

Starkes Land

NORDRHEIN-WESTFALEN

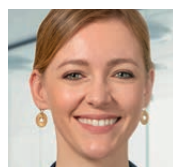


Bunt statt grau:
Im Kampf gegen
die Cityverödung
setzen neue Konzepte
auf Vielfalt.



Es braucht einen Lösungsmix

VCI-NRW-CEO Thomas Wessel fordert raschen Ausbau von erneuerbarer Energie. S.15



Kunststoff ist oft umweltfreundlicher

Ines Oud, Vorstandsvorsitzende kunststoffland NRW, zum Image des Materials. S.20



Top-Event der Start-up-Szene

Klemens Gaida, GF digihub Düsseldorf/Rheinland, über den Digital Demo Day. S.28



Die Weide kommt dem Bedürfnis der Milchkühe nach uneingeschränkter Bewegung, Licht und Luft nach.

Nur eine Kuh, der es gutgeht, gibt auch gute Milch.“ Für jeden Landwirt eine Selbstverständlichkeit, für Verbraucher im Kühlregal bisher nicht immer sofort ersichtlich. Die Milchwirtschaft in Deutschland, auch in NRW, befindet sich im Umbruch und steht vor wirtschaftlichen, ethischen, gesellschaftlichen und politischen Herausforderungen. Um weiter auf einem guten Weg zu sein, spielen konstruktive Lösungsansätze für Themen wie Klimawandel, Planungssicherheit, ein sich wandelndes Marktumfeld sowie der Gestaltungsspielraum heimischer Unternehmen eine zentrale Rolle.

Qualität für Mensch und Tier

Tierwohl und Tiergesundheit in der Landwirtschaft sind zwei Themen, die in den letzten Jahren verstärkt in den Blick der Öffentlichkeit gerückt sind. Für sichtbare Qualität für Mensch und Tier empfiehlt der Landeskontrollverband Nordrhein-Westfalen e. V. mit dem QM-Standard Mindestanforderungen für eine qualitätsorientierte und tiergerechte Milcherzeugung. Unter dem Dach von QM-Milch e.V. haben sich Unternehmen und Verbände aus Landwirtschaft, Molkereiwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel gemeinsam die Förderung einer flächendeckenden tiergerechteren und nachhaltigeren Milcherzeugung zum Ziel gesetzt und mit dem QM-Milch-Programm ein System entwickelt, das auf dieses Ziel einzahlt. „QM+ für die Haltungsformstufe 2 und QM++ für die Stufe 3 stehen für eine Verbesserung des Tierwohls auf den Betrieben. Dabei werden unter anderem die neuesten EFSA-Empfehlungen umgesetzt und

Von „Cow Comfort“ bis Weidemilch

Die Herausforderungen für die Milchbranche in NRW sind vielfältig. Für eine nachhaltige und regionale Versorgung bedarf es hoher Tierwohlstandards, konstruktiver Lösungsansätze sowie Transparenz für Verbraucher.

von Teresa Rastbichler

bieten den Tieren einen deutlich besseren Komfort, als es gesetzlich bisher verlangt wird. Landwirte erzielen einen höheren Preis für die Rohmilch und können so die Wirtschaftlichkeit des Betriebes verbessern und ihn auf die Zukunft ausrichten“, weiß dazu Klaus Rufli, Projektleiter Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit von QM-Milch e.V. zu berichten.

Tiergerechte Milcherzeugung

Neben QM-Milch gibt es auch noch andere Ansätze in der Branche, um Tierwohl und Klima für die Verbraucher auf der Verpa-

