

Ø Hr. Toepfer

ed. für

N



Abfüllen und verpacken der Milchtüten auf dem Meierhof der Stiftung Eben-Ezer für den teils „tagesfrischen“ Verkauf in lippischen Geschäften.

to ↗

Lippische Milch aus der Eben-Ezer-Molkerei erhält Qualitätspreis

Lemgo/Nürnberg. Der diesjährige Preis der Molkerei Söbbeke aus Gronau für die beste Qualitätsentwicklung aller BIO-Milchviehbetriebe in NRW geht an den Meierhof der Stiftung Eben-Ezer und den Betrieb Schlüter in Höxter-Ottbergen. Den Preis überreichte der Staatssekretär Dr. Alexander Schink gestern auf der Welt-Leitmesse für Bio-Produkte BioFach 2010, die zurzeit in Nürnberg statt findet. Hier stellen über 2500 überwiegend internationale Aussteller ihre Bioprodukte vor - unter anderem die bekannte Bio-Molkerei Söbbeke aus dem Münsterland.

Mit dem Preis wird dem Meierhof eine hervorragende Qualität

seiner Bio-Rohmilch attestiert. Besonders die geringen Keim- und Zellgehalte und die Langlebigkeit der Milchkühe waren die Entscheidungsgründe für die Auszeichnung. Das lange Leben ist ein Indiz für eine gute Gesundheit der Kühe, die in dem artgerechten Offenlaufstall des Hofes nach den anerkannten Bioland-Richtlinien beispielhaft auf Stroh gehalten werden. Im Sommer geht es natürlich auf die Weide. Der gut und umsichtig geführte Hof gehört zur Werkstatt für behinderte Menschen der Stiftung Eben-Ezer. Über 30 Menschen mit Behinde-

rung arbeiten hier und versorgen unter anderem die Kuhherde unter der Leitung von Jan Ziegler und Anne-Marie Nagel. Die Stiftung Eben-Ezer gibt die Qualitätsmilch mit dem Label Lippequalität nicht nur in die Weiterverarbeitung sondern auch direkt an den lippischen Verbraucher weiter. So wurde im Herbst 2009 eine neue Hofmolkerei auf dem Meierhof bei Lemgo in Betrieb genommen, die ausschließlich für den lippischen Markt abfüllt und über 50 Lebensmittelgeschäfte und Bäckereien beliefert. Die 100-Tage-Bilanz kann sich nach Einfahren

der Anlage sehen lassen. Seit Anfang des Jahres wird eine Haltbarkeit der traditionell in einem besonders schonenden Pasteurisierungsverfahren hergestellten Milch von über 12 Tagen erreicht - ein absoluter Spitzenwert! Hinzu kommt, dass die so abgefüllte Milch auf kürzestem Weg - zum Teil tagesfrisch - direkt ausgeliefert wird. Frischer geht es nicht. Unter www.lippequalität.de sind die Lebensmittelgeschäfte und Bäckereien in Lippe aufgeführt, in denen die BIO-Vollmilch und die fettarme Variante der Eben-Ezer-Milch erhältlich sind.



Preisüberreichung auf der BioFach: (von links) Josef Thuncke (Bioland-NRW), Paul Söbbeke (Molkerei Söbbeke), Dr. Alexander Schink (Staatssekretär Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes NRW), Jan Ziegler (Meierhof Eben-Ezer), Albrecht Flake (Leiter Grüner Bereich, Eben-Ezer)

Lippische Milch ist ausgezeichnet

Lemgo. Der Preis der Molke-
rei Söbbeke aus Gronau für die
beste Qualitätsentwicklung
aller Bio-Milchviehbetriebe in
NRW geht an den Meierhof der
Stiftung Eben-Ezer in Lemgo
und den Betrieb Schlüter in
Höxter-Ottbergen. Der Preis
wurde auf der Welt-Leitmesse
für Bioprodukte BioFach 2010
in Nürnberg verliehen. „Da-
mit wird dem Meierhof eine
hervorragende Qualität seiner
Bio-Rohmilch attestiert“, freu-
te sich Pressereferentin Ingelo-
re Möller in einer Pressemittei-
lung. Besonders die geringen
Keim- und Zellgehalte und die
Langlebigkeit der Milchkühe
seien die Entscheidungsgrün-
de für die Auszeichnung gewes-
en. Der Hof gehört zur Werk-
statt für behinderte Menschen
der Stiftung Eben-Ezer.

„Vielfalt“ ab dem 16. April

Eben-Ezer-Café öffnet

Lemgo. Die „Überraschungen“, die in den uralten Mauern aus dem 16. Jahrhundert steckten, haben bereits zwei Eröffnungstermine für das „Haus der Vielfalt“ von Eben-Ezer im ehemaligen Café Kneuper in der Fußgängerzone platzen lassen. Aber jetzt ist es tatsächlich soweit: Am Freitag, 16. April, soll der runderneuerte Komplex zwischen Echtern- und Mittelstraße mit dem integrativen „Café Vielfalt“ feierlich eröffnet werden. Am gleichen Tag wird die Stiftung zu ihrem Jahresempfang ins Kirchliche Zentrum in Neu Eben-Ezer einladen. (Rei)