

## Liebe Milchbäuerinnen und Milchbauern, liebe MitstreiterInnen,

seit ihrer Gründung unter dem Dach des European Milk Board vertritt „Die Faire Milch“ mit ihren nationalen Mitgliedsmarken die Forderung nach einem gerechten Milchpreis für die ErzeugerInnen. Dank der Fairen Milch bekommen die MilcherzeugerInnen ein Gesicht, sie verlassen ihre Anonymität und treten in direkten Kontakt zu den VerbraucherInnen, die die ErzeugerInnen mit dem Aufpreis, den sie beim Kauf eines Liters Milch bezahlen, unmittelbar unterstützen können.

### **Faire Milch bedeutet: keine Zwischenhändler**

*Faire Milch = vom Landwirt, mit dem Landwirt und für den Landwirt, aber auch für den Verbraucher*

Die Landwirtinnen und -wirte steuern den gesamten Prozess der Fairen Milch und umgehen so die zwischengeschalteten Stufen der Kette, weshalb die Gewinne in voller Höhe bei den teilnehmenden ErzeugerInnen ankommen. Dies schafft auch eine direkte Verbindung zu den VerbraucherInnen, die sehr wertvoll ist. Ganz normale VerbraucherInnen, die um die prekäre Lage der MilcherzeugerInnen wissen, fragen sich: Was kann ich tun? Durch den Kauf von Produkten mit dem Faire-Milch-Label, zu denen neben Trinkmilch auch andere Milcherzeugnisse wie Käse, Butter und Kakao zählen, können die VerbraucherInnen sicherstellen, dass sie ein hochwertiges, lokales Produkt bekommen, für das die ErzeugerInnen gerecht entlohnt werden.

### **Faire Milch bedeutet: faire Preisgestaltung**

Es sollte selbstverständlich sein, dass die ErzeugerInnen in die Lage versetzt werden, ihre Betriebe nachhaltig zu führen und einen Milchpreis zu erwirtschaften, der die vollen Produktionskosten deckt und außerdem noch ein würdiges Einkommen für den Landwirt beinhaltet. Die Realität sieht leider anders aus. Es ist wichtiger denn je, zu einer gerechten Preispolitik zu kommen, die familiengeführten Betrieben ein gutes Auskommen ermöglicht, damit sie hochwertige Milch erzeugen und ihren Beitrag zum Erhalt wertvoller Kulturlandschaften leisten können.

### **Krieg in der Ukraine, Inflation, künftige Krisen**

Angesichts steigender Nahrungsmittelpreise und allgemein in jeder Krise sind die VerbraucherInnen geneigt, weniger auf Qualität zu achten und die Frage hintanzustellen, ob die ErzeugerInnen ein ausreichendes Einkommen erhalten. Und dennoch ist es gerade in Zeiten der Unsicherheit, wenn die Nahrungsmittelsouveränität und Versorgungssicherheit in Gefahr sind, von kritischer Bedeutung, die Landwirte zu unterstützen. Dazu muss man es ihnen ermöglichen, ein nachhaltiges Einkommen aus der Landwirtschaft zu erwirtschaften, denn sonst können sie nicht weiter produzieren. Und man kann es nicht oft genug sagen: ohne Landwirte keine Nahrungsmittel.

### **Faire Milch bedeutet: Die Landwirte haben mehr Verhandlungsgewicht und vereinbaren nachhaltige Preise mit dem Einzelhandel**

Verhandlungen sind selten einfach. Dies gilt insbesondere in der aktuellen Lage, die Gespräche mit dem Einzelhandel über faire Preise deutlich erschwert. Die Faire Milch-Projekte gehen diese Herausforderung an. Das European Milk

## EMB Faire Milch-Newsletter Juni 2022

- Die Faire Milch: ein echtes Zeichen der Solidarität
- D'fair Me?llech in Luxemburg: Unsere Mitglieder stellen sich vor
- Die Faire Milch in Belgien: Qualität im Einklang mit fairer Produktion und Vermarktung
- Die Faire Milch in Deutschland: Familie Ströbele aus Ehingen
- Frankreich: MilcherzeugerInnen beweisen Fairness und Solidarität und schließen sich zusammen
- Migros nimmt die Faire Milch von Faireswiss aus dem Sortiment!
- Joghurt, Quark und Ziger aus fairer Milch selbstmachen
- Die Faire Milch auf Social Media

