

Liebe Milchbäuerinnen und Milchbauern, liebe MitstreiterInnen, liebe Engagierte der Fairen Milch,

nach der Erstauflage im Juni widmen wir unseren Newsletter im Oktober erneut voll und ganz der **Fairen Milch**. Denn ich halte es für sehr wichtig, dass das EMB und die Faire Milch Hand in Hand arbeiten. Zum Beispiel liefert das EMB den Faire-Milch-Projekten mit der Kostenberechnung eine solide Grundlage zur Kalkulation des gerechten Preises. Auf der anderen Seite liefern die Projekte einen hervorragenden Beweis, dass faire Preise möglich sind. Das wiederum hilft in Gesprächen und Verhandlungen mit Politik, Handel und Gesellschaft.

Alles begann mit den großen Demos und Aktionen vor über zehn Jahren. In vielen Ländern mehrten sich die VerbraucherInnen, die uns direkt ansprachen und fragten: „Wie können wir etwas tun?“, „Welche Milch sollen wir am besten kaufen?“. Daraus entstand die Idee einer Marke von und für BäuerInnen, zum Teil auch in enger Zusammenarbeit mit den KonsumentInnen, deren Fragen heute klar beantwortet werden können. Dem EMB und seinen Mitgliedern kommt hier eine Pionierrolle zu.

Wie es aber mit erfolgreichen Projekten so ist, finden sich schnell NachahmerInnen, die versuchen, das Modell zu kopieren, um damit ihre Taschen zu füllen. Es reicht der Blick in die Kühlregale europäischer Supermärkte. Immer öfter findet man Marken, deren Packung ein „fair“, „gerecht“ oder Ähnliches zielt. Das gibt uns und unserem jahrelangen Kampf zum einen recht: Es zeigt, dass sich immer mehr VerbraucherInnen der Problematik bewusst werden und die Industrie das Thema nicht mehr totschweigen oder aussitzen kann.

Sieht man genauer hin, stellt man fest, dass es sich oft um Eigenmarken der Handelsketten handelt oder um Hersteller, die ein breiteres Sortiment an Milchprodukten anbieten. Das wirft mehrere Fragen auf: Wie fair wird diese Milch bezahlt und auf Basis welcher Berechnung? In der Annahme, dass angemessen bezahlt wird, sollten wir uns ganz allgemein fragen, ob das nicht belegt, dass der Handel und VerarbeiterInnen – entgegen häufiger Behauptung – durchaus in der Lage sind, faire Preise zu bezahlen? Warum brauchen diese Firmen eigentlich eine eigene faire Marke und zahlen nicht einfach für jede Milch faire Preise, wenn sie sich der Kostenunterdeckung bewusst sind? Für mich geben sie damit vielmehr zu, dass sie die Bäuerinnen und Bauern für ihre anderen Produkte nicht fair bezahlen.

So positiv die wachsende Nachfrage nach „fairen“ Produkten sein mag, wir sollten genau hinschauen, wer nur Sozialfärberei betreibt. Und da es die Pandemielage vielerorts wieder zulässt, sollten wir uns auf eine der großen Stärken der Fairen Milch besinnen und sie ausbauen: der direkte Kontakt mit VerbraucherInnen. Dabei können wir erklären, dass die Faire Milch – im Unterschied zu Handels- oder Verarbeitermarken – ein Projekt von und für BäuerInnen ist. Ein Projekt, bei dem das ganze Sortiment seit jeher fair ist. Ein Projekt, dessen Erfolg auf die konsequente Mischung aus engagiertem Einsatz der Aktiven und der politischen Arbeit zur Preisproblematik zurückzuführen ist. Wir sollten uns unserer Pionierrolle bewusst sein, weiter Hand in Hand arbeiten und dieses einzigartige Projekt ausbauen!

Sieta van Keimpema, EMB-Präsidentin

EMB Newsletter Oktober 2021

- „Der Einsatz für die Faire Milch lohnt sich“
- Hinter Faireswiss stehen Erzeugerinnen und Erzeuger!
- „Wir werden immer Bauern und Bäuerinnen brauchen!“
- Erfolge und Erkenntnisse bei der Fairen Milch Säuliamt
- Familie Koch: engagiertes und tatkräftiges Mitglied bei Die faire Milch
- 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

www.europeanmilkboard.org

„Der Einsatz für die Faire Milch lohnt sich“

© D'fair Mëllech

Interview mit **Jeff Thiry**

Juniorchef bei Molkerei und Hof Thiry und Mitglied von D'fair Mëllech

Jeff, könntest du euren Hof kurz vorstellen?

