

Früchtchen

DAS MAYER & GEYER KUNDENMAGAZIN

AUSGABE 13 / DEZEMBER 2024

ZICHORIENWURZEL UND DIRndl

Was es damit auf sich hat

Seite 6

NEUE SORTEN FÜR SCHULMILCH

Rentiert sich das noch?

Seite 7

Kakao ist ein wertvolles Gut

Schwache Ernten und eine starke Nachfrage führen zu hohen Kakaopreisen

Seite 4

**DAS BRINGT
IHNNEN 2025**

Seite 3

**KURZ &
BÜNDIG**

Seite 8

**UNSERE
PRODUKTE**

Seite 16

**UNSER
TEAM**

Seite 30



Unser Firmenstandort feiert 10 Jahre!

Unglaublich, wie die Zeit vergeht. Im August 2014 über-siedelten wir in unser neu gebautes Firmengebäude in Albersdorf/Gleisdorf. Jetzt – über zehn Jahre später – sind wir immer noch glücklich und zufrieden, damals diesen für uns großen finanziellen Schritt gemacht zu haben. Alle besonderen Erlebnisse dieser zehn Jahre in Worte zu fas-sen, würde jeden Rahmen sprengen. Einige davon konnten Sie in vergangenen Ausgaben unseres Kundenmagazins FRÜCHTCHEINEN lesen. Wer diese nochmal durchstöbern möchte – Sie finden alle Ausgaben auf unserer Webseite unter Service/Downloadbereich!

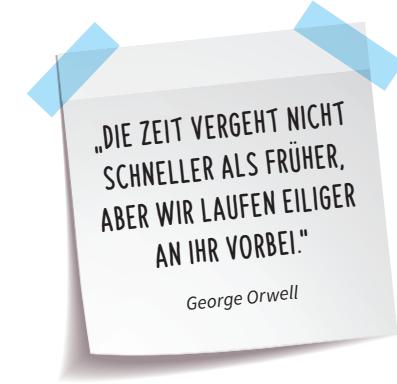
Baulich hat sich seitdem wenig verändert, sieht man vom Komplettanbau unserer PV-Anlage am Dach und dem Anlegen von Wildblumenwiesen und Beerenträuchern ab. Die von der gesamten PV-Anlage mit 44 kWp erzeugte Strommenge verbrauchen wir zu zwei Dritteln selbst, der Rest wird ins Netz eingespeist.

Von unserer Tochter kam die Idee der Wildblumenwiesen, um der Natur in unserem Gewerbegebiet wieder etwas zurückzugeben. Im Sommer 2023 angelegt hat diese Anlage im Vorjahr im wahrsten Sinne des Wortes aufgeblüht. Da tobt das wilde Leben mit Bienen, Hummeln und Schmetterlingen in allen Variationen, welche sich auch an unseren Himbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren erfreuen. Unsereins muss schnell sein beim Ernten ;-)

Am Bau selber gibt es auch zehn Jahre später wenig auszusetzen, wir fühlen uns nach wie vor sehr wohl hier. Einzig das damals noch „so große Kühl Lager“ ist seit ein paar Jahren zu klein geworden. Die Erweiterung um 400 m² ist schon baugenehmigt, die Teuerungen zu Vor-Corona und Vor-Ukraine lassen aber derzeit eine Umsetzung wirt-schaftlich vernünftig nicht zu.



Ein weiterer Schritt in eine nachhaltige Zukunft: unsere neue 44 kWp Photovoltaik-Anlage



Rückblickend auf 2024 kann man sagen, dass sich zwar preislich am Produktsektor eine leichte Entspannung gezeigt hat, aber andererseits der Kostendruck bei den Lohnkosten (aufgrund der hohen Inflation wurden die Kollektivvertragsgehälter sehr stark angepasst) und speziell im Logistikbereich sehr hoch ist. Sehr gute Qualität ist uns nicht nur im eigenen Servicebereich wichtig, diese Maßstäbe legen wir auch bei unseren Versandpartnern an. Wobei diese Maßstäbe im Paketdienstbereich im Vergleich zu früher praktisch nicht mehr zu erreichen sind. Die Billigmarken aus China (Temu usw.) belasten mit ihren Paket-mengen massiv (nicht nur) unseren Paketpartner Post.