ckung im Kühlregal direkt erkennbar zu machen, wie etwa Weidemilch-Kennzeichnung oder eigene Produkte wie die in diesem Jahr gelaunchte AE.K.T.-Milch von Arla. Damit Konsumenten zur Nachhaltigkeit beitragen können, empfiehlt Rufli: „Die Verbraucher sollten beim Einkauf auf das Haltungsform-Label achten. Es werden seit etwa einem Jahr vermehrt Milchprodukte mit dem Haltungsform-Label gekennzeichnet. Je höher die angegebene Haltungsform, desto mehr Tierwohl ist enthalten.“ Die Landwirte in NRW unternahmen in den letzten Jahren zahlreiche Anstrengungen, um die tierwohlgerechten Haltungsformen zu verbessern. Wer in die hiesigen Ställe blickt, sieht etwa Laufställe mit gutem Raumklima oder Offenställe, Laufhöfe, Zugänge zu einer gut entwässerten Weide mit schattigen Bereichen, Melkroboter, durch die die Tiere selbst wählen können, wann sie zum Melken gehen wollen und „Cow Comfort“ durch etwa Kuhbürsten. „Jede Kuh soll genügend Platz zum Bewegen und bequemen Liegen haben, und zwar in der Innenhaltung mindestens neun Quadratmeter und mindestens eine Liegebox pro Kuh. Auch die Bereitstellung von ausreichend dickem Einstreumaterial als weiche Liegefläche ist zwingend“, so Rufli. Klare Leitlinien und eine ausreichende Finanzierbarkeit, um weitere Investitionen ins Tierwohl zu leisten und ihre Höfe zukunftssicher – auch für nachfolgende Generationen – gestalten zu können, ist dabei für die Landwirte in NRW von besonderer Wichtigkeit, um das Grundnahrungsmittel Milch mit seinen wertvollen Nährstoffen weiter tier- und klimagerecht herzustellen. ■

Genuss von der grünen Wiese

Mit der Weidehaltung ihrer Kühe garantieren die Bauern für die „faire Milch – Bio Weidemilch“ nicht nur Klimaschutz und Tierwohl, sondern auch den Erhalt der Kulturlandschaft. Der Konsument schmeckt es.

Genüsslich weiden die weiß-braun oder schwarz gefleckten Kühe auf der bunten Wiese, einige galoppieren sogar kurz vor Übermut und Freude durch ihren Auslauf. Weidehaltung steht bei den Bauern, die für „Die faire Milch – Bio Weidemilch“ anliefern, an erster Stelle. Schließlich sind für ihre Rinder frische Luft und neues Gras, Bewegung und artgerechte Fütterung das Beste. Der Fokus auf Tierwohl und Qualität garantiert viel Geschmack im Glas und auf dem Teller, aber auch ökologische Vorteile für Mensch und Natur: Die bunten Weideflächen bieten Lebensraum für viele Tiere und Pflanzen und speichern gleichzeitig klimafreundlich große Mengen an CO₂ im Boden. Die Bewirtschaf-



Gesunde Kühe, ökologische Produktion in Familienbetrieben und Qualität, die man schmeckt: „Die faire Milch“ trägt zum Erhalt der Kulturlandschaft bei.

tung der Grünflächen leistet zudem einen wesentlichen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft, die ohne die Pflege verbuschen würde. Gleichzeitig können die Landwirte damit in einer regionalen Kreislaufwirtschaft arbeiten. So werden Abhängigkeiten von ausländischen Futtermittelimporten verringert, die bäuerlichen Familienbetriebe bleiben für das Land erhalten. Zudem verzichten die rund 100 Milchbauern, die am Programm „Die faire Milch“ teilnehmen, auf Gentechnik. Eine tierwohlgerechte Haltung der Kühe be-

deutet allerdings einen finanziellen Mehraufwand für die Landwirte. Mit dem Griff zur frischen Bio-Weidemilch von „Die faire Milch“, aber auch zu den anderen Produkten aus der Linie können sich Verbraucher sicher sein, qualitativ hochwertiges Produkt zu kaufen, für die jeder Bauer eine kostendeckende und faire Entlohnung erhält. Die faire Milch Bio Weidemilch ist in NRW bei REWE und EDEKA erhältlich. ■

www.diefairemilch.de

Sorgfalt, die man schmeckt.