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb in dem Örtchen Schuller (Schouweiler) im Luxemburger Süden. Wir haben rund 65-70 Fleckvieh-Milchkühe, eine eigene Bullenmast, Legehühner, einen Masthähnchenstall und seit 2013 auch eine eigene kleine Molkerei. Unser Futter, wie Mais und Gras, bauen wir größtenteils selbst an, nur Kraftfutter kaufen wir ein wenig zu – alles gentechnikfrei. Wie die anderen Mitglieder der D'fair Mëllech, der Luxemburger Fairen Milch, erbringen wir entsprechend dem Lastenheft, an dem eine Umweltorganisation beteiligt ist, zusätzliche Klima- und Umweltleistungen. Wir pflanzen zum Beispiel zusätzliche Bäume und Hecken

oder reduzieren auf verschiedenen Flächen unsere Düngung.

Kannst du uns mehr zur Hofmolkerei Thiry erzählen und wie ihr auf die

Idee gekommen seid?

Auf dem Hof arbeiten meine Frau, mein Bruder, meine Eltern und drei Arbeitskräfte. Meine Eltern hatten lange rund 30 Kühe. Als wir Brüder uns entschieden, den Hof gemeinsam zu übernehmen, waren es 40-50 Kühe. Es stellte sich die Frage, wie wir mehr Wertschöpfung auf den Hof bekommen können, um zwei bis drei Familien ein Einkommen zu sichern. Da im Süden Luxemburgs Land teuer ist und wir auch nicht unsere Nachbarn verdrängen wollten, war Vergrößern keine Option. Daher entstand die Idee, eine eigene Hofmolkerei aufzubauen, um so durch die Direktverarbeitung mehr Wertschöpfung auf dem Betrieb zu halten.

Und wie spielt hier D'fair Mëllech mit hinein?

Unsere **Molkerei** verarbeitet einen Teil unserer Milch. Für D'fair Mëllech stellen wir die Frischmilch, frische Schokomilch sowie verschiedene Joghurt- und Eissorten her. Wir liefern die D'fair-Mëllech-Produkte unter anderem an Schulen, Kindergärten und weitere öffentliche Einrichtungen.

Seit wann und warum seid ihr bei D'fair Mëllech? Und was ist eure Rolle dort?

Seit 2010, wir gehören zu den Mitbegründern. Mein Bruder und ich waren noch in der Schule, aber unser Vater kämpfte schon immer engagiert für bessere Preise. Er war auch immer bei den Demos und Aktionen in Brüssel. Damals begannen Kundinnen und Kunden in Gesprächen vermehrt zu fragen, was sie tun könnten, welche Milch sie kaufen sollten, um uns zu unterstützen. Unser Vater war bis letztes Jahr im Vorstand, hat aber nun seinen Platz den vielen engagierten und interessierten Jüngeren überlassen. Unsere ganze Familie engagiert sich als D'fair-Mëllech-Mitglied; wir leisten unsere Pflichtstunden, aber wir stecken auch darüber hinaus sehr viel Arbeit hinein.

Was hast du bei und mit D'fair Mëllech gelernt?

Der Weg der Selbstvermarktung einer Marke von und für Bäuerinnen und Bauern bedeutet viel Arbeit; du musst bei den Supermärkten dranbleiben, um ins Regal zu kommen. Aber auch, wie hart es im Handel zugeht; da verstehst du dann, dass der Bauer keinen guten Preis bekommen kann, wenn der Handel bereits mit den Molkereien so hart umgeht. Der Einsatz für die Faire Milch lohnt sich aber, denn am Ende kommt ein ordentlicher Mehrbetrag auf den Höfen der Mitglieder an.

Wie geht es mit der Hofmolkerei und mit D'fair Mëllech weiter? Habt ihr neue Ideen?

