

Milchvermarktung in Bauernhand

Milchprodukte von sternenfair – Fair, nachhaltig und guad!

14.11.2018 – Die Region Chiemsee ist nicht umsonst ein sehr beliebtes Ausflugs- und Urlaubsziel. Der herrliche See und die abwechslungsreiche Landschaft bereiten Groß und Klein zu jeder Jahreszeit unvergessliche Stunden. Auch die regionale Landwirtschaft hat einiges zu bieten. Die MVS Milchvermarktung aus Pfaffing bietet jetzt Chiemseer Joghurt-Spezialitäten unter der Marke „sternenfair“ an.



Von Bauern für Bauern

Hinter der Marke sternenfair steht mit der MVS Milchvermarktungs-GmbH keine Molkerei im herkömmlichen Sinn. Die MVS ist vielmehr Dienstleister „von Bauern für Bauern“. Der Gesellschafter der GmbH ist der Verein freie Bauern e.V., dessen Mitglieder alle Landwirte sind. Es stehen keine eigenen Produktionsanlagen zur Verfügung, sondern es werden freie Kapazitäten bei Partnermolkereien genutzt, die die sternenfair-Milchprodukte im Auftrag herstellen. Die MVS vermarktet derzeit jährlich ca. 44 Mio. kg Milch, knapp 90 Milcherzeuger kommen aus Bayern.

Was gibt's denn da jetzt Neues?

Seit Ende 2012 gibt es nun bereits Milch und Butter unter der Marke sternenfair im gut sortierten Einzelhandel zu kaufen. Neu sind jetzt die Chiemseer Joghurt-Spezialitäten. Wie der Name schon verrät, wird hierfür die frische Vollmilch der Milchbauern aus der Region Chiemsee verwendet.

„Dabei arbeiten wir mit Danone in Rosenheim zusammen, ein Glücksgriff für uns, dass wir einen so guten Partner in der Nähe gefunden haben“, sagt Jakob Niedermaier, Geschäftsführer der MVS.

Die frische sternenfair-Vollmilch behält ihren natürlichen Fettgehalt und wird zu cremigem Naturjoghurt verarbeitet, der in zwei verschiedenen Bechergrößen angeboten wird. Etwas Besonderes ist die „Chiemsee Pause“, bei der der frische Joghurt von Knusper-Müsli begleitet wird.



Fair, nachhaltig und guad

Bei sternenfair kann man mit gutem Gewissen zugreifen: Für jeden Liter Milch, der in den verkauften sternenfair-Produkten verarbeitet wird, kommt ein garantierter Milchpreis von mind. 40 Cent bei den Milchbauern an. Nur mit einem fairen und kostendeckenden Milchpreis kann langfristig nachhaltige Milchproduktion gewährleistet und die Grundlage für die weitere Bewirtschaftung in der nächsten Generation geschaffen werden.

Am „runden Tisch“ wurde gemeinsam mit Vertretern der Landwirte, der Berufsimker, Bund Naturschutz und weiteren ein Konzept erarbeitet, das die Interessen aller Beteiligten an der Wertschöpfungskette Milch berücksichtigt. Jeder der fünf Sterne steht bei sternenfair für eine Besonderheit, die das faire Milchkonzept auszeichnet. **Das sinnvolle Tun in Verantwortung für nachfolgende Generationen** ist der Leitgedanke, unter dem die sternenfair-Kriterien entstanden sind und weiterentwickelt werden.

Die fünf Sterne stehen im Einzelnen für:

- ★ **Unsere Arbeit**
Unseren Kindern eine lebendige, ökologisch wie sozial und ökonomisch funktionierende Welt hinterlassen!
- ★ **Garantie**
An unsere Milchbauern **mind. 40 Cent pro Liter** sternenfair-Milch
- ★ **Achtsamkeit**
Bienenfreundliche Flächenbewirtschaftung
- ★ **Fütterung**
Artgerecht und ohne Gentechnik
- ★ **Transparenz**
Infos zur Herkunft, sowie die Vorstellung unserer Milchbauern und was sie für den Bienenschutz tun, finden Sie auf www.sternenfair.de

Zertifiziert bienenfreundlich

Eine weitere Besonderheit bei sternenfair ist das Siegel für bienenfreundlich erzeugte Produkte. In Kooperation mit den deutschen Berufsimkern wurden Kriterien definiert, mit denen die Landwirte Bienen und andere Insekten sinnvoll unterstützen. Damit kann man sich als Konsument bewusst für diese Produkte entscheiden und einen Beitrag zum Bienenschutz leisten.



Kontakt:
MVS Milchvermarktungs-GmbH
Köckmühle 133, 83539 Pfaffing
Tel.: 08076 / 888 514-0
E-Mail: info@mvsghmbh.de