Riesige Paketmengen bedeuten riesige Verteil- und Aus-lieferarbeit, weswegen ständig Verteilzentren erweitert werden und immer nach neuem Personal gesucht wird. Das alles kostet viel Geld und so wird der Druck auf die Fahrer immer größer. Es ist verständlich, dass durch diesen enor-men Zeitdruck Pakete nicht immer schonend behandelt werden und daher Schäden vorprogrammiert sind. Dass diese Jobs immer schwieriger zu besetzen sind, versteht sich von selbst. Wer will sich denn das alles antun? Ein Teufelskreis an allen Ecken und Enden.

Mit unserer Spedition Dachser läufts hingegen sehr gut. Die paar Schadensfälle pro Jahr kann man an einer Hand ab-zählen. Diese Qualität kostet aber auch Geld und so stehen wir jedes Jahr vor der Frage für ausgezeichnete Qualität viel oder für wahrscheinlich durchschnittliche Qualität weniger zu bezahlen. Im Sinne unserer Kunden haben wir uns noch immer für die erste Variante entschieden. Nichts ist schlimmer, als sich um beschädigte oder verlorene Paletten kümmern zu müssen. Die Zeit können Sie und wir sicher besser nutzen.

Trotz all dieser Dinge war das letzte Jahr wirtschaftlich für uns noch in Ordnung. Sicher wären wir entspannter, wenn unter dem Strich mehr übrigbleiben würde. Wenn mich wer fragt, wie es uns geht, sage ich gern: „Nach Corona und



Das Leben „brummt“ auf der herrlichen Blumenwiese an unserem Standort in Albersdorf

der Teuerungswelle ist Luft nach oben, aber nach unten ist noch viel mehr!“ Ein Beispiel am Rand: Unser Firmensitz befindet sich in einem Gewerbepark. Dort hat Magna ein riesiges Werk und auch einige weitere Autozulieferer sind hier. Einer davon hat bereits im Herbst Insolvenz angemeldet. Bei Magna standen noch vor einem Jahr bis zu zehn Sattelschlepper gleichzeitig an der Just-in-time-Anlieferung, aktuell sind es zwei bis drei...

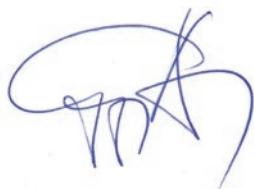
Das kleine Plus unterm Strich haben wir jedenfalls im Herbst in einen neuen Server und in neue, schnellere WLAN-Spots investiert. Es ist ein Teil der angekündigten umfassenden Digitalisierung, aber diese weiter voranzutreiben und umzusetzen ist schwieriger und langwieriger als gedacht. Neben unerklärlichen IT-Problemen bzw. versuchten Hackerattacken müssen wir unsere Firewall immer schärfer einstellen und so kommt es u.a. zu kuriosen Telefonaten über unsere Internettelefonie, wo entweder wir Sie oder Sie uns nicht verstehen. Für diese ärgerlichen Probleme bitte wir vielmals um Entschuldigung. Seien Sie versichert, wir arbeiten an einer Lösung!

Auf 2025 vorausblickend wissen wir, dass sich die Einkaufspreise zum Teil wieder umgedreht haben. Zucker und Vanille sind günstiger als vor einem Jahr, dafür spielen die Preise für Kakao und ein paar rote Früchte gerade verrückt. Es wird weiterhin fleißig mit Rohstoffen spekuliert und die zunehmenden Wetterkapriolen geben ihr Bestes, um alles auf den Kopf zu stellen. Da das ja alles nicht mit dem Klimawandel zusammenhängt, werden es sich die Märkte schon richten...

Unseren neuen Webshop hoffen wir heuer wirklich zum Laufen zu bringen (Sie ahnen nicht, was da alles Probleme verursachen kann) und im Logistik- und Marketingbereich wird sich höchstwahrscheinlich auch was ändern. Darüber zu schreiben ist noch zu früh. Wir halten Sie jedenfalls per Newsletter am Laufenden.

Privat hat unsere Tochter Sandra vorigen Sommer überraschend erklärt, die einmalige Möglichkeit einer Meisterklasse an der Modeschule Graz wahrnehmen zu wollen. Seit September ist sie dort und wird Anfang Juni die Meisterprüfung im Damenkleidermachergewerbe ablegen. Viel Erfolg und alles Gute wünschen wir ihr auch auf diesem Weg!

Viel Erfolg und alles Gute wünschen wir auch Ihnen für dieses neue Jahr. Daneben Gesundheit und eine positive Lebenseinstellung. Mir bleibt nur noch ein **GROSSES DANKE** zu sagen. Ihnen allen, den vielen Stammkundinnen und Stammkunden für die gute Zusammenarbeit und das uns entgegengebrachte Verständnis, wenn doch mal was schiefgelaufen ist. Wir werden auch heuer für Sie weiterkämpfen und unser Bestes geben! Versprochen!