## Contact

### **EMB - European Milk Board asbl**

Rue du Commerce 124  
B-1000 Brussels

Phone.: +32 - 2808 - 1935

Fax: +32 - 2808 - 8265

[office@europeanmilkboard.org](mailto:office@europeanmilkboard.org)

[www.europeanmilkboard.org](http://www.europeanmilkboard.org)

Board versteht die Probleme, die aus der schwachen Verhandlungsposition der Landwirte resultieren, mit allen ihren Dimensionen. Deshalb ist es wichtig, die starke Marke der „Fairen Milch“ zukunftssicher zu machen, was wiederum die Landwirte stärkt.

### **Faire Milch bedeutet auch mehr ökologische Nachhaltigkeit**

Auch bei der ökologischen Nachhaltigkeit hat die Faire Milch bereits große Fortschritte erzielt, vom Einsatz GMO-freier Futtermittel in Deutschland über die FSC-zertifizierte Verpackung in Belgien bis zur Sammlung und Wiederverwertung der leeren Verpackungen der Fairen Milch Säuliamt in der Schweiz.

**Eine grüne Blaupause:** Der vorgeschlagene Europäische Green Deal mit seiner Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ und der Nachhaltigkeitsstrategie beinhaltet kein Konzept, um ein faires Einkommen für die Landwirte zu sichern – im Gegensatz zu den Faire Milch-Projekten. Tatsache ist: Alle MilcherzeugerInnen in Europa verdienen faire Bedingungen. Die Faire Milch-Initiative ist ein Vorbild, eine realisierbare Blaupause, der ganz Europa folgen kann.

*Sieta van Keimpema, EMB-Vorsitzende*

---

## **Die Faire Milch: ein echtes Zeichen der Solidarität**

© Fairebel

*Mit dem Projekt der Fairen Milch setzen sich ProduzentInnen nicht nur für ihren Berufsstand ein, sondern denken auch an Menschen in Not. Da dieses Projekt MilcherzeugerInnen gehört und ausschließlich von ihnen verwaltet wird, haben sie die Möglichkeit, schnell zu reagieren und mit der Fairen Milch*

*einen kleinen Unterstützungsbeitrag zu leisten.*

*Im Folgenden berichten verschiedene Faire Milch-Länder, wo und wie sie in Krisenzeiten konkret aktiv geworden sind.*

### **Frankreich**

In Zusammenarbeit mit dem Radiosender Echo FM hat die Faire Milch in Frankreich Anfang März zwei Paletten Milch an die Ukraine gespendet. FaireFrance-Vorsitzender Jean-Luc Pruvot dazu: „Ich war auf der Agrarmesse, als mich Didier Cornet, mein Kontakt bei Echo FM anrief, um zu fragen, ob wir ihnen ein oder zwei Paletten Milch für die Ukraine verkaufen könnten. Nach unserem Gespräch habe ich schnell vorgeschlagen, die Milch zu spenden, um die ukrainische Bevölkerung im Rahmen unserer Möglichkeiten zu unterstützen. Denn wir wissen ja, dass in einer

Kriegssituation alles kritisch ist: Unterkunft, Nahrung, Körperpflege... Als Landwirtinnen und -wirte können wir zumindest beim Nahrungsproblem unseren Beitrag leisten.“

### **Belgien**

Die Faire Milch in Belgien hat ebenfalls Menschen in Not mit Faire Milch-Produkten beliefert. So hat Fairebel am 7. März 2022 jeweils eine Palette Vollmilch und Schokoladenmilch an die Ukraine gespendet. Auch als die Gemeinde Pepinster in der Provinz Lüttich Mitte Juli letzten Jahres unter Wasser stand, lieferte Fairebel den betroffenen Bewohnern und den vielen Helfern eine Palette Schokoladenmilch.

### **Deutschland**

Von Juli bis Oktober 2021 hat die Faire Milch in Deutschland sechs Paletten Kakao und vier Paletten Milch gespendet und direkt in die Ahr-Region geliefert, die von Unwettern schwer getroffen wurde. Oliver Koch, Milcherzeuger und Programmteilnehmer aus Harschbach im Westerwald, hatte diese Spende organisiert und hier unglaubliche Arbeit geleistet.

