

**Rund 4000 Kühe im Landkreis schaffen die Grundlage für Joghurt und Dessert aus der Hansestadt**

## Auf den Spuren der Lüneburger Milch



off Reinstorf/Lüneburg. Sinja steht vor dem Melkstand und wartet. Es ist 17.30 Uhr, Zeit, dass Markus Meyer ihr das Melkgeschirr anlegt und die rund 12 Liter Milch aus ihrem Euter in den Kühltank fließen. Täglich gibt Sinja im Durchschnitt 28 Liter Milch - als eine von 4000 Kühen rund um Lüneburg, die die einzige Molkerei der Stadt versorgen. Pro Jahr sind es mehr als 30 Millionen Kilogramm, die rund die Hälfte der Milchbauern im Kreis (73) an das Hochwald-Werk liefern. Innerhalb von zwei Tagen wird auch Sinjas Milch dort zu Joghurt oder Dessert verarbeitet. Wie, hat sich die LZ beim Ortstermin erklären lassen.

Die Molkerei am Lüner Weg ist ein Traditionswerk, stolze 118 Jahre alt. Bauern haben sie 1893 als Genossenschafts-Molkerei gegründet, 1920 kaufte sie eine Familie Stamer und 1962 wurde der erste Joghurt in einen Plastikbecher abgefüllt - die Geburtsstunde von Lünebest. Bis heute eine begehrte Marke, die in den vergangenen 49 Jahren gleich mehrfach den Eigentümer wechselte. Seit acht Jahren erhalten die Lüneburger Milchbauern nun ihr Geld von Hochwald, ebenfalls eine Genossenschafts-Molkerei. Auch sie produziert weiter den stichfesten Joghurt Lünebest. Als eine von 85 unterschiedlichen Produktlinien.

Sinjas Milch wird täglich abgeholt, manche Bauern liefern alle zwei Tage. Aus den Kühltanks der Landwirte wird die frisch gemolkene Milch in den Tankwagen der Molkerei gepumpt, Proben werden gezogen, die Daten des Betriebs in den Computer eingeladen. Fettgehalt und Qualität der Milch entscheiden über eventuelle Zuschläge für Landwirte. Wie viel sie am Ende für die abgelieferte Milch bekommen, erfahren sie mit der nächsten Monatsabrechnung. Derzeit rund 35 Cent pro Liter Spitzenmilch.

In der Molkerei wird sie in gekühlte 25 000-Liter-Tanks gefüllt, mit einem Schild "Freigabe fehlt" versehen. "Danach werden Proben genommen und in unserem Labor auf Hemmstoffe untersucht", erklärt Werksleiter Albert Lenzen. Sollte Milch mit Antibiotika-Rückständen in die Produktion gelangen, würde die Joghurtkultur - und damit die gesamte Charge zerstört. "Zu 99,9 Prozent ist die hier angelieferte Milch aber astrein", erklärt Lenzen. Dennoch wird das silberne Schild erst dann abgenommen, wenn auch das Labor grünes Licht gegeben hat.

Ist das der Fall, wird die Milch erhitzt und gereinigt, danach auf unter sechs Grad heruntergekühlt und in 340 000-Liter-Tanks zwischengelagert. Erst am nächsten Tag wird aus der Milch dann entweder Joghurt oder Dessert - mithilfe ganz spezieller Kulturen. Tiefgefroren kauft Hochwald die schlafenden Helfer ein und züchtet sie entsprechend der Produktlinie weiter. Je nach Joghurtart werden sie der Milch und den übrigen Zutaten dann früher oder später zugeführt.

Beim stichfesten Lünebest-Joghurt etwa kommen die Bakterien erst kurz vor der Abfüllung dazu, der anfangs noch vollkommen flüssige Joghurt fermentiert im Becher. Bei der cremigeren griechischen Variante wiederum leisten die Kulturen ihren Dienst bereits im Tank. "Früher haben die Menschen Rohmilch einfach auf die Fensterbank gestellt und daraus wurde Joghurt", erinnert Lenzen. Heute hingegen sei die Hygiene so gut, dass der Milch die entscheidenden Bakterien in der Regel fehlen.

Am Ende von Tag zwei ist der Produktionsvorgang in der Molkerei abgeschlossen, Sinjas Milch ist nun vielleicht zu Lünebest-Joghurt geworden, Schoko-Pudding oder fertiger Schlagsahne, dem neuesten Produkt des Lüneburger Werks. Pro Tag werden insgesamt 200 000 bis 250 000 Liter Milch verarbeitet - mehr als die Lüneburger liefern können. "Die Milch, die fehlt, kommt über den Konzern", erklärt Lenzen. Der Großteil allerdings entsteht auf den Bauernhöfen im Umkreis von weniger als 50 Kilometern, unter anderem bei Milchbauer Markus Meyer.

Viele Milcherzeuger wie der Reinstorfer nutzen die Molkerei vor Ort und holen sich einen Teil ihrer Milch wieder ab - in Joghurt- oder Puddingform. Nur zwei Tage, nachdem die Milch den Molkereihof erreicht hat, verlässt sie ihn wieder. Im Kühlhaus im Hafen lagert sie dann als Joghurt, bis ein Großhändler sie abholt - und der Einzelhändler sie wenig später Becher für Becher ins Kühlregal stellt.