

11.03.2010

Zu Gast bei der Lobetaler Bio-Molkerei der Hoffnungstaler Werkstätten

Am Jahresanfang nahm die Bio-Molkerei in Biesenthal die Arbeit auf. Grund genug für Cornelia Behm, sich vor Ort einen Eindruck von der Arbeit des Betriebs zu verschaffen, der sich selber als "soziale Milchwirtschaft" bezeichnet.

Die Lobetaler Bio-Molkerei ist einer von mehreren landwirtschaftlichen Betrieben innerhalb der Hoffnungstaler Werkstätten. In den Betrieben arbeiten behinderte Menschen neben Menschen ohne Behinderung an unterschiedlichen Positionen und werden so gefördert und durch ihre Arbeit wertgeschätzt. Für die Milchprodukte, unter anderem verschiedene Joghurtsorten, Sahne und Ayran, wird ausschließlich regionale Bio-Milch verwendet. Demnächst wird auch die Käserei die Arbeit aufnehmen. Bisher sind die Produkte der Lobetaler Bio-Molkerei in Naturkostläden in Bernau, Eberswalde und Berlin zu erhalten.

Ein weiteres Angebot, welches die Mitarbeiterinnen im Milchladen zur Zeit ausbauen, sind die Veranstaltungen für Schülergruppen verschiedener Altersstufen. Den Schülern sollen Themen wie Nachhaltigkeit nahe gebracht werden. Hierfür sind dem Alter angepasste Einheiten entwickelt worden. Zusätzlich zu diesem erlebnispädagogisch ausgerichteten Unterricht kann natürlich die Produktion in der Molkerei durch die großen Glasfenster beobachtet werden.

Cornelia Behm war von der Arbeitsweise der Molkerei sehr angetan und hofft, dass der Betrieb seine Produktion ausweiten kann. Die Kombination aus ökologischen, sozialen und pädagogischen Aspekten macht den Betrieb zu einem positiven Beispiel für die Region.

Foto: Cornelia Behm im Gespräch mit dem Molkereimeister Michael Kuper, der im Laden der Molkerei die Milchprodukte vorstellt.