### **Luxemburg**

In Zusammenarbeit mit dem Restaurant Kentucky in Lentzweiler hat die Faire Milch in Luxemburg Anfang März diesen Jahres UHT-Milch an Menschen in der Ukraine gespendet.

### **Schweiz**

Angesichts des Kriegs in der Ukraine wird Faireswiss eine Palette der Fairen Milch (720 Liter) an einen Verein spenden, der im Raum Genf Flüchtlinge aufnimmt.

*Vanessa Langer, European Milk Board*

---

## **D'fair Me?llech in Luxemburg: Unsere Mitglieder stellen sich vor**

*Im Jahr 2011 schlossen sich 48 MilcherzeugerInnen zusammen und gründeten die Fairkoperativ und D'fair Me?llech als luxemburgischen Ableger der Faire Milch-Familie. Inzwischen zählen wir 56 Mitglieder. Mit 10 Cent pro verkauften Liter Milch, die direkt an die teilnehmenden LandwirtInnen gehen, können die luxemburgischen VerbraucherInnen ihre MilcherzeugerInnen unmittelbar unterstützen.*

© D'fair Me?llech

Das Sortiment von D'fair Me?llech umfasst 13 verschiedene Milcherzeugnisse, die von Frischmilch über Schokomilch bis zu Butter, Sahne, Eiscreme, Käse und Joghurt reichen. Zusätzliche Inhaltsstoffe, wie zum Beispiel die Schokolade für das Speiseeis, werden aus fair gehandelten Quellen bezogen, um sicherzustellen, dass alle Beteiligten auf der Nord- und Südhalbkugel angemessen entlohnt werden.

Alles, was wir mit D'fair Me?llech bisher erreicht haben, ist der Arbeit unserer 56 Mitglieder zuzuschreiben. Wir sind froh über jede(n) einzelne(n) der teilnehmenden Landwirtinnen und -wirte. [Hier](#) können Sie die Menschen hinter unserem großartigen Projekt kennenlernen, wie zum Beispiel Jean-Paul Willems aus Angelduerf, die Familie Theissen aus Schëmpech und viele andere, denen wir unseren Erfolg verdanken.

*Danielle Warmerdam-Frantz, D'fair Me?llech*

---

# Die Faire Milch in Belgien: Qualität im Einklang mit fairer Produktion und Vermarktung

© Fairebel

*Ostbelgien: Seit einigen Jahren ist das „Fairebel“-Label Inbegriff für faire landwirtschaftliche Produktion und höchste Qualität. Was 2009 als Reaktion auf die Milchkrise begann, entwickelte sich in den Folgejahren zu einer wahren Erfolgsgeschichte. „Die Landwirte, die damals aufgrund der geringen Milchpreise um ihre Existenz bangten, erhielten von der Politik keine Antworten, sodass Eigeninitiative verlangt war“, erinnert sich Faircoop-*

*Vorsitzender Erwin Schöpges.*

## **Fairebel, eine Eigeninitiative von und für Landwirte**

Der Lösungsansatz bestand in einer eigenen Marke: **Fairebel** war geboren! Das neue Label sollte die regionale Landwirtschaft besser wertschätzen und diese von den großen Konzernen mit ihrer Dumping-Preis-Politik unabhängiger machen. Somit steht Fairebel für „fairen Handel aus und in Belgien“. Mit dieser neuen Strategie der Eigenvermarktung wurden sehr schnell kostendeckende Preise realisiert, es wurde den teilnehmenden Landwirten ein gesichertes Einkommen garantiert und alteingesessene Familienbetriebe konnten gerettet werden. „Rückblickend war das eine tolle Idee, die die belgische Landwirtschaft stärkte“, so Erwin Schöpges. Faircoop

wurde von acht Landwirten – davon allein fünf aus Ostbelgien – als Genossenschaft gegründet. Fortan führte sie selbstständig die Verhandlungen mit dem Einzelhandel in Bezug auf die Gewinnmargen, um einerseits den Kunden ein bestmögliches Qualitätsprodukt zu bieten und andererseits die hiesige Landwirtschaft zu stärken.

