Spezial:
Pflanzliche Milchalternativen

DMZ MILCH WIRTSCHAFT

11. Juli 2024 14

Deutsche Molkerei Zeitung

Lebensmittelindustrie
und
Milchwirtschaft

145. Jahrgang B 2255 D ISSN 1617-2795

GEA.com

GEA Engineering for a better world.

Kommt ein Paradigmenwechsel?

Ralph Ammann
Journalist

Der Bereich der alternativen Produkte verändert sich. Und zwar in verschiedener Hinsicht. Einerseits kommen zu den schon etablierten pflanzlichen Milchalternativen neue Optionen wie zellbasierte Versionen hinzu, die über kurz oder lang im Milchsegment eine ebenso große Bedeutung haben könnten, wie dies bei den Fleischalternativen, wo die Entwicklung schon weiter ist, bereits der Fall ist. Andererseits lässt das Wachstum des Sektors zumindest kurzfristig nach. Wo in den letzten Jahren zweistellige Wachstumsraten verzeichnet werden konnten, sind nun in den nächsten Jahren erst einmal moderate Zuwächse zu erwarten. Das hat in Deutschland vor allem mit einem veränderten Kaufverhalten der Konsumenten zu tun. Die anfängliche Euphorie ist längst verflogen und es ist mehr Bewusstsein für Qualität entstanden. Das zwingt Hersteller und Start-ups, qualitätsorientierter und wirtschaftlicher zu denken, um die Akzeptanz der Verbraucher zu erhalten.

Die dritte und wohl langfristig wichtigste Veränderung betrifft das Verhalten der Unternehmen der Milchwirtschaft gegenüber dem neuen Produkten. Wie man bei der 5. Internationalen Konferenz der muva Kempten zum Thema pflanzliche Milchalternativen im Juni deutlich erkennen konnte, bröckelt der anfängliche Widerstand gegen die »ungeliebten« Alternativen langsam aber sicher. Das ist zwar nicht ganz neu, haben verschiedene Molkereien doch schon länger eigene Sortimente an Milchalternativen etabliert. Neu ist aber die Idee, Alternativen nicht mehr als Konkurrenz zu Milchprodukten, sondern als Ergänzung wahrzunehmen und ihnen eine eigene, neue Produktkategorie zuweisen zu wollen, wie es bei einigen Vorträgen durchklang.

Ein Ansatz, der bei den Anbietern der Alternativen generell gut ankam, wie man den Diskussionen vor Ort entnehmen konnte. Nur vereinzelt keimte noch ein Schubladendenken auf.

Ein interessanter Ansatz für die Zukunft könnte zudem eine Mischung aus Milch und Alternativen, ein Hybridprodukt, sein, das das Beste aus beiden Welten vereint. Ein erstes Beispiel hatte im vergangenem Jahr die Schwarzwaldmilch mit ihrer »Milch+ Hafer«-Produktlinie bereits in den Markt gebracht.

Man darf gespannt sein, ob sich diese vernünftige Denkweise, die einen Paradigmenwechsel darstellen würde, generell fortsetzt. Immerhin sind die Größe und der Wert des nationalen und weltweiten Marktes für Milch und Milchprodukte kein geringer Anreiz. So mancher Alternativen-Hersteller möchte sicher gern davon eine Scheibe abbekommen.

GEDRUCKT IN DER Heimat

Mitteilungsorgan des Milchwirtschaftlichen Vereins Bayern e.V. – MV und seiner Institutionen:
- muva kempten – Labor- und Dienstleistungszentrum
- LVFZ – Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten
- LVFZ – Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchviehhaltung und Grünland, Spitalhof Kempten
- Landwirtschaftlicher Betrieb Spitalhof

Aktuelles
Aus VÖM wird MVÖ 4
Vier neue Mitglieder im Arla Aufsichtsrat 6

DairyInside
Weidebündnis kämpft vehement um Haltestufe 4 8

Politik & Wirtschaft
Pro und Contra zur AgrarOLkG-Novelle 10
Landesagrarminister unzufrieden 11