Wir müssen daran arbeiten, bekannter zu werden, in noch mehr Läden zu kommen und bei den Supermärkten, die bereits einzelne Produkte der D'fair Mëllech verkaufen, unser gesamtes Produktsortiment platzieren. Ideen und Pläne für neue Produkte haben wir durchaus, bei Thiry wie auch bei D'fair Mëllech. Ich glaube aber, der Fokus muss zunächst darauf liegen, unser erfolgreiches Projekt breiter zu etablieren und zu verankern.

Und wie blickst du als junger Erzeuger in die Zukunft? Was empfehlst du den europäischen BerufskollegInnen in deinem Alter?

Klar, es wird schwierig, weiter Milch zu produzieren – vor allem nach so vielen Jahren tiefer Milchpreise. Gleichzeitig wird der Beruf des Landwirts immer gebraucht werden. Vielleicht irgendwann nicht mehr nur mit Milch, sondern eben das, was Handel und Konsumenten wollen. Vielleicht müssen wir uns neue Produkte und mehr Selbst- und/oder Direktvermarktungskanäle überlegen. Ich denke auch, dass man mehrere Standbeine haben muss. Heute muss man vermehrt den Kopf einsetzen, um Geld zu verdienen, kreativ und agil sein. Ich bin aber hoffnungsvoll, dass meine Kinder eine Zukunft auf dem Hof haben, denn das sind alles Eigenschaften, die die Produzentinnen und Produzenten beim EMB und der Faire-Milch-Projekte gemeinsam haben.

Jeff, vielen Dank für deine Zeit und weiter viel Erfolg mit der Fairen Milch und der Molkerei Thiry.

Simon Bauer, European Milk Board

Hinter Faireswiss stehen Erzeugerinnen und Erzeuger!

Als wir Faireswiss Ende September 2019 gründeten, zählte die Genossenschaft nur 14 Mitglieder. Heute sind rund 60 MilcherzeugerInnen dabei, die sich auf die drei Sprachgebiete der Schweiz verteilen: die französisch- und die deutschsprachige Schweiz sowie das Tessin. Wir möchten einige davon vorstellen.

© Faireswiss, Anne Chenevard

Unsere Vorsitzende Anne Chenevard

„Ich bewirtschafte einen Familienbetrieb mit 43 Hektar Land und 40 Milchkühen in Corcelles-le-Jorat im Kanton Waadt. Ich bin die Vorsitzende der Genossenschaft Faireswiss, der Schweizer Fairen Milch. Das Engagement für Faireswiss ist mir sehr wichtig. Wir möchten die KonsumentInnen dafür sensibilisieren, was ihr Handeln bewirken kann. Durch bewusste Kaufentscheidungen können wir eine **starke, produktive, nachhaltige und familienorientierte Landwirtschaft** erhalten, die Arbeitsplätze und Mehrwert schafft. Nur so können wir gewiss sein, Zugang zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zu haben, die umwelt- und tierfreundlich produziert werden und sehr strenge Produktionsstandards erfüllen. Ich glaube an die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft. Und Faireswiss verkörpert für mich die Hoffnung, dass die Milchproduktion in unserem Land eine Zukunft haben kann.“

Patrice und Thierry Papaux, La Verrerie, Kanton Freiburg

„Wir sind Patrice und Thierry Papaux. Als Vater und Sohn leiten wir einen 62 Hektar großen Betrieb. Uns verbindet die Leidenschaft für die Landwirtschaft. Das Herzstück unseres Hofes ist die Milch. Mit über 70 Milchkühen produzieren wir jedes Jahr 580.000 Liter Milch. Unsere Familie hat rund 140 Rinder, die in einem modernen Stall untergebracht sind. Außerdem besitzen wir fünf Hektar Land, auf dem Mais, Gerste und Weizen angebaut werden. Neben der Milchproduktion sind wir begeisterte Holstein-Züchter. Jeden Morgen wachen wir mit dem Wunsch auf, unsere Herde zu verbessern und zu entwickeln. Je schöner eine Kuh ist, desto älter wird sie! Uns liegt das Wohlbefinden unserer Tiere sehr am Herzen. Mit zwei Almhütten können sie jeden Sommer in den Bergen weiden und ihre Rückkehr wird beim Alpbzug (Semsales) im Oktober gebührend gefeiert.“