## **In Ostbelgien verankert**

Derzeit sind 500 Landwirte aus ganz Belgien der Faircoop angeschlossen, davon allein 80 ostbelgische Landwirte. „Wir legen besonderen Wert auf die Tatsache, dass wir in ganz Belgien produzieren und daher auch vertreiben. So werden wir allmählich für den Kunden sichtbar“, meint der Faircoop-Vorsitzende. Die Statistik spricht in diesem Zusammenhang Bände: Wurden im ersten Geschäftsjahr 2010 insgesamt 800.000 Liter Milch verkauft, erreichte die Genossenschaft 2020 ihr erstes Teilziel, indem sie mit 11 Millionen Litern umgerechnet einen Liter pro belgischem Einwohner lieferte. Dieses Volumen wurde im vergangenen Jahr mit 13 Millionen weiter getoppt, Tendenz steigend. Diese rasante Entwicklung zeige, dass der Verbraucher die Produkte akzeptiere und mehr denn je auf Qualität achte. Während die Genossenschaft die Werbung bündelt und für die Lobbyarbeit verantwortlich zeichnet, stehen die angeschlossenen Landwirte in der Pflicht, lokal Präsenz zu zeigen. Man sucht den direkten Kontakt zum Verbraucher, damit dieser sich mit der Marke und dem Produkt identifizieren kann. So trifft man regelmäßig teilnehmende Landwirte auf Wochenmärkten oder bei Verköstigungen an, die nicht nur die Fairebel-Produkte feilbieten, sondern dem Verbraucher auch Hintergrundinformationen liefern.

## **Butter zu 100% aus Belgien**

Neben Milch bietet Fairebel Kakao, Eis und geraspelten Käse an. Seit nunmehr drei Jahren bereichert auch Qualitätsbutter den Markt. Diese Butter wird zu 100% in Belgien aus ausschließlich belgischer Milch produziert. Hierbei verpflichten sich die angeschlossenen Milchbauern, ihre Kühe mindestens sechs Stunden am Tag und an mindestens 120 Tagen pro Jahr auf der Weide zu halten. Diese Produktionsweise, die ein größtmögliches Tierwohl garantiert, sorgt indes auch für den einzigartigen und authentischen Geschmack. „Zur Entwicklung der Fairebel-Butter haben wir uns mit einer der letzten als Familienbetrieb arbeitenden Molkereien Belgiens, der Molkerei Olympia aus Herne in der Provinz Flämisch-Brabant, zusammengesetzt. Olympia und die Betreiberfamilie Van Impe leben die gleichen Werte wie wir und unterstützen die belgische Landwirtschaft und den Einsatz für eine faire Entlohnung aller Akteure der Produktionskette“, so Erwin Schöpges. Die Milch für die Fairebel-Butter stammt ausschließlich von Landwirten aus der Wallonie und aus Flandern. „Wir holen die Milch selbst bei den Bauern ab und kennen die Qualität der Milch und der Sahne genau. Damit können wir dann reine Butter produzieren. Es kommen keinerlei Zusatzstoffe zum Einsatz, denn wir vertrauen auf das natürliche Verfahren, wobei die Molkerei Olympia über eine Auswahl hervorragender Milchsäurebakterien verfügt, die die Sahne ansäuern und aromatisieren. Das alles zusammen verleiht der Fairebel-Butter ihren einzigartigen Geschmack“, schwärmt Erwin Schöpges.