Andreas Geyer, Geschäftsführung

Die wichtigsten Termine 2025



7. – 10. März

Die 30. AB HOF-Messe Wieselburg

Europas größte Messe für bäuerliche Direktvermarktung feiert einen runden Geburtstag! Wir feiern mit und freuen uns auf interessante Gespräche mit Ihnen sowie auf die österreichische Schulmilchtagung am ersten Messetag. Sie finden uns auch diesmal in der Mitte der Halle 3 am Stand 330. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne wieder zwei Freikarten zu. Nähere Infos zur Messe auf www.abhof.com.



Ab dem 1. April als Sommersaison-Sorten erhältlich

403051 FZ APFEL KIWI MELONE
344362 FZ BROMBEERE ZITRONE kBA
Seite 8, 18



Ab dem 1. Oktober als Wintersaison-Sorten erhältlich

346259 FZ BRATAPFEL (Apfelstrudel)
339946 FZ BRATAPFEL (Apfelstrudel) kBA
343760 ZB ZIMTSTERN
Seite 8, 18



Betriebsurlaube

Im ruhigen Urlaubsmonat August genießen wir unseren **Sommerurlaub von 11. – 15. August**. Zusätzlich gilt: Versand nur am Montag und Dienstag, die Freitage bleiben geschlossen.

Ein verlängertes Wochenende gönnen wir uns an den **Fenstertagen 2. und 30. Mai, 20. Juni 2025**.

Unser **Weihnachtsurlaub** ist von **22. Dezember 2025 bis 2. Jänner 2026**.

Kakao ein wertvolles Gut!

Schwache Ernten, Hitze, Dürren, Pflanzenkrankheiten und eine starke Nachfrage führen zu hohen Kakaopreisen.

Kakao, die „Speise der Götter“, hat zurzeit einen Preis, welchen sich fast nur „Könige“ leisten können. Erst im April 2024 erreichte der Kakaopreis an der New Yorker Rohstoffbörsen ein Rekordhoch von mehr als 11.000 US-Dollar pro Tonne. Anfang Dezember 2024 lag der Preis immer noch bei erstaunlichen 9.900 US-Dollar, nachdem Anfang 2024 die Tonne Kakao noch weniger als 3.000 US-Dollar gekostet hat! Der weltweite Rohstoffmarkt ist ein dynamisches und vielschichtiges Feld und ein weites Betätigungsgebiet für Investoren und (leider) Spekulanten wie Hedgefonds. Aber es gibt auch andere Ursachen:

„Der Hintergrund ist eine anhaltende Angebotsknappheit, die auf die Tatsache zurückzuführen ist, dass nur eine Handvoll Länder für die Kakaoproduktion verantwortlich ist. Der Löwenanteil des für die Schokoladenherstellung unabdingbaren Rohstoffs wird an der Elfenbeinküste und in Ghana gewonnen. Diese Länder hatten zuletzt jedoch mit starken Regenfällen und verheerenden Dürreperioden zu kämpfen, wie das "Handelsblatt" berichtete. Das Ergebnis der schlechten Ernte ist ein Angebotsdefizit – und zwar im dritten Jahr in Folge.“ (Zitat: Finanzen.net)

Der Kakaobaum ist ein sensibler „Zeitgenosse“. Er mag es warm und feucht, deswegen gedeiht er auch nur im sogenannten „Kakaogürtel“, einem schmalen Band von rund 20 Grad nördlich und südlich des Äquators. Er verträgt keine Temperaturen unter 16° und ab einer Durchschnittstemperatur über 23° Celsius geht sein Ertrag zurück. Durch den Klimawandel mit ständig steigenden Temperaturen, Wetterkapriolen und weniger Niederschlägen kommt der Kakaobaum jetzt schon vielerorts an seine ökologischen Grenzen. Wo der Ertrag sinkt, wird wieder vermehrt mit Kakaomonokulturen entgegengearbeitet. In denen sind dann

die Pflanzen weniger robust als bei anderen Anbauformen. Das gilt vor allem dann, wenn höhere, schattenspendende Bäume im Anbaugebiet fehlen. Außerdem wird vor allem für Monokulturen Regenwald gerodet, was wiederum den Klimawandel befeuert.