Technik & Wissenschaft
Großes Interesse an Alternativen 12
Wachstumsmarkt Precisionfermentation 16
Mikrofiltration zur Sporenreduktion in pflanzlichen Milchalternativen 20

Neues aus Unternehmen
Vom klassischen Milchprozess zur alternativen Vielfalt 24
Geschmack pflanzlicher Alternativen verbessern 26
Die New Food Revolution hat längst begonnen 28

Groß- & Einzelhandel
Kennzeichnung: Gastronomie soll einbezogen werden 30

Märkte & Notierungen
Historische Einigung 36

Termine & Impressum 39

Ratgeber
Off-Boarding 40

MilchLeben 42

Inserentenverzeichnis
GEA Titelseite
KMC Umschlag 3
Edlong Umschlag 4
Just in Air 6
Foodfab 19
bioMérieux 21
Komza 23
Bezugsquellen & Verkäufe 31

Großes Interesse an Alternativen

Die 5. Internationale Konferenz der muva Kempten beschäftigte sich mit der Bedeutung pflanzlicher und zellbasierter Alternativen für die Milchwirtschaft. Die einzelnen Referenten beurteilten die Situation aus Sicht des Marktes, nach juristischen Aspekten sowie technologischen Weiterentwicklungen und neuen Produkten. Mit 135 Teilnehmern erfuhr die Veranstaltung eine neue Rekordbeteiligung. Wie in den Vorjahren begleitete eine Firmenausstellung mit Produktverkostungen die zweitägige Konferenz in der Molkereischule Kempten.

Mit 135 Teilnehmern aus dem gesamten deutschsprachigen Raum verzeichnete die 5. Konferenz eine neue Rekordbeteiligung. **Fotos: Ammann**

Bereits seit einigen Jahren beschäftigt sich eine internationale Konferenzenreihe der muva Kempten und Partnern mit der Thematik von Alternativen für die Milchwirtschaft. Bei der 5. Auflage standen neben pflanzlichen erstmals auch zellbasierte Alternativen im tieferen Fokus der Vorträge, die Mitte Juni von einer Rekordkulisse von 135 Teilnehmern aus dem gesamten deutschsprachigen Raum verfolgt wurden.

Wie in den Vorjahren gab Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Systeme eine Einführung in die Thematik. Ziel der Veranstaltung sei es, den Teilnehmern eine Möglichkeit zu geben, sich eine eigene Meinung zu dem Thema zu bilden. Molkereiprodukte nehmen in der Ernährung seit langem eine sehr wichtige Rolle ein. Das Interesse vor allem jüngerer Konsumenten an einer gesünderen Ernährung habe aber nunmehr gemeinsam mit der Notwendigkeit, die Verantwortung und Kosten für mehr Tierwohl zu übernehmen, und dem Zwang der nachhaltigeren Gestaltung der Umwelt zu einem Überdenken der Verzehrgewohnheiten geführt, so Georg Herbertz. Denn nur so sei es möglich, die Folgen des schon begonnenen Klimawandels zu reduzieren.