## 20 Liter Milch für 1 Kilogramm Butter

Für die Produktion von einem Kilogramm Butter werden insgesamt 20 Liter Milch benötigt. Moderne wissenschaftliche Studien brechen mit der jahrelang grassierenden medizinischen Mär der Butter als Krank- und Dickmacher. Die Butter hat einen deutlichen Imagewandel erlebt und endlich wieder in die Küchen der Verbraucher zurückgefunden. Dies zeigt auch der aktuelle Absatz, so Fairebel. Das Verkaufsvolumen konnte von 250.000 Paketen 2020 auf über 500.000 Pakete im vergangenen Jahr mehr als verdoppelt werden. Die ersten Monate dieses Jahres unterstreichen diesen Boom, denn es kamen viele neue Geschäfte hinzu, die die Fairebel-Butter in ihr Warensortiment aufgenommen haben. Die Verantwortlichen gehen davon aus, in diesem Jahr die 1-Million-Marke an verkauften Butterpaketen zu knacken. „Nur dank der treuen Kundschaft, die sich nicht von Billigprodukten und Rabatten der Großkonzerne irreführen lässt, leben wir unseren Traum einer fairen und kostendeckenden regionalen und nationalen Landwirtschaft weiter“, so der Faircoop-Vorsitzende Erwin Schöpfig abschließend.

Gerd Hennen, Fairebel

---

## Die Faire Milch in Deutschland: Familie Ströbele aus Ehingen

Wir stellen Ihnen hier Programmteilnehmer der *Fairen Milch* in Deutschland vor: Seit mehr als 200 Jahren betreibt die Familie Ströbele aus Ehingen in Baden-Württemberg Landwirtschaft. Gemeinsam mit seiner Frau und den drei Söhnen Lukas, Felix und Fabian bewirtschaftet Gernot Ströbele den Hof mit 65 Milchkuhen und dem Jungvieh.

© Andrea Münnekehoff, Die faire Milch

Von April bis Oktober können die Tiere je nach Wetterlage auf die Weide. Ansonsten leben sie in einem geräumigen Boxenlaufstall mit ganzjährigem Auslauf und jeder Menge „Kuhkomfort“ in Form einer Kuhbürste und einer Kuhdusche, die bei den Tieren hoch im Kurs steht. Den Grundfutteranbau (Gras, Mais und Ackerbohne) betreibt die Familie komplett selbst.

Die Lage des Hofes, direkt im Ort neben der Kirche, ist ideal für die Direktvermarktung. Hier verkaufen die Ströbeles nicht nur **die faire Milch** und die **faire Schokomilch**, sondern auch hausgemachte Nudeln und Apfelsaft von den eigenen Streuobstwiesen. Regelmäßig kommt außerdem eine mobile Käserei vorbei, die aus der hofeigenen Milch leckeren Käse in verschiedenen Sorten herstellt, den man ebenfalls direkt vor Ort kaufen kann.

Einmal wöchentlich bietet die Familie Ströbele darüber hinaus einen Lieferservice an und bringt alle Produkte im Umkreis von 10 km bequem bis an die Haustür.

Andrea Münnekehoff, Die faire Milch

---

## Frankreich: MilcherzeugerInnen beweisen Fairness und Solidarität und schließen sich zusammen

*Nach eigenem Bekunden hat die Milchkrise von 2009 alle MilcherzeugerInnen nachhaltig geprägt. Rozenn Angenard, Milcherzeugerin aus dem bretonischen Departement Ille-et-Vilaine, sowie Isabelle Rouyer und Cédric Dumaine aus dem Departement Orne in der Normandie erinnern sich noch gut an diese Zeit, als sie aus Protest gegen den zu geringen Milchpreis ihre Milch*

*wegschütten mussten.*

Die drei MilcherzeugerInnen geben jedoch zu, damals „viel Milch verschenkt“ zu haben und erinnern sich, dass sie „mit den Nachbarn, den VerbraucherInnen und anderen ErzeugerInnen getauscht haben“. Die Unterstützung, die sie damals durch die französische Bevölkerung erfahren haben, und die Solidarität unter den ErzeugerInnen waren der Ausgangspunkt für **FaireFrance** – ein Unternehmen, das von ErzeugerInnen für ErzeugerInnen gegründet wurde. Um an FaireFrance teilzuhaben, muss man 1.000 Euro Kapital einzahlen, „und maximal 5.000 Euro“, ergänzt Isabelle

Rouyer, die im Vorstand sitzt.