Wenn der Kakaobaum so unter Stress kommt, sind Pflanzenkrankheiten die logische Folge. Laut der internationalen Kakao-Organisation zerstören sie rund 38% der Ernte. Pilzerkrankungen sorgen dabei für die größten Verluste. Dank intensiver Forschung gelingt es aber schon resistente Pflanzen zu züchten. In Westafrika sorgt die Viruserkrankung CSSVD (Cocoa Swollen Shoot Virus Disease) für Probleme. An jungen Ästen entstehen Schwellungen, Blätter verfärbten und verformen sich bevor sie ganz abfallen. Ein infizierter Baum ist nicht zu retten und stirbt innerhalb von ein bis fünf Jahren. Die Überträger der Krankheit sind Schmierläuse. Wenn sie die sogenannten CSSVD-Badnaviren haben, genügen einige Minuten, um einen Baum anzustecken.

„In Europa ist der Einsatz hochgefährlicher Pestizide längst verboten und in Afrika versprühen auch Kinder das Zeug.“

Evelyn Bahn – Inkota-Netzwerk

Um dem entgegenzuwirken, werden immer höhere Mengen an Pestiziden eingesetzt. Und diese sind dann in der Schokolade nachzuweisen, wie der aktuelle ÖKO-Test von Dezember 2024 zeigt. Um aus diesem Teufelskreis auszubrechen, gäbe es eine (relativ einfache) Lösung: Die Schokoladenhersteller und Einzelhändler müssen den Erzeugern/Bauern endlich faire Preise bezahlen, anstatt sich jedes Jahr mehr Gewinn unter sich aufzuteilen. Apropos fair: Die Zertifizierungen wie z.B. Fairtrade und Rainforest Alliance tragen nur zu einem kleinen Teil zur Lösung bei. Näheres dazu auf Seite 15.

Das bleibt den Kakaobauern

Obwohl der Kakaopreis auf Rekordhoch ist, hat das praktisch keine Auswirkungen auf die Kakaobauern. Sie bekommen nach wie vor nur einen sehr geringen Anteil von rd. 6,6% (Kostenanteil des Rohkakaos an einer Tafel Vollmilchschokolade). Am meisten fällt für die Supermärkte mit 44,2% und die Schokoladenhersteller mit 35,2% ab.

„Es kann nicht sein, dass die Frage, ob ein Kind in Ghana überhaupt zur Schule gehen kann, vom Kakao-Preis abhängt.“

Lisa-Marie Karl – Öko-Test

Mit einem existenzsichernden Einkommen (lt. Öko-Test bieten das sehr wenige Schokoladenhersteller) müssten nicht immer mehr Kakaobauern aufgeben. Sie könnten nicht nur die eigenen Kinder statt auf die Plantage wieder in die Schule schicken, sondern auch den Baumbestand verjüngen und auf den traditionellen Anbau setzen (in waldähnlichen Systemen, wo größere Baume die schattenliebenden Kakaobäume schützen), damit dieser mit resistenten Pflanzen wieder zu mehr Ertrag führt. „Weg von den Monokulturen“ würde große Teile des Regenwaldes erhalten und somit auch dem Weltklima zugutekommen!

Angebot und Nachfrage

4,8 Millionen Tonnen Kakaobohnen wurden im Kakaojahr 2021/22 weltweit produziert. 74 Prozent davon kamen aus Afrika, davon wiederum mit Abstand am meisten, nämlich über 2,1 Mio. Tonnen, von der Elfenbeinküste.

Beim Kakaokonsum liegt Afrika aber im Schlussfeld mit nur 0,45 Mio. Tonnen. Ganz vorne liegt Asien mit 1,8 Mio. gefolgt von Amerika mit 1,7 Mio. und Europa mit 1,5 Mio. Tonnen.

Der Inselstaat Dominica in der östlichen Karibik schlägt mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 8,5 Kilo alle anderen Länder der Welt. Platz 2 geht an die Elfenbeinküste mit 6,4 Kilo, gefolgt vom ersten Land Europas, nämlich Island mit 5,3 Kilo. Österreich ist da eher im unteren Mittelfeld mit 1,17 Kilo pro Kopf zu finden.

Quellen: Kleine Zeitung, Der Standard, Finanzen.net, Öko-Test



Welche Auswirkungen hat das für uns?