Aktuell seien die Auswirkungen auf die Molkereiwirtschaft noch gering. Nach einem Bericht des Marktforschungsunternehmens Allied Market Research erwirtschaftete die globale Molkereibranche im Jahr 2022 einen Umsatz von 814 Mrd. € und wird bis 2032 voraussichtlich einen Umsatz von 1,382 Bio. € erzielen mit einer durchschnittlichen jährlichen Wachstumsrate von 5,1 % (CAGR) zwischen 2023 und 2032. Das Wachstum findet dabei außerhalb von Europa statt. Während in anderen Regionen der Welt der Pro-Kopf-Verbrauch an verarbeiteten Milchprodukten bis 2032 zunehme, werde er in der EU auf dem heutigen Niveau stagnieren. Kurzfristig weniger rosig schätzte Georg Herbertz die Aussichten der veganen Alternativen ein. Das Verhalten der Konsumenten ändere sich. Die anfängliche Euphorie über die neuen pflanzlichen Produkte ist von einer mehr qualitätsorientierten Sichtweise ersetzt worden. Start-ups und etablierte Produzenten agierten stärker in einem Umfeld wirtschaftlicher Betrachtungen und der Akzeptanz bei Verbrauchern und im Markt. Zudem seien die Hersteller darum bemüht, Rezepturen sensorisch aufzuwerten und dabei die »Zutatenliste« zu reduzieren. Institute und Technologieanbieter schafften aktuell Zentren zur Entwicklung pflanzlicher und zunehmend auch »kultivierter« Produkte bzw. Rohstoffe. Dementsprechend wachse die Branche zwar immer noch, aber nicht mehr so schnell wie in den Vorjahren. Den Löwenanteil machen weiterhin Alternativen zu Milch- und Fleischprodukten aus.

Die Molkereien beschäftigten sich aber immer mehr mit der Thematik. Vor allem die großen Molkereiunternehmen im In- und Ausland verfügen heute über vegane Produktlinien und betrachteten diese Artikel als sinnvolle Ergänzung des Sortiments, so Herbertz. Dabei bilden diese Entwicklungen erst den Anfang eines längeren Zeitraums der Produktoptimierungen. In den kommenden Jahren gilt es aus seiner Sicht die funktionellen und sensorischen Vorteile von pflanzlichen Rohstoffen mit denen der Milch zu kombinieren – im Sinne einer zielgenaueren Verbraucherakzeptanz. Die neue »alte« Technologie Präzisionsfermentation werde an Bedeutung gewinnen, so wie sie für andere Produkte wie z.B. Rohstoffe für die Pharmaindustrie bereits etabliert ist. Schwierig sei es, die Nachhaltigkeit der Herstellung von »kultivierten« Milchbestandteilen zu beurteilen. Die Implemen-

Informationen aus erster Hand: Die Referenten des ersten Tages…

tierung solcher Proteine in Molkereiprodukte werde aber als nächster Schritt erfolgen. Vegane Produkte seien eine langfristige Ergänzung für Molkereien und sollten nicht als Wettbewerb verstanden werden, betonte Georg Herbertz zusammenfassend. Molkereien verfügten über vielfältige Kompetenzen, die für vegane und hybride Produkte sinnvoll genutzt werden können und damit einen Wettbewerbsvorteil bedeuten. In der Aus- und Fortbildung von Milchtechnologen werde dieses Potenzial bereits genutzt und zielbewusst gefördert. Langfristig werden die veganen Alternativen weniger Kopien von bekannten Molkereiprodukten und auch Fleischprodukten sein und eigenständige »Kreationen« hervorbringen und so unsere Ernährung bereichern, zeigte sich Herbertz überzeugt.