Wie bei allen Teilhabern von Gesellschaften haben die ErzeugerInnen außerdem die Aufgabe, die Marke FaireFrance gegenüber den großen Lebensmitteleinzelhändlern und den VerbraucherInnen zu bewerben. Dies mag dem einen oder anderen beängstigend erscheinen, aber Rozenn, Cédric und Isabelle können beruhigen: „Es sind nur zwei Tage Standardarbeit in einem nahegelegenen Geschäft für diejenigen, die 1.000 Euro eingezahlt haben, und fünf Tage für alle, die mit 5.000 Euro Einlage beteiligt sind.“

Im Gegenzug für die aufgewendete Zeit erhalten die ErzeugerInnen einen Fairness-Zuschlag, der den Preis für ihre Milch, die sie weiterhin an ihre Molkerei liefern, auf 45 Cent pro Liter erhöht. „Eine würdige Entlohnung“, „eine Einnahme, die es ermöglicht, Urlaub mit den Kindern zu planen“, „ein zusätzliches Einkommen, mit dem man Altersvorsorge betreiben kann“ – so beschreiben Rozenn, Isabelle und Cédric den Zuschlag. Aber für die drei ErzeugerInnen, die hier von ihren Erfahrungen berichten, geht es bei FaireFrance um weit mehr als „nur“ ein höheres Einkommen. „Es ist eine große Familie, mit der man seine Sorgen teilen kann und von der man Hilfe bekommt“, sagt Rozenn lächelnd. Die bretonische Landwirtin bekennt, dass sie mit FaireFrance „die Freude an der Arbeit wiedergefunden hat“, und das erzählt sie gern den VerbraucherInnen, die viele Fragen zu ihren Kühen, deren Fütterung etc. haben.

*Ouest-France Communication für FaireFrance, veröffentlicht am 08.04.2022*

---

**Migros nimmt die Faire Milch von Faireswiss aus dem Sortiment!**

Zum 1. März 2022 hat die Migros, einer der größten Lebensmitteleinzelhändler der Schweiz, die Faire Milch von Faireswiss ausgelistet. Der Grund: Die Migros verlangt, dass wir allen unseren ErzeugerInnen die Produktionsnormen von IP Suisse\* auferlegen, was wir jedoch abgelehnt haben. Denn unserer Ansicht nach hat der Lebensmitteleinzelhandel uns keine Produktionsnormen vorzuschreiben.

© Eric Roset, Faireswiss

Die Migros hatte uns zunächst in einer Testphase gelistet, und ab April 2021 wurden unsere Erzeugnisse in gut 80 Filialen in der französischsprachigen Schweiz geführt. Leider war das Abenteuer nur von kurzer Dauer. Dabei waren die Absatzzahlen gut: Zwischen April und Dezember 2021 haben wir rund 350.000 Liter Milch verkauft.

Die Ankündigung, dass die Migros unsere Faire Milch auslistet, hat für viele Schlagzeilen gesorgt, aber auch unsere VerbraucherInnen sehr bewegt: Wir haben unzählige Nachrichten von Menschen erhalten, die uns unterstützen! Der Absatz ist bisher nicht rückläufig: Es hat den Anschein, dass die VerbraucherInnen auf andere Vertriebskanäle umsteigen. Jetzt hoffen wir, dass dies langfristig so bleiben wird.

Wir bei Faireswiss setzen uns für die wirtschaftliche Nachhaltigkeit der ErzeugerInnen ein, denn sie ist es, die mehr soziale und ökologische Nachhaltigkeit überhaupt erst möglich macht. Die MilchproduzentInnen von Faireswiss erfüllen bereits ein Lastenheft. Wir möchten niemanden ausschließen und haben deshalb entschieden, unseren ErzeugerInnen dieses Siegel nicht vorzuschreiben, da sie die Anforderungen nicht so kurzfristig hätten erfüllen können.

Besuchen Sie unsere [Webseite](#), folgen Sie uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#)

*\*IP Suisse = IP-Suisse-Wiesenmilch = nachhaltige Erzeugung = Dieses Programm beinhaltet verschiedene Normen, die regelmäßigen Freilauf der Kühe, eine sojafreie und auf Raufutter basierende Fütterung sowie größere Artenvielfalt vorschreiben. Die ProduzentInnen, die diese Bedingungen erfüllen, erhalten dafür 5 Rappen pro Liter Milch.*