Die genannten Umstände in Verbindung mit der hohen Nachfrage am Weltmarkt führen auch bei unserem Produzenten Agrana zu einer schwierigen Beschaffungssituation und damit zu sehr hohen Einkaufspreisen, die sich auf unsere Preise für das Jahr 2025 niedergeschlagen haben. Bei unseren Schokoprodukten sticht vor allem die Stracciatella Schokosplits mit ihrem hohen Kakaoanteil heraus. Wie Sie ein paar Seiten weiter in unserer jährlichen Statistik sehen können, sind genau diese Sorten (Premium- und SI-Qualität) unsere umsatzstärksten Produkte. Mit gemischten Gefühlen ob des hohen Preisniveaus gehen wir deshalb ins neue Jahr.

Aber auch in dieser schwierigen Zeit bleiben wir unserem Credo „Letztendlich setzt sich immer die Qualität durch“ treu. Die Qualität der Premium-Sorte wird nicht verändert! Wir sind überzeugt, dass auch viele von Ihnen das so sehen und so hoffen wir auf Ihre Solidarität und vertrauen darauf, dass auch Ihnen diese Premium-Qualität etwas wert ist.

Allen preissensiblen Kunden aber, welche aus unterschiedlichen Gründen schon im letzten Jahr auf die SI-Qualität gesetzt haben, kommen wir nun mit einer leicht geänderten SI-Qualität noch mehr entgegen. Mit Anfang Jänner haben wir daher den Anteil der Schokosplits etwas verringert, was im fertigen Produkt, wie wir und auch unser Partner feststellen konnten, nicht zu bemerken ist. Der Preisvorteil ist jedoch enorm und so ist auch der Unterschied zur Premium-Sorte nun deutlich höher als im Vorjahr. Nähere Infos dazu finden Sie in Kurz & Bündig.

„Wir müssen damit rechnen, dass die Erträge der Kakaernten langfristig sinken werden.“

Kerstin Weber – WWF

Diese Ansicht wird auch von Agrana geteilt. Trotzdem ist man optimistisch, dass die Kakaopreise im ersten Halbjahr 2025 wieder etwas nach unten gehen und sich dann auf immer noch recht hohem Niveau stabilisieren werden.

Falls dies der Fall ist, werden wir die besseren Preise für das zweite Halbjahr 2025 natürlich in unserer Preisliste berücksichtigen.

Produktideen made in Austria



Die Zichorienwurzel

eine erstklassige Kaffeealternative ohne Koffein

Auf der AB HOF-Messe vorigen Jahres fragte uns eine Kundin nach der Verkostung, wie wir auf solch außergewöhnliche Produktideen kommen. Bei der Zichorie war es die Anfrage eines Kunden „nach einem Kaffee ohne Kaffee“, dann kam uns der Caro-Kaffee aus Mutters Küche in den Sinn und die Produktentwicklerin der Agrana erledigte den Rest. ;-)

Weiters meinte sie (sowie auch etliche andere Besucher): „Wenn man es nicht weiß, glaubt man einen echten Eiskaffee zu trinken.“ Diese Reaktionen auf unsere Verkostung und die Tatsache, dass ein „Eiskaffee“ (selbst in der koffeinfreien Version) in Schulen verpönt ist, haben uns in der Entscheidung bestärkt, diese Zubereitung in Zukunft anzubieten.

Die Zubereitung **ZICHORIE KAKAO** konventionell besteht aus Zichorienextrakt, welcher aus der gerösteten und gemahlenen Wurzel extrahiert wird, und ist koffein- und histaminfrei. Neben Kakao, Zucker und Stärke sind noch natürliche Aromen (Vanille Bourbon) enthalten.

Mit dem Zuckerlevel und ihrer 10%-Dosierung entspricht die Zubereitung auch den aktuellen Schulmilch-Förderungsrichtlinien. Dazu ist erwähnenswert, dass in der Produktkennzeichnung das Wort „Kaffee“ nicht vorkommen darf.

Die **ZB ZICHORIE KAKAO** wird ab September 2025 in der 10 kg Bag-in-Box im Sortiment erhältlich sein. Sie ersetzt dann die teurere ZB 346032 Eiskaffee koffeinfrei.

Die Zichorie, auch „gemeine Wegwarte“ genannt, ist eine europäische Wildpflanze, die im Sommer mit ihren hellblau-lila Blüten die Wegränder schmückt. Seit Jahrhunderten wird sie als Kaffeeersatz verwendet. Seit kurzem erlebt sie wieder ein Revival und ist besonders bei gesundheitsbewussten Menschen, die auf Koffein verzichten möchten, beliebt.