Karl Lenherr-Kähli, Abtwil, Kanton St. Gallen

„Mit meiner Frau Helen zusammen halte ich über 35 Hornkühe und 25 Jungtiere, ein paar Mutterschweine und Eber. Die Hörner kommen bei den Spaziergängern sehr gut an. Sie schätzen die tierfreundliche Haltung und unsere Nähe zur Stadt. Wir sind beide auf einem Bauernhof aufgewachsen. Als gelernter Schreiner habe ich mich zum Landwirt weitergebildet und Helen arbeitet nebenbei am Empfang einer Rehaklinik. Nach dem plötzlichen Tod von Helens Vater haben wir ihren elterlichen Betrieb 1997 übernommen. In Waldkirch haben wir eine weitere Liegenschaft gepachtet, wo

die Jungtiere im Sommer weiden und das frische Gras am Tannenberg genießen. Zu unseren Betriebszweigen zählen nicht nur Milchwirtschaft und Aufzucht, sondern auch der Obstanbau. Über 460 Hochstammbäume mit zuckersüßen Äpfeln, Birnen, Zwetschgen und Kirschen prägen unser Landschaftsbild. So eine Menge Obst macht viel Arbeit. Deshalb haben wir eine ziemlich lustig aussehende Maschine, die uns beim Auflesen unterstützt und den Rücken entlastet. Den Großteil liefern wir direkt an die Mosterei Möhl. Im Rekordjahr 2018 kamen sage und schreibe 70 Tonnen Obst zusammen. Den Süßmost sowie die erntefrischen Zwetschgen und Kirschen verkaufen wir je nach Saison direkt ab Hof.“

Faireswiss – das ist ein bunt gemischter Querschnitt von MilcherzeugerInnen, die möchten, dass ihr Beruf fortbesteht.

Wir hoffen, dass wir bald weitere ErzeugerInnen aufnehmen können, denn die Warteliste ist lang und umso mehr wir sind, umso mehr Gewicht haben wir!

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

Berthe Darras, Sekretariat Faireswiss

„Wir werden immer Bauern und Bäuerinnen brauchen!“

© FaireFrance

Obwohl 2020 von der COVID-19-Pandemie überschattet war, achten die KonsumentInnen zunehmend auf nachhaltige Produktionsformen. Zum Beweis: Von 2013 bis 2016 vermarktete [FaireFrance](#) etwa 15 Millionen Liter Milch, während 2020 in nur einem Jahr gut 14 Millionen Liter in 8.500

Geschäften verkauft wurden.

Trotz der Pandemie konnten die 500 LandwirtInnen, die der Genossenschaft FaireFrance angehören, Verkostungen in den Geschäften durchführen und dabei die KonsumentInnen treffen. FaireFrance ist übrigens die einzige Milchmarke in Frankreich, die so viele Aktionen im Einzelhandel anbietet. „Wir erläutern den KonsumentInnen, was sich hinter unserer Milch verbirgt. Es ist wichtig, den Kontakt zu halten; auch die LandwirtInnen brauchen ihn. Sie werden zu BotschafterInnen und sie kontaktieren aktiv die Supermärkte und bewerben ihre Marke“, berichtet Jean-Luc Pruvot, der selbst Landwirt in Parfondeval im nordfranzösischen Département Aisne ist. Er ist außerdem noch Besamungstechniker und melkt jeden Tag 117 Milchkühe, aber trotzdem

findet er die Zeit, um Vorsitzender der Marke zu sein.

Langfristig verfolgt die Genossenschaft das Ziel, mehr Supermärkte und KonsumentInnen davon zu überzeugen, dass es wichtig ist, faire Milch zu kaufen. So wurde zum Beispiel im letzten Jahr eine neue Partnerschaft mit ALDI Frankreich besiegelt.

Jean-Luc Pruvot fasst es treffend zusammen: „Frankreich wird Bauern und Bäuerinnen brauchen, um seine Bevölkerung zu ernähren.“ Und was haben die ErzeugerInnen davon? Im Jahr 2020 wurden mehr als 1.400.000 Euro an die teilnehmenden LandwirtInnen ausgezahlt, was einem Sektor Auftrieb gibt, der ihn bitter nötig hat.“

Maxime Lefebvre, Projektkoordinator, FaireFrance

Erfolge und Erkenntnisse bei der Fairen Milch Säuliamt

Di fair Milch Säuliamt ist nun vier Jahre im Verkauf. Wir bieten zwei Pastmilchsorten: eine naturbelassene Vollmilch und eine Trinkmilch mit 2,5% Fett. Wir verkaufen die Milch nach wie vor regional in unserem Bezirk Säuliamt in den 12 Filialen der VOLG-Kette. Für Bäckereien füllen wir zusätzlich 10-Liter-Gebinde ab. Coronabedingt haben wir 2020 eine Rekordmenge verkauft. 2021 sind die Verkaufszahlen leicht unter dem Vorjahr. Der Absatz der Milch steigt von Jahr zu Jahr.