Vegane Trends in Europa

Einen tieferen Einblick in vegane Trends in verschiedenen europäischen Ländern gab im Anschluss Rebecca Hansen, Fachgebiet Agrarmärkte an der Universität Hohenheim. Europa ist der größte Milchproduzent mit einem hohem Pro-Kopf-Konsum. Aber der Markt ist zunehmend gesättigt und kritische Stimmen wegen Umweltbedenken und tierethischer Aspekte nehmen an Stärke zu. Hinzu kommen Unsicherheiten auf dem Milchmarkt. Dieses Spannungsfeld sorge für wachsende Marktanteile für pflanzenbasierte Ersatzprodukte. Den größten Anteil machen Milchersatzprodukte (MEP) aus. Um einen tieferen Einblick zu gewinnen, wie nachhaltig das Wachstum wirklich ist, hat sich die Arbeitsgruppe die Entwicklung in den sechs Ländern Dänemark, Deutschland, Polen, Frankreich, Italien und Spanien angeschaut. Diese Länder wurden ausgewählt, um ein ausgewogenes Nord-Süd-Gefälle zu erhalten. Die Daten wurden 2021 erhoben. Im Rahmen der Studie wurden jeweils 500 Teilnehmer pro Land online gefragt, wie oft sie aktuell pflanzenbasierte Milchersatzprodukte konsumieren. Der Fokus lag auf an MEP interessierten, aber noch nicht aktiven Konsumenten und schon aktiven Konsumenten. MEP-ablehnende Konsumenten wurden nicht berücksichtigt. Ziel der Studie war es herauszufinden, was die Konsumentenpräferenzen beeinflusst und die Kaufgewohnheiten in verschiedenen europäischen Ländern bestimmt, welche Unterschiede in den Motiven zum Konsum pflanzenbasierter Milchersatzprodukte sich für die einzelnen Länder identifizieren lassen und welche Handlungsempfehlungen sich daraus ableiten lassen. Dabei wurden länderspezifische Unterschiede deutlich. Während in Deutschland, Spanien, Frankreich und Italien die Akzeptanzniveaus schon sehr hoch sind, sind sie in Dänemark und Polen gering. Bei Letzteren haben Milch und Milchprodukte traditionell ein sehr gutes Image. Zudem ist die Kaufkraft zu gering für ein starkes Wachstum, während in Dänemark zögerliche Konsumenten der Hauptgrund sind. Dort war auch der größte Anteil an Personen, die noch nie MEP konsumiert haben, zu finden. Den vergleichsweise hohen MEP-Anteil in Deutschland erklärte die Referentin mit der hohen Sensibilität der Verbraucher für deren Auswirkungen auf die Gesundheit, Umwelt und das Tierwohl. Spanien und Italien legen dagegen Wert auf gute Produkteigenschaften. Bei den einzelnen Kategorien wurden u.a. Käsealternativen vor allem in Frankreich, Dänemark und Spanien abgelehnt, während sich speziell Polen und Deutschland sehr aufgeschlossen für Joghurt-Alternativen zeigten. Ins-

…sowie des zweiten Tages beleuchteten das Segment der Milchalternativen aus unterschiedlichen Blickwinkeln.

gesamt konnte Deutschland als führender Markt für MEP identifiziert werden.

Informationen für mehr Wachstum

Um ein weiteres Wachstum der MEP zu erreichen, gelte es diesen als Treiber mit Vorbildfunktion zu nutzen. Darüber hinaus zeigten die Ergebnisse auch, dass das Interesse der Konsumenten an Informationen ein weiterer wichtiger Wachstumsfaktor ist. Daher müssten landesspezifische Ernährungsempfehlungen besser genutzt und verbreitet werden. Denn Personen, die offen für Informationen sind, seien auch offen für Änderungen der Konsumgewohnheiten. In Frankreich und Spanien müssten zudem die Produktanforderungen an die Konsumentenpräferenzen angepasst werden, da diese hohen Wert auf Sensorik legen. Nicht zuletzt sei aber auch ein Abbau der Preisbarriere notwendig, um die gesellschaftliche Akzeptanz zu erhöhen, so Rebecca Hansen.