Unsere Dirndl...

zum Essen und Trinken – nicht zum Anziehen ;-)

... haben viele Namen. Wir sagen hauptsächlich Dirndl-kirsche oder Kornelkirsche (*Cornus mas L.*) dazu, eine Kirschen-Spezialität, welche in Österreich hauptsächlich im Pielachtal (Mostviertel/Niederösterreich) kultiviert wird.

Der Strauch liebt die Wärme und man findet ihn vorwiegend in südlichen, wärmeren Ländern von Europa. Obwohl als Ziergehölz bezeichnet, haben sie neben den essbaren Früchten noch einen zusätzlichen Nutzen. Das intensive Wurzelsystem befestigt gut Böden, welche von Erosionen gefährdet sind.

Die Früchte, die Kornelkirschen, stecken voller Vitamine und Nährstoffe (Vitamin C, Eisen, Kalium etc.) und haben ein feinbeeriges, süß-säuerliches Aroma, welches sich wiederum ideal für Sirupe und Fruchtzubereitungen eignet und auch perfekt mit Joghurt harmoniert.

Wir sind sehr stolz darauf, hier **zwei rein österreichische Produkte** anbieten zu können! Einerseits kann man den erfrischenden Geschmack der Dirndl-kirschen in Form eines Sirups genießen, mit dessen konventioneller Qualität Sie leckere Fruchtsäfte oder Saftmischgetränke herstellen können. Mit 40% Fruchtanteil aus Direktsaft ist der Sirup 1:5 mit Wasser verdünnt ein fruchtiger Durstlöscher an heißen Sommertagen.

Andererseits bietet unser Partnerbetrieb auch eine **BIO-Fruchtzubereitung Dirndl-kirsche** an, welche mit einem Fruchtanteil von 55% hochwertig, regional und nachhaltig produziert wird und aus nur zwei Zutaten (Kornelkirschen und Zucker) besteht. Beide, Sirup und Zubereitung, sind in der 5 kg Bag-in-Box erhältlich. Bei der Fruchtzubereitung empfehlen wir eine Dosierung von 20%, damit Ihre Kunden den einzigartigen Dirndgenuss erleben können.

Zum Vergleich :-)
Ein Ausseer Dirndl, maßgeschneidert von Sandra Geyer in der Meisterklasse



Neue Sorten für (Schul-)Milch!?

Schulmilch vom Bauern hat eine lange Tradition. Seit Mitte der 1990er Jahre, dem EU-Beitritt Österreichs, wird die Schulmilch durch das EU-Schulmilchprogramm gefördert. Damit sollen Kindern und Jugendlichen einerseits gesunde, bäuerliche Produkte angeboten und andererseits die Themen dahinter – wie die Landwirtschaft und Nachhaltigkeit – nähergebracht werden.

Nachdem Qualität und Frische bei den regionalen, bäuerlichen Produkten naheliegend ist, könnte beim Thema Nachhaltigkeit durchaus nachgeschärft werden. So sollte vielmehr erwähnt werden, dass direkte Lieferungen vom Bauern Transportwege und damit CO₂-Emissionen reduzieren, dass regionale Produkte landwirtschaftliche Betriebe stärken und eine nachhaltige Wirtschaft unterstützen und, dass auch Vertrauen aufgebaut wird, wenn Kinder und Eltern wissen, woher das Produkt stammt. Es wäre eine Win-Win-Situation, wenn im Bildungsbereich das auch erkannt und umgesetzt werden würde.

Aus Gesprächen mit Kunden wissen wir, dass sich das Thema seit Corona und mit der Migration grundlegend verändert hat. Die Zusammenarbeit mit den Schulen ist viel schwieriger geworden, da die Aufgaben der im Bildungsbereich tätigen Personen viel umfangreicher und zeitintensiver geworden sind. Da will sich keiner mehr zusätzlich um die Schulmilch kümmern. Dazu kommt, dass mit zunehmender Verjüngung des Bildungspersonals das Thema Kuhmilch immer negativer behaftet ist und vegan für alles die Lösung zu sein scheint. Dabei würde ein genauer Blick auf die Zutatenliste von so manchem veganen Produkt verraten, dass nicht alles so „grün und gut“ ist wie vorgegeben. Vom „Zuckerbashing“ der „ja so übersüßten Schulmilch“ gar nicht zu reden. Der fast schon zur Grundausstattung einer Schule gehörende Getränkeautomat mit Softdrinks wird da meist großzügig außen vor gelassen.