Bei Weihenstephan entsteht höchste Qualität aus wertvollster Milch.

www.molkerei-weihenstephan.de



Weihenstephan

Gesund, nachhaltig und köstlich

Hülsenfrüchte sind weiter im Trend: Immer mehr Landwirte in NRW bauen die Kulturen aufgrund ökologischer Vorteile sowie zahlreicher Verwertungsmöglichkeiten als Protein- und Nahrungsquelle für Mensch und Tier an.

von Teresa Rastbichler

O b bunt und rund oder länglich und grün: Ackerbohnen, Linsen, Erbsen, Lupinen, Edamame, Sojabohnen und viele andere Sorten von Hülsenfrüchten leisten einen wertvollen Beitrag für eine nachhaltige landwirtschaftliche Produktion, den Schutz der biologischen Vielfalt, die Anpassung an den Klimawandel und die menschliche Ernährung. Die im Fachjargon als Leguminosen bezeichneten Kulturen sind vielfältige und nahrhafte Lebensmittel, die auf verschiedene Arten verarbeitet werden können – und dabei als preiswertes Grundnahrungsmittel nicht nur dem Darm etwas Gutes tun, sondern auch einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Landwirtschaft leisten.

Gesunde Böden und Produkte

Obwohl Hülsenfrüchte hierzulande noch überwiegend als Futtermittel verwendet werden, sollte ihre Eignung als Nahrungsmittel für Menschen nicht unterschätzt



„Hülsenfrüchte binden Stickstoff aus der Luft und benötigen so keine zusätzliche Düngung.“

Benedikt Sprenger, Landwirt in Beckum

werden. Laut Bundeszentrum für Ernährung enthält kein anderes pflanzliches Lebensmittel so viel Protein wie Hülsenfrüchte. „Mittlerweile gibt es Sorten, die auch in den gemäßigten Zonen Europas und selbst in NRW gut gedeihen“, wie Benedikt Sprenger, Mitglied von Ernährung-NRW e. V. und zukunftsfähiger Landwirt weiß. Im Herzen von



FOTO: ADRIE LINDEN/SHUTTER

Wer regelmäßig Hülsenfrüchte isst, tut seinem Darm und der Umwelt etwas Gutes.

Westfalen, in Beckum, baut der Landwirt an seinem Hof Sprenger seit 2002 Ackerbohnen und seit 2010 Soja an. „Als Landwirte sind wir auf gesunde Böden und ein gutes Klima angewiesen. Wir halten auf unserem Betrieb Schweine und betreiben Ackerbau. Wir wurden auf Hülsenfrüchte aufmerksam und lernten den Anbau zu schätzen, weil Leguminosen Stickstoff aus der Luft binden und keine zusätzliche Düngung benötigen. Zum Teil reichern die Pflanzen mehr Stickstoff im Boden an, als sie brauchen, sodass nachfolgende Kulturen davon profitieren und dann in der Folge weniger Stickstoff ausgebracht werden muss. Weitere Vorteile sind, dass sich die Fruchtfolge auflockert und sich die Bodenfruchtbarkeit verbessert“, erklärt der Landwirt.

Neben Soja baut Sprenger verschiedenste Bohnen und Edamame an und vertreibt seine Produkte von den Rohformen bis zu verarbeiteten Varianten wie Brotaufstriche, Falafel-Mixe und Nudeln.

Ausgewogener Anbau

Mit dem Anbau von Hülsenfrüchten können Betriebe ihr Angebot diversifizieren, das häufig nur aus wenig unterschiedlichen Kulturen besteht. Dadurch sinkt das Risiko für die Vermehrung von Schaderregern oder Problemunkräutern auf dem Acker. Seit 2014 stellt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Mittel bereit, mit denen im Rahmen der Eiweißpflanzenstrategie praxisnahe Forschungsprojekte gefördert werden.

