

Zum Eis gibt's das gute Gewissen

Innovation: In der Breiten Straße sind jetzt die klassischen Sorten aus ökologisch erzeugter Milch zu haben. Den Rohstoff liefert die Stiftung Eben-Ezer. Umweltschützer hoffen, dass das Beispiel Schule macht

VON MARLEN GROTE

Lemgo. Wer im Eiscafé Cortina ein Eis bestellt, wird jetzt nicht mehr nur nach der gewünschten Sorte gefragt. Zur Auswahl steht seit kurzem auch Eis aus Biomilch. Die Inhaber Achille und Marina Fracas wollen damit bewusst heimische Milchbauern unterstützen – und die Qualität der Milch hat sie überzeugt.

Von der Idee zur ersten Eiskugel ging es ganz schnell: „Das haben wir innerhalb von zwei Wochen umgesetzt“, sagt Willi Hennebrüder vom BUND Lippe. Er war mit der Idee an die Eisdiele herantreten und stieß auf offene Ohren. Mit Eben-Ezer stand schnell ein Lieferant für die Milch fest.

Dr. Albrecht Flake, Leiter des „Grünen Bereichs“ der Stiftung Eben-Ezer, kennt den Markt für Biomilch. Durch eine andere Fütterung geben die Kühe weniger Milch als die konventionell gehaltenen. Dafür bekommen die Biobauern fast den doppelten Preis für den Liter wie ihre Kollegen. Schwierig sei die Umstellung: Zwei Jahre lang würden die Bauern trotz Biofütterung und geringerer Milchleistung nur den konventionellen Preis von aktuell etwa 25 Cent bekommen. Eine Durststrecke, die sich viele nicht leisten können.

Außerdem würden einige Biomolkereien aktuell keine neuen Lieferbetriebe mehr annehmen, da das Angebot schneller wachse als die Nachfrage. Da kommt das Eis ins Spiel: Mit neuen Produkten soll der Marktanteil weiter steigen. Eben-Ezer würde dann größere



Lassen es sich schmecken: Achille und Marina Fracas reichen Willi Hennebrüder, Dr. Albrecht Flake und Peter Woelke, dem Molkereileiter bei Eben-Ezer (von links), Eis aus Biomilch.

FOTO: GROTE

re Mengen liefern: „Es ist unser Ziel, dass wir noch mehr lippische Biomilch verarbeiten“, sagt Flake. Ein Betrieb aus Detmold liefert bereits Milch in die Molkerei der Stiftung.

„Unser Wunsch ist, dass alle lippischen Eisdiele auf Biomilch umsteigen“, sagt Hennebrüder. Das Eis solle ein Beispiel sein, um Verbraucher zu sensibilisieren. Durch die Biomilch soll die Tierhaltung auf der Weide gefördert werden. Außerdem will der BUND die bäuerliche Landwirtschaft in

der Region stärken.

Marina Fracas freut sich über die Qualität der Milch. „Die ist heute nicht mehr wie früher“, stellt sie fest. Seit 30 Jahren machen sie und ihr Mann Eis. Die Eben-Ezer-Vollmilch habe einen höheren Fettgehalt, „sie ist cremiger.“ Viele Sorten gibt es jetzt mit dieser Milch, darunter Schokolade, Vanille und Straciatella. Vorerst gibt es die Sorten gleichzeitig auch aus konventioneller Milch, die Biokugel kostet einen Euro, zehn Cent mehr als die normale Variante.

Weltweite Zusammenhänge

In Sachen Tierhaltung unterscheidet sich ein Bio-Milchviehbetrieb nur im Detail von einem konventionellen, sagt Dr. Albrecht Flake. So sei für Biobetriebe im Sommer Weidegang für mindestens einen halben Tag Pflicht, aber auch einige konventionelle Betriebe in Lippe böten ihren Kühen eine Weide an. Das Futter sei der größere Unterschied:

Gentechnisch verändertes Soja sei in der Biohaltung nicht erlaubt. Zumal der Anbau von Soja etwa in Südamerika große ökologische Probleme mit sich brächte, erklärt Willi Hennebrüder. 90 Prozent der Pflanzen seien gentechnisch verändert, für den Anbau würden wertvolle Naturräume zerstört und häufig Pestizide eingesetzt. (mag)