Rentiert sich das also noch?

Ein Zeitungsartikel* titelte im Sommer letzten Jahres „Schulmilch rentiert sich für die Bauern kaum noch – immer mehr hören auf“. Von 60 bäuerlichen Schulmilchlieferanten Mitte der 1990er Jahre gibt es aktuell nur noch 10 Betriebe in der Steiermark! Viele davon sind unsere Kunden und von denen wissen wir, dass der Frust groß ist, weil „mit der Bürokratie und den hohen Produktionskosten unterm Strich fast nichts mehr übrigbleibt.“



Mit der Bürokratie eng verbunden ist die EU-Schulmilchförderung, um welche sich auch immer weniger Betriebe bemühen. Hintergrund ist einerseits der bürokratische Aufwand zur Erlangung der Förderung, andererseits auch die rigorosen Vorgaben bezüglich erlaubter Inhaltsstoffe und Zuckereinsatz bei den verwendeten Fruchtzubereitungen.

Nur mehr 3,5% Gesamtzucker förderfähig

Seit September 2022 ist die letzte Stufe der Zuckerreduktion in Milchmischprodukten, welche in Schulen verkauft und wofür die Schulmilchförderung beantragt wird, in Kraft. Seit etwas mehr als zwei Jahren sind damit nur mehr max. 3,5% Gesamtzucker (zugesetzt inkl. Fruchtzucker) im Endprodukt erlaubt.

Aufgrund dieser letztendlich drastischen Zuckerreduktion leidet der Geschmack des Endproduktes bis heute. Zucker, Fett und Salz sind nun mal wichtige Geschmacksträger in allen Lebensmitteln. So ist es in Summe nicht verwunderlich, dass geschmacksarme Schulmilchprodukte keinen reißenden Absatz bei Kindern und Jugendlichen mehr finden. Das merken neben unseren Kunden zum Schluss auch wir, wo der Umsatz im Segment Fruchtzubereitungen für Milchprodukte seit Jahren weniger wird.

Wir wollen wieder mehr Geschmack – ohne Förderanspruch?

Wir wissen recht gut, dass sich unsere Abnehmer in drei Segmente aufteilen:

- A: Schulmilchlieferanten mit Teilnahme an der EU-Schulmilchförderung
- B: Schulmilchlieferanten ohne Inanspruchnahme der Förderung
- C: Lieferanten an Gastro, Hotellerie und Großküchen

Die Segmente b) und c) sind oft mit dem Geschmack der bestehenden Rezepturen unglücklich, überwiegen aber mengenmäßig das Segment a) bei weitem!

Nun haben wir begonnen, daran zu arbeiten, unsere Milchsorten geschmacklich aufzubessern, mit mehr bzw. anderen Fruchtkomponenten (Püree, Fasern...), neuen natürlichen Aromen und wieder mit einem höheren Zuckeranteil – für ein volleres Mundgefühl mit mehr Geschmack.

Wir haben uns noch nicht fix dazu entschlossen, denn für Sie im Segment a) würde das bedeuten, dass wir ab September 2025 keine Zubereitungen mehr anbieten, welche lt. dem EU-Schulmilchförderprogramm förderfähig sind.

Wir sind uns bewusst, was dieser Schritt bedeutet, sind wir doch von Anfang an ein nicht unbedeutender Lieferant in diesem Schulmilchsegment.

Wie denken Sie darüber?

Würden Sie ein geschmackvolleres Produkt zu Ungunsten der Schulmilchförderung bevorzugen? Ihre ehrliche Meinung würden wir gerne kennen.

Rufen Sie uns an oder schicken Sie mir auch gerne eine Mail an andreas.geyer@mayergeyer.at. Vielen Dank!

*Den ganzen Artikel gibt es im Downloadbereich auf unserer Webseite zum Nachlesen!

Kurz & Bündig



Bitte vorbestellen:

Winter- und Sommersaisonsorten

Unsere Saisonsorten **403051 APFEL KIWI MELONE**, **344362 BROMBEERE ZITRONE kbA**, **346259 BRATAPFEL**, **339946 BRATAPFEL kbA** und **343760 ZIMTSTERN** erfreuen sich großer Beliebtheit und sind manchmal schon vor dem eigentlichen Start des Sommers bzw. des Winters ausverkauft. Einige Kunden gehen deshalb leer aus oder müssen mit weniger Mengen vorliebnehmen.

