof in Oberrot dürfen die Tiere ihre Hörner behalten, und auch an Auslauf mangelt es nicht.

## Milch ist gesund und ganz schön vielseitig

**Rohmilch soll Allergien vorbeugen, bringt aber manche Menschen auch ganz schnell auf den „Topf“. Vielseitig ist die Milch aber auf jeden Fall.**

■ Ob man Rohmilch verträgt oder nicht, probiert man am besten aus. Natürlich gibt es auch Studien dazu. Anja Frey empfiehlt die Lektüre einer Dokumentation auf der Internetseite des Verbands für Handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau ([www.milchhandwerk.info](http://www.milchhandwerk.info)). Im Jahr 1992 wurde der Verband von etwa 60 Hofkäsereien und Hofkäsern als fachliche Beratungseinrichtung und politische Interessensvertretung gegründet.

**Info** Weitere Infos gibt's online unter [www.voelkleswaldhof.de](http://www.voelkleswaldhof.de) oder bei den Freys direkt (0 79 77 / 2 92).

## Strengste Anforderungen an Hygiene

**Vorzugsmilch** ist die einzige Rohmilch, die vom Gesetzgeber für die mittelbare Abgabe an Verbraucher vorgesehen ist, jedoch mit der Einschränkung, dass in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung Vorzugsmilch nicht abgegeben werden darf. An die Gewinnung und Behandlung von Vorzugsmilch werden be-

sonders hohe Anforderungen gestellt, um den Verbraucher vor gesundheitlichem Schaden zu bewahren. Aufgrund der strengen Überwachung darf Vorzugsmilch, im Gegensatz zur Rohmilch, ab Hof auch außerhalb der Betriebsstätte in Fertigpackungen oder in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnis-

sen abgegeben werden. Betriebe, die Vorzugsmilch produzieren wollen, bedürfen einer strengen Zulassung durch die zuständige Behörde.

**Die Kühe** müssen vor der Zulassung auf ihren Gesundheitszustand untersucht werden, ab der Zulassung sind sie monatlich auf



Vorzugsmilch ist ein hochwertiges Naturprodukt.

Krankheiten, die die Milch beeinträchtigen können, zu untersuchen sowie monatlich mittels Einzelmilchproben auf Eutergesundheit zu überprüfen. Bei Zellgehalten von mehr als 250 000 je Milliliter müssen diese Kühe von der Vorzugsmilcherzeugung ausgeschlossen werden. Zudem sind die Euterviertel bakteriologisch zu untersuchen.

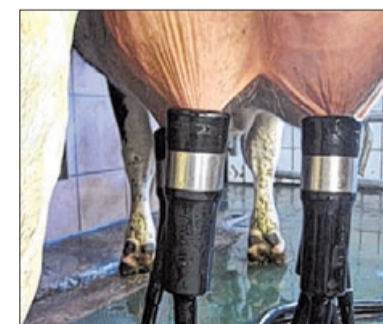
**Vorzugsmilchbetriebe** müssen im Rahmen betriebseigener Kontrollen Nachweise führen über Zu- und Abgänge von Milchkühen, über aufgetretene Gesundheitsstörungen, über den Einsatz von Tierarzneimitteln und über die monatliche Bestandsüberwachung des Tierarztes.

**Vorzugsmilch** wird sofort nach der Gewinnung auf 4 Grad Celsius gekühlt, in Flaschen abgefüllt und direkt zum Kunden geliefert. Somit kann eine gute Haltbarkeit gewährleistet werden.

**Der Abfüllraum** darf nur über eine Hygieneschleuse, nach Händereinigung sowie Anziehen sauberer Arbeitskleidung einschließlich Kopfbedeckung und Schuhen, betreten werden.

**Jeder Vorzugsmilchbetrieb** muss monatlich eine Milchprobe im Rahmen seiner betrieblichen Eigenkontrolle untersuchen lassen, wobei sich die Beurteilung des Untersuchungsergebnisses auf vorgegebene Grenzwerte stützt. Bei Auffälligkeiten werden Nachproben entnommen, beim Nachweis von bestimmten Krankheitserregern wird die Abgabe untersagt. Außerdem werden regelmäßig unangekündigte Stichprobenuntersuchungen von Lebensmittelkontrolleuren durchgeführt.

**Zulassungsbehörde** für Betriebe in ganz Baden-Württemberg ist das Regierungspräsidium Tübingen. Die Behörden versichern, Vorzugsmilch sei das am strengsten kontrollierte Lebensmittel in Deutschland.



Manfred König liefert die Milch frisch vom Hof in die Haushalte.



Pius Frey in seiner „Milchküche“. Für alle Abläufe gelten hier strengste Hygienebestimmungen.