

Ein Interview mit Dr. Daniel Weiß, Experte für Tierhaltung und Lebensmittelqualität

Pfaffing im August 2016: Das Konzept hinter „sternenfair“ wurde 2009/2010 zusammen mit Experten aus Landwirtschaft, Umweltschutz, der Imker und Verbraucher am „Runden Tisch“ entwickelt. Vertreten waren unter anderem die Beiräte und zugleich Milchbauern der MVS Milchvermarktung, Dr. Daniel Weiß, der Bund Naturschutz, der Deutsche Berufs- und Erwerbsimkerbund, Slow Food sowie die Verbraucherzentrale. Ziel war ein allumfassend fairer Markenkern: Milchbauern, Tiere, Umwelt, Bienen und Verbraucher sollten von der neuen Milchmarke profitieren.

Im Interview mit Dr. Daniel Weiß erfahren wir, was das Konzept so besonders macht.

Sie saßen 2009/2010 mit am „Runden Tisch“ als das Konzept der „fairen Milchproduktion“ der MVS Milchvermarktung entwickelt wurde.

Welche Punkte des Konzeptes sind Ihnen besonders wichtig?

Nur wenige Konzepte versuchen Aspekte der landwirtschaftlichen Produktion in das Endprodukt einfließen zu lassen. Die größte Herausforderung der Landwirtschaft ist es, wieder auf den Endkunden also den Verbraucher zuzugehen und zu versuchen Chancen und Herausforderungen hochwertige Lebensmittel zu erzeugen anzunehmen und ehrlich dem Verbraucher zu kommunizieren. Die MVS ist eines der wenigen Unternehmen die versucht, diese Brücke zu spannen, bei dieser Herausforderung unterstütze ich die MVS gerne. Sehr wichtig ist es mir, dass sich das Konzept weiterentwickelt, diese Weiterentwicklung soll durch die regelmäßige Prämierung der „besten“ Betriebe angeregt werden.

Warum ist die richtige Fütterung der Kühe so bedeutend?

Die Kuh hat eine ganz besondere Eigenschaft: Durch die Symbiose mit den Pansenbakterien kann die Kuh aus für den Menschen unverdaulichen Ballaststoffen hochwertige Milch erzeugen. Ein Wunder der Natur: Aus für den Menschen wertlosem Gras wird Milch, ein Lebensmittel mit hochwertigem Eiweiß, leichtverdaulichem Fett und vielen Mineralstoffen. Die Fütterung von großen Mengen Mais, Getreide und Reststoffen der Lebensmittelerzeugung ist eine Verschwendung von wertvollen Ressourcen, daher wurden deren Anteile in der Fütterung bei sternenfair begrenzt.

Was hat die Fütterung der Kühe mit Omega-3-Fettsäuren in der Milch zu tun?

Omega-3-Fettsäuren sind eine spezielle Klasse von Fetten, die der menschliche Körper nicht selbst herstellen kann, jedoch auf deren Zufuhr angewiesen ist. Omega-3-Fettsäuren haben daher den Stellenwert von Vitaminen. Die Milch einer Kuh, die vor allem mit Gras oder konserviertem Gras wie Heu oder Grassilage gefüttert wird, hat einen rund doppelt so hohen Omega-3-Gehalt wie eine Standardmilch.

Wieso sollten Verbraucher ausgerechnet sternenfair-Milch kaufen?

Sternenfair ist eine der wenigen Lebensmittelmarken, die verbindliche Kriterien für die Fütterung von Milchkühen und den Milchpreis an die Landwirte vorgeben. Die Vermarktungsorganisation MVS befindet sich zu 100 % in bäuerlicher Hand. Ein einmaliges Konzept vom Bauernhof bis zum Milchregal im Supermarkt.

Aufgewachsen auf einem Milchviehbetrieb im Schwarzwald hat Daniel Weiß später an der TU München-Weihenstephan Agrarwissenschaften mit der Fachrichtung Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus studiert und später im Bereich Tierphysiologie promoviert. Seit 2006 ist Dr. Weiß selbständig in den Bereichen Landwirtschaft, Regionalentwicklung, Naturschutz und Vermarktung tätig. Sein Hauptinteresse gilt nachhaltigen Landnutzungssystemen, der Qualitätsdifferenzierung von landwirtschaftlichen Rohstoffen und erneuerbaren Energien. Seit 2008 ist Dr. Weiß außerdem Gesellschafter der ARGE Landnutzung, www.arge-landnutzung.de. Hauptberuflich ist er derzeit als Geschäftsführer der Elektrizitätswerke Schönau Energie GmbH tätig, www.ews-schoenau.de

August 2016