*Berthe Darras, Sekretärin von Faireswiss*

---

**Joghurt, Quark und Ziger aus fairer Milch selbstmachen**

*Mit unserer Genossenschaft „Faire Milch Säuliamt“ verkaufen wir in der Region in den elf Filialen der Ladenkette VOLG zwei Sorten Pastmilch. Leider ist es uns nicht möglich, zusätzliche Milchprodukte über diesen Kanal zu*

*verkaufen.*

Diesen Frühling hat die Genossenschaft „Faire Milch Säuliamt“ vor sechs der elf Filialen einen Infostand organisiert und gezeigt, wie man aus der regionalen Säuliamtler Milch zuhause selbst Joghurt, Ziger und Quark herstellen kann. Das Publikumsinteresse war groß. Neben einer Fachperson standen immer auch Mitglieder der Genossenschaft vor den Filialen, um mit den Kundinnen und Kunden ins Gespräch zu kommen.

Am Infotisch beantwortete die Sennerin Perrine Brunold die zahlreichen Fragen der interessierten Kundinnen und Kunden. Zum Probieren offerierte sie selbstgemachten Joghurt, Quark und Ziger – natürlich hergestellt aus Fairer Milch. Sie zeigte allen Interessierten, wie man die Produkte ganz einfach selbst herstellen kann und wo auch mal Schwierigkeiten auftreten könnten.

Unsere Expertin Perrine Brunold käste mehrere Jahre auf einer Alp im Kanton Graubünden. Mit ihrem Alpkäse gewann sie an der internationalen Almkäseolympiade in Galtür (Tirol) schon zweimal die goldene Auszeichnung. Ihre Begeisterung für Milchprodukte war ansteckend und die aufgelegten Rezepte fanden reißenden Absatz.

Das rege Interesse der KundInnen zeigt, wie wichtig die Frage nach der Herkunft und dem Inhalt der Lebensmittel heute ist. Mehrere KundInnen wiesen auch darauf hin, wie wichtig es ihnen ist, dass beim Selbermachen sehr viel Verpackungsabfall eingespart werden kann.

#### **Zum Projekt „Faire Milch Säuliamt“**

Die Genossenschaft Faire Milch Säuliamt hat 43 Mitglieder und verkauft über die Landi Albis (Landwirtschaftliche Genossenschaft Albis) seit fast fünf Jahren in den elf VOLG-Filialen sowie in drei privaten Läden der Region ihre Pastmilch „Di fair Milch Säuliamt“ – eine Vollmilch, deren Gehalt so ist, wie sie die Kuh gegeben hat, sowie eine Trinkmilch mit 2,5% Fett. Der Preis ist so kalkuliert, dass die Bauern für diese Milch einen kostendeckenden Preis erhalten. Von Jahr zu Jahr steigt der Absatz kontinuierlich, auch dank des „Albis Beck“, der Bäckerei der Landi Albis, welche die Filialen mit Backwaren beliefert. Der Albis Beck verwendet als Milchzutat bei den Backwaren ausschließlich unsere regionale Milch. In den VOLG-Filialen hat die Säuliamtler Milch bei der Pastmilch einen Marktanteil von 85% (siehe auch [www.di-fair-milch.ch](http://www.di-fair-milch.ch)).

*Werner Locher, Präsident der Genossenschaft Faire Milch Säuliamt*

---

**Die Faire Milch auf Social Media**

Die „Faire Milch“-Projekte sind auch in den sozialen Medien sehr aktiv.  
Neugierig? Hier einige Filetstücke unserer Faire-Milch-Länder:

© Pixabay, Thomas Ulrich

### Schweiz

Ein Faireswiss-Bauer stellt  
sich vor

Faireswiss bei La Chocolatière

### Frankreich

Solidarität auf der Agrarmesse

Blick in den Melkstand

### Luxemburg

Milchpalette für Ukraine

### Deutschland

Fröhlicher Weidegang nach dem Winter

### Belgien

Hinter Fairebel stehen nur Landwirte

---

European Milk Board ASBL

Rue de la Loi 155

B-1040 Bruxelles

Tel: +32 (0)2808 1935

Fax: +32 (0)2808 8265

Mail: [office@europeanmilkboard.org](mailto:office@europeanmilkboard.org)

Document-URL: <http://www.europeanmilkboard.org/https://www.europeanmilkboard.org/deutsch/newsletter-faire-milch-juni-2022.html>