„Der vielfältige Anbau bedeutet eine sehr weite Fruchtfolge mit Einbezug von Leguminosen und damit gesunden Beständen“, weiß Sprenger. Der „Internationale Tag der Hülsenfrüchte“, der auf den 10. Februar fällt, schenkt dem Superfood besondere Aufmerksamkeit, denn Hülsenfrüchte punkten nicht nur als wertvolle Eiweißträger für Mensch und Tier, sondern auch im Anbau mit zahlreichen positiven Effekten auf Boden, Artenvielfalt und Klimaschutz.

Kultmesse „made in NRW“

Produkte aus NRW auf der „Mode Heim Handwerk“ 2023 in Essen: Interessierte Aussteller können sich ab sofort einen Stand auf der Verbrauchermesse im November sichern.

Die „Mode Heim Handwerk“ geht von 9. bis 12. November 2023 in die nächste Runde. Die Messe Essen verwandelt sich in eine Erlebnisplattform zum Verkaufen, Präsentieren und Informieren. Ob Traditionsmarke oder Start-up – Unternehmen, Einzelhandel, Vereine und Organisationen können ihre Produkte, Projekte und Dienstleistungen in den Themenwelten „Mode + Beauty“, „Haushalt + Ambiente“, „Bauen + Wohnen“, „Reise + Freizeit“, „Kreativ + Kostbar“ sowie „Markt + Genuss“ vorstellen. Eine Standanmeldung ist ab sofort möglich.

Interaktive Plattform

Auf Nordrhein-Westfalens beliebtester Verbrauchermesse dürfen natürlich auch Pro-



Produkte aus dem Ruhrgebiet sind begehrt auf der „Mode Heim Handwerk“, die von 9. bis 12. November 2023 in Essen stattfindet.

dukte „made in NRW“ nicht fehlen. Im Bereich „Markt + Genuss“ etwa erhalten Erzeuger, Direktvermarkter und Hofläden eine aufmerksamkeitsstarke Bühne: Hier stehen Lebensmittel wie Milch aus NRW oder Spezialitäten wie Aachener Printen oder Ruhrpott-Currywurst im Rampenlicht. Apropos Ruhrpott: Das Ruhrgebiet und seine Zechenkultur haben sich zu einem echten Lebensgefühl entwickelt. Aussteller, die Waren mit Bezug zum „Pott“ anbie-



Infotainment wird auf der Verbrauchermesse großgeschrieben. Das begehrt Kuh-Mobil vom Verein Milch NRW zeigt, woher die Milch kommt.

ten, sind daher ausdrücklich willkommen. „Die ‚Mode Heim Handwerk‘ im Herzen des bevölkerungsstärksten Bundeslandes ist einfach Kult. Der Fokus auf Regionalität macht die Messe zu einem einzigartigen Event für, von und in NRW. Die Aussteller erhalten eine interaktive Plattform, auf der sie Verbraucher auf direktem Weg begeistern können“, sagt Projektleiter Gunter Arndt.

www.mhh-essen.de

ANZEIGE

FOTO: WESSE/ESSEN.GMBH

SO LECKER SCHMECKT NRW!

Pahmeyer
Frisches vom Bauernhof

In Ihrem Supermarkt zu finden

(ca. 3/4 der verarbeiteten Kartoffeln stammen aus eigenem Anbau)

Mit 100% Ökostrom produziert

REIBE-KUCHEN
Ca. 3/4 der Kartoffeln stammen aus eigenem Anbau
Mit 100% Ökostrom produziert
Klimaneutral

ROSMARIN-KARTOFFELN
Ca. 3/4 der Kartoffeln stammen aus eigenem Anbau
Mit 100% Ökostrom produziert
Klimaneutral

KARTOFFEL-AUFLAUF BROKKOLI
Ca. 3/4 der Kartoffeln stammen aus eigenem Anbau
Mit 100% Ökostrom produziert
Klimaneutral

Für die schnelle & gesunde Küche

Familienunternehmen aus Werther (Westf.)

Kartoffelmanufaktur Pahmeyer GmbH & Co. KG, 33824 Werther
www.pahmeyer.com
@hof_pahmeyer