Exkurs in die Gletscherkunde

Ein für viele unerwartetes Thema behandelte Prof. Ben Marzeion von der Universität Bremen in seinem Vortrag. Er informierte über den Zusammenhang von Klimawandel und Gletscherschmelze mit der Wasserverfügbarkeit im Hochgebirge. Gletscher speichern Winterniederschlag und geben ihn im Sommer frei. Sie sind daher wichtige Wasserreservoire. Weltweit gibt es rund 250.000 Exemplare. Einige wenige davon werden seit 1950 ständig beobachtet. Und diese belegen durch ein beschleunigtes Abschmelzen einen Klimawandel. Das führt kurzfristig zu einer erhöhten Wasserverfügbarkeit. Aber diese verringert sich nach und nach da die Menge des Eises abnimmt.
Wichtig ist es dabei die Zeiträume zu beachten, da in der Gletscherkunde »kurzfristig« bis zum Jahr 2100 bedeutet und das gesamte Abschmelzen eines großen Gletschers etwa 1.000 Jahre dauert, wie Prof. Marzeion erläuterte. In den Alpen ist gerade die Phase der erhöhten Wasserverfügbarkeit erreicht, die in den nächsten Jahrzehnten sinken wird. Für die Nordseite des Alpenvorlandes ist das irrerelevant. Aber auf der Südseite könnte es dann zu Problemen mit dem Wasser kommen. Wirklich relevante Bereiche für den Wasserspiegel der Ozeane stellen die Alpengletscher allerdings nicht dar, da sie dafür zu klein sind. Kritische Bereiche sind die viel größeren Gletscher der asiatischen Hochgebirge und die Antarktis.
Die Langsamkeit der Prozesse habe den Vorteil, dass in den nächsten Jahrzehnten Gegenmaßmaßnahmen wie die Errichtung von Staudämmen oder die Etablierung eines speziellen Wassermanagements möglich sind, so der Referent. Das sei aber nur bedingt möglich, da Forschungen ergeben haben, dass durch den Klimawandel schon jetzt in den nächsten Jahrhunderten ein Drittel des weltweiten Eises einschließlich der Hälfte des Eises der Alpen verloren gehen wird, unabhängig davon, was jetzt getan werde. Wie viel Eis darüber hinaus wegfällt, hänge von der Temperaturzunahme in diesem Zeitraum ab. Prof. Marzeion plädierte daher für Maßnahmen zur Senkung des Klimawandels, die über einen sehr langen Zeitraum durchgeführt werden müssten, um den Effekt so niedrig wie möglich zu halten.

Weniger Chancen als Risiken

Nach diesem spannenden Exkurs brachte Prof. Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim, mit seinem Vortrag zu Chancen und Risiken von pflanzlichen Milchalternativen (PMA) wieder zurück zum Kernthema der Veranstaltung. Die Beschäftigung mit PMA sei in mancher Hinsicht sinnvoll, berge aber auch viele Herausforderungen. Dazu gehören die Zusammensetzung und die Nährstoffwerte der Rohstoffe ebenso wie die Sicherheit und Haltbarkeit der Endprodukte, die Technofunktionalität im Rahmen der Herstellung und auch die Reinigung. Prof. Hinrichs kritisierte in diesem Zusammenhang auch die Herangehensweise an den CO_2-Fußadruck. Die Definition Masse als Basis für diesen sei sehr zweifelhaft. Wenn man dieser Definition folgen würde, wäre aus Klimagründen eine Diät aus Kartoffeln und Milchschokolade ideal, weil diese beiden Quellen am besten die Voraussetzungen erfüllten, erläuterte er augenzwinkernd. Aus Sicht des Klimawandels sei von den »üblichen« PMA-Basen nur Soja eine gute Alternative. Alle anderen schneiden

Prof. Jörg Hinrichs gab den Zuhörern einen Überblick über die Chancen und Risiken von pflanzlichen Milchalternativen.

weitaus schlechter ab als die Milch. Generell zeigten Studien auch, dass es »das richtige Produkt« nicht gibt. Manche der Vergleiche seien unseriös und schlicht Geldmacherei.
Den Bereich der zellbasierten Produkte sieht Prof. Hinrichs aufgrund der Nachteile des langsamen Wachstums, der Notwendigkeit von Sauerstoff und der schwierigen Wahl des Expressionssystems eher kritisch. Die Thematik Milch ohne Kuh sei sehr herausfordernd, aber theoretisch machbar. Sie sei jedoch für Produkte aufgrund des Aufwands, der zur Herstellung u.a. die Nutzung von 200 Vorfermentern beinhalten würde, nicht sinnvoll. Eine spannende Verwendung wäre allerdings durch die Herstellung von funktionalen Proteinen gegeben, beendete Prof. Hinrichs seinen Vortrag.