© Di fair Milch Säuliamt

Die oberste Geschäftsleitung der VOLG-Ladenkette hat untersagt, dass wir weitere Produkte über die VOLG-Filialen verkaufen können. Um den Verkauf in den Filialen wieder etwas anzukurbeln, planen wir deshalb Aktionen vor den Läden. An einem Stand wird eine Fachfrau den Kundinnen und Kunden zeigen, wie man mit unserer Pastmilch Joghurt, Ziger, Quark etc. selbst herstellen kann. Dazu werden zwei bis drei Mitglieder der Genossenschaft vor Ort sein. Wir freuen uns, dass wir nach langer Zeit endlich wieder mit unseren Kundinnen und Kunden Gespräche führen können.

Rolf Heer, Genossenschaftsmitglied der Fair Milch Säuliamt, bestätigt: „Wir haben im Kontakt mit der Bevölkerung sehr gute Erfahrungen gesammelt. Die Konsumentinnen und Konsumenten kaufen die Produkte und sie sind bereit, einen so guten Preis zu bezahlen, weil sie wissen, dass das Produkt aus unserer kleinen Region kommt und wir Bauern fair bezahlt werden. Ehrlich gesagt, hat es mich überrascht, dass die Bevölkerung so mit eingestiegen ist. Aber unser Auftritt und Engagement scheinen viel gebracht zu haben.“ Die einzige Kritik oder einen Wunsch, den er beim Blick in die Zukunft gern äußern würde, betrifft Verbreitung und Verfügbarkeit. „Wir könnten noch stärkere Bemühungen gegenüber dem Handel unternehmen, um in mehr Läden zu kommen. Aber ich denke, wir haben schon viel erreicht, weil wir beweisen, dass faire Milchpreise möglich sind.“

Der Aktuar der Fair Milch Säuliamt, Adrian Weber ergänzt: „Anfangs hätte ich tatsächlich nicht damit gerechnet, dass wir unseren Betrieben damit etwas Luft und eine bessere Zukunftsperspektive verschaffen, wenn wir nur in unserem relativ kleinen Gebiet agieren. Aber unser Erfolg hat mich überzeugt. Es geht vor allem darum, den großen Molkereien zu zeigen, dass die Leute bereit sind, mehr zu zahlen. Auch ich denke, dass wir den Beweis geliefert haben.“

Darüber hinaus erlaubt uns das Engagement bei der FM, besser zu verstehen, wie es hinter den Kulissen des (Einzel-)Handels zugeht. Adrian Weber beschreibt es so: „Wir bekommen mit, wie hart oder unmöglich es ist, Regalflächen zu bekommen, was für Verträge und Klauseln da zur Anwendung kommen. Wir Landwirte kriegen das normalerweise nicht so mit; viele Kollegen dachten immer „die müssen uns ja reinnehmen“, aber die Märkte müssen gar nichts. Die haben ganz andere Prioritäten und Probleme. Wir sollten uns zum Beispiel auch klar machen, dass die Bezeichnung „fair“ einen Schatten darstellen kann, über den der Handel springen muss, da damit das restliche Milchsoriment, zumindest implizit, „unfair“ wird.“ Schön findet er das und die Blockade mancher Ketten nicht. „Aber zumindest lehrreich. Genauso wie unser Projekt eben auch lehrt, dass die Leute bereit sind gute, faire Milch aus der Region gut und fair zu bezahlen.“

Werner Locher, Präsident der Genossenschaft Faire Milch Säuliamt

Familie Koch: engagiertes und tatkräftiges Mitglied bei Die faire Milch

Unsere Programmteilnehmer, Familie Koch aus Harschbach in Rheinland-Pfalz, bewirtschaften gemeinsam einen Hof mit 80 Hektar Grünland und 40 Hektar Ackerland. Das Futter für die 60 Milchkühe wird auf diesen Flächen zu 95% selber hergestellt. Es wird kein Futter aus Übersee zugekauft und der

Betrieb produziert bereits seit 2008 gentechnikfrei.