Zelluläre Landwirtschaft wird wichtiger

Die künftige Bedeutung der zellulären Landwirtschaft für die Milchwirtschaft beurteilte Prof. Dr. Ing Marius Henkel. Er bekleidet an der technischen Universität München die weltweit erste Professur für zelluläre Landwirtschaft. Nahrungsmittel tierischen Ursprungs seien ein hochemotionales Thema, das vor allem von Aktivisten getrieben werde, was sich negativ auf die Forschung auswirke. Dennoch gebe es gute Gründe, wie bspw. die Themen Ernährungssicherung und Produktionsvolumen, über eine Alternative zu sprechen. Die Menge an tierischen Produkten sei das Problem für die Umwelt. »Aber es ist absurd in absehbarer Zeit ohne Kühe auskommen zu wollen«, betonte

Prof Henkel. Ziel seiner Forschungen sei es vielmehr den Geschmack von Alternativen aufzuwerten und neue technologische Verfahren für biosynthetische, sortenreine Milchproteine zu verwenden. Neben Milch wird dabei auch an anderen Produktklassen geforscht. Wichtige Verfahren in der Forschung sind die Präzisionsfermentation und die Gewebezellkultur. Bei ersterem handelt es sich um einen neu geprägten Begriff für gezielte biotechnologische Herstellungsverfahren für Lebensmittel. Kultiviertes Fleisch und Food Proteine gehören zu den Produkten. Die Verfahren vereinigen viele Vorteile, die mit einer zellulären Landwirtschaft verbunden sind. So wird die Herstellung funktioneller und anpassbarer Proteine ermöglicht. Die zur Herstellung benötigte genetische Information stammt aus Datenbanken. Bestehende Herausforderungen bei der Optimierung pflanzlicher Milchalternativen sind geringe Proteinlöslichkeiten, Gelierungen und Vernetzungen. Prof. Henkel geht davon aus, dass die zelluläre Landwirtschaft bei der Lösung dieser Herausforderungen in Zukunft eine wichtige Rolle spielen wird und damit auch für die Milchwirtschaft von Bedeutung sein wird. Aber welche Aspekte dabei Verwendung finden werden, sei noch unsicher.

Juristische Aspekte von Milchalternativen

Ein wichtiger Aspekt bei der Betrachtung von Milchalternativen ist deren juristische Beurteilung. Einen Einblick in diesen Bereich lieferte Dr. Carsten Oelrichs von der Kanzlei Zenk Rechtsanwälte in Hamburg. Jede zulässige Vermarktung von Lebensmitteln setzt ein zulässiges bzw. erforderliches Herstellungs- und Behandlungsverfahren, eine zulässige Produktzusammensetzung und Pflichtkennzeichnung (obligatorische Angaben) und Werbung voraus. Dabei hängen die konkreten Anforderungen ab von Art und Eigenschaften des Lebensmittels und stehen in einer Wechselwirkung. Dies gelte auch für pflanzliche und zellbasierte Alternativen zu Milch und Milcherzeugnissen wie z.B. Produkte aus zellulärer und azellulärer Produktion, so Dr. Oelrichs. In diesem Fall bestehen Zulassungsvoraussetzungen für ein Inverkehrbringen bei genetisch veränderten Lebensmitteln nach VO (EG) 1829/2003 und bei neuartigen Lebensmitteln nach VO (EU) 2015/2283. Letztere, die auch als Novel-Food-Verordnung bekannt ist, kommt für Lebensmittel nur zur Anwendung, wenn es sich nicht um genetisch veränderte Lebensmittel, Lebensmittelenzyme, Lebensmittelzusatzstoffe, Lebensmittelaromen oder Extraktionslösungsmittel handelt. Problematisch ist dabei, dass die Definition von »Genetisch veränderter Organismus« schwammig ist und eine Abgrenzung erschwert. Ebenso schwierig ist es, die richtige Produktinformationen für Milchalternativen zu wählen, da der Bezeichnungsschutz für Milch erschwerend hinzu kommt.