Die Tiere können das ganze Jahr ins Freie: Im Winter gibt es einen Laufhof, von Frühjahr bis Herbst geht es auf die Weide. Es werden ausschließlich hornlose Rinder gehalten, sodass auf das Enthornen verzichtet wird. Die Kälber werden nicht mit Milchaustauschern gefüttert. Auf dem Hof der Familie Koch werden außerdem alte Obstsorten kultiviert und erhalten sowie Sonnenblumen angebaut. Darüber hinaus engagiert sich die Familie durch

zahlreiche Ehrenämter aktiv im Gemeindeleben.

Oliver Koch zeigt einen unermüdlichen Einsatz für **Die faire Milch**. So spendet er zum Beispiel seit Jahren regelmäßig Milch und Schokomilch an das Ronald McDonald Haus in St. Augustin, in dem schwerkranke Kinder mit ihren Familien leben. Die Botschafterin der Fairen Milch, die Faironika, hat er direkt an der dicht befahrenen Autobahn A3 zwischen Frankfurt und Köln aufgestellt und sorgt so für eine überregionale Sichtbarkeit der Marke – ein Punkt, der

ihm mit Blick auf die Zukunft aller Faire-Milch-Projekte besonders wichtig ist. Hier brauche es (weiter) bildstarke Akzente und Aktionen, mehr Aktivitäten in den sozialen Medien und eventuell auch Werbetouren.

Aber Oliver engagiert sich auch auf Bundes- und europäischer Ebene. Ende Sommer 2020, als mehrere starke **Aktionen und Demonstrationen des BDM und EMB** in Koblenz stattfanden, war er unverzichtbar. BDM und EMB konnten sich bei der laut- und bildstarken Präsenz am Rande des Gipfels der EU-AgrarministerInnen im Rhein- und Moseltal auf ihn verlassen. Denn sowohl bei der Vorbereitung als auch Durchführung packte er maßgeblich mit an, zum Beispiel als Ansprechpartner vor Ort, bei der Logistik der Aktionen und der Organisation und Bereitstellung von Unterkünften und Schlepperstellplätzen für die Teilnehmenden aus dem ganzen Bundesgebiet und europäischen Nachbarländern. Nicht zuletzt bot er den von belgischen KollegInnen mitgebrachten europäischen Faironikas eine gute Unterkunft, bevor diese ihre denkwürdige Fahrt auf der Mosel antraten, um dort die MinisterInnen auf ihrem Schiff einzuholen!

Als Ende Juli eine schwere Flutkatastrophe Teile von Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz erschütterte, zögerte Oliver nicht lange und reagierte sofort. Im Wochenrhythmus liefert er seither gespendete Milch und Schokomilch in die überfluteten Gebiete zur Versorgung von Betroffenen und HelferInnen, die froh über jedes Päckchen sind. Für Oliver Koch ist diese Art der Solidarität und des selbstorganisierten Zusammenhalts selbstverständlich, gerade weil dieser Gedanke auch den Kern der Faire-Milch-Projekte ausmacht. Die nächste Lieferung in das nicht weit vom Hof der Familie Koch gelegene und stark zerstörte Ahrtal steht bereits an.

Andrea Münnekehoff, Die faire Milch

Die Faire Milch auf Social Media

Die „Faire Milch“-Projekte sind auch auf Social Media sehr aktiv. Neugierig?
Hier einige Filetstücke unserer Faire-Milch-Länder:

© Pixabay, Thomas Ulrich

Schweiz

Abstimmen für Faireswiss!

Ein Herz für Käse

Frankreich

Ein besonderes Abenteuer

#DieDieDieMilchMachen

Luxemburg

Mont-Saint-Méllech

Deutschland

Kuhcomfort und Tradition

Milch mal musikalisch

Belgien

EMB, Europa

Glücklich fairbrauchen Butterbrot dreifach fair

Fairer Schulbeginn Faire Feier

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
Document-URL: <http://www.europeanmilkboard.org/https://www.europeanmilkboard.org/deutsch/newsletter-oktober-fm-2021.html>