Ebenso schwierig ist die Wahl der richtigen Verkehrsbezeichnung. Für diese gibt es drei Varianten. Eigentlich muss die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung gewählt werden. Aber solche Bezeichnungen gibt es für Ersatzprodukte aktuell nicht, weil die Produktkategorie rechtlich noch nicht ausgestaltet ist. Daher muss die verkehrsübliche Bezeichnung genutzt werden. Diese beruht auf Leitsätzen, in denen Milch und -erzeugnisse aber nicht genannt werden, erläuterte Dr. Oelrichs weiter. Alternativ ist daher auch die Verwendung der »beschreibenden Bezeichnung« möglich. Ein Beispiel wäre »Bio-Getränk auf fermentierter Haferbasis, ultrahoch erhitzt« für einen Haferdrink.

Der Umfang der Kennzeichnungspflicht hängt von der Verpackung ab. Handelt es sich um ein vorverpacktes Produkt, greift die volle Kennzeichnungspflicht. Handelt es sich um ein nicht vorverpacktes Produkt, gelten verminderte Kennzeichnungsanforderungen. In jedem Fall verboten ist irreführende Werbung.

DMK-Mitglieder befürworten Produktion von Alternativen

Wie reagieren die Mitglieder einer Genossenschaft, wenn die Molkerei in die Produktion von Milchalternativen einsteigt? Diese Frage beantwortete Lisa Mammen-Annas, Senior Manager Business Acceleration & Innovationen bei Deutschlands größter Genossenschaftsmolkerei DMK, in ihrem Vortrag. Non-Dairy-Produkte sind kein Neuland für die Gruppe. Bereits seit längerem werden verschiedene

Tiefer Einblick: Lisa Mammen-Annas stellte die Sicht einer Genossenschaftsmolkerei auf das Thema Alternativen vor.

Varianten unter der Marke Alete und für Industriekunden vertrieben. 2022 erfolgte nun der Einstieg in das Segment der Milchalternativen. Unter der Marke Milram werden vor allem Produkte der Weißen Linie wie Desserts, Aufstriche und Käse-Alternativen vertrieben. Ein Grund sei die Eröffnung einer neuen Geschäftsmöglichkeit, so Lisa Mammen-Annas, die sich auch positiv auf die Milchauszahlungspreise auswirke. »Die Produktion von Milchalternativen passt zudem in die Vision DMK2030, Menschen nachhaltig mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen.« Die Erweiterung mache die Milchwirtschaft nun noch nachhaltiger, so Lisa Mammen-Annas. »Beides hat seine Daseinsberechtigung. Ich bin aber nicht der Meinung, dass es in zehn Jahren keine Kühe mehr geben wird«, betonte sie. Die Milchproduktion ist und bleibt wichtig für die Molkerei. Aber man sehe eben bei den Alternativen einen bleibenden und wachsenden Markt. Ziel für die nahe Zukunft sei es, die Marke Milram weiterentwickeln. Dazu werde die Transformation mithilfe von neuen Technologien wie der Präzisionsfermentation weitergehen. Und was sagen nun die Landwirte als Besitzer zu dieser Erweiterung? Das Feedback sei »okay gewesen«, so die Referentin. Jubelstürme haben die Pläne nicht ausgelöst, aber sie wurden hingenommen. Aber auch heute gebe es noch kritische Stimmen, da Milch als hochwertiger angesehen werde.

Weitere Vorträge beschäftigten sich u.a. mit der Verbesserung der Sensorik der Alternativprodukte und dem Markteinstieg mit haferbasierten Produkten. Die nächste Auflage der Veranstaltungsreihe ist für den Juni 2025, dann ebenfalls in Kempten, vorgesehen. Ralph Ammann