Es ist immer ein schmaler Grad, den wir beim Bestellen der Saisonsorten gehen müssen, um nicht zu viel zu bestellen (damit wir die gesamte Ware vor Ablauf der MHD verkaufen können), aber auch nicht zu wenig (damit möglichst viele Kunden ihre Wunschmenge abnehmen können). Deshalb bitten wir Sie, uns Ihre benötigten Mengen für die Sommersorten bis zum 10. März 2025 bekannt zu geben und Ihre Mengen für die Wintersorten bis zum 8. September 2025. Bitte beachten Sie, dass Ihre bekanntgegebene Menge verbindlich bestellt ist und wir sie nach Eintreffen bei uns (Anfang April bzw. Anfang Oktober) an Sie ausliefern werden! Sie vereinfachen uns dadurch den Bestellablauf und stellen so sicher, dass Sie die benötigten Mengen auch erhalten.



BIO-Vanille für Joghurt: Stabilitätsschwankungen durch Zugabe von Johannisbrotkernmehl kbA behoben

Einige Kunden haben im Laufe des Jahres bei der Zubereitung **339959 Vanille kbA** (in der 5 kg und 25 kg Bag-in-Box) eine leicht veränderte Konsistenz, die nicht der gewohnten Qualität entsprochen hat, beobachten können. Die Zubereitung war leicht klumpig und wies Synärese auf (Teile der Zubereitung trennten sich). Dadurch war es etwas schwieriger, die Vanille kbA unters Joghurt zu mischen.

Um diese Qualitätsmängel bei der Konsistenz zu beseitigen, war im Juli bei der Vanille kbA-Zubereitung eine kleine Rezepturanpassung beim Stabilisator nötig: Stärke kbA (Wachsmais) wurde durch native Stärke kbA (Mais) ersetzt. Ganz den gewünschten Erfolg brachte auch diese Anpassung nicht, die Rezeptur wurde noch einmal überarbeitet. Seit Oktober gibt es nun die endgültige Version der Vanille kbA, bei der ein Teil der nativen Stärke mit Johannisbrotkernmehl kbA ersetzt wurde.

Die Zubereitung erfüllt nun alle Qualitätskriterien – auch hinsichtlich Stabilität – und als positiver Nebeneffekt wurde auch die Haltbarkeit auf 180 Tage (vorher 140) angehoben. Gerne können Sie die neue Spezifikation bei uns anfordern. Bei Bestellung der Vanille kbA in unserem Onlineshop finden Sie den Link zum Download der neuen Spezifikation im automatischen Bestellbestätigungsmaill.



Holunderblütensirup und Apfelsaftkonzentrat

Rohware aus der EU

Aufgrund der sehr geringen Ernteerträge in Österreich und der damit verbundenen hohen Preise, haben wir im Herbst beschlossen, auf EU-Rohware umzusteigen. Die Äpfel kommen nun aus Polen und Litauen, der Holunder aus Ungarn und Serbien. Produziert werden beide Produkte nach wie vor in der Steiermark.





Zu wenige Abnehmer: **BIO-Stracciatella Schokosplits**

Stracciatella Schokosplits ist zweifelsohne eine unserer meistverkauften Zubereitungen. Was sie so beliebt macht, sind nicht nur der ausgezeichnete Geschmack und die leckeren Schokostückchen, sondern auch die einzigartige Rezeptur, welche unser Produzent Agrana kreiert hat.

Natürlich wird so ein gut angenommener Artikel auch von unseren BIO-Kunden gewünscht. Ein entsprechendes Produkt wurde bereits entwickelt, es ist auch OGT zertifiziert (gentechnifreie Produktion), aber die Haltbarkeit beträgt aufgrund der spezielleren BIO-Zutaten nur 80 Tage ab Produktion! Weil die BIO-Stracciatella Schokosplits zu dem keine Standardsorte ist, beträgt unsere Mindestabnahmемenge 800 kg.

Trotz reger Nachfrage konnten wir nicht genügend Abnehmer für den Großteil der Abnahmemenge finden, weshalb wir diese Sorte derzeit nicht bestellen bzw. nicht in unser Sortiment aufnehmen können.

Sechs neue BIO-Sorten in der 3 kg-Dose mit BIOLAND-Zucker

Für Kleinstmengenverbraucher, BIO-Liebhaber, BIOLAND-zertifizierte Betriebe und für all jene, die unverbindlich und kostengünstig etwas Neues probieren möchten, dürfen wir sechs neue BIO-Sorten vorstellen: **HOJB 210035 Holunderblüte kbA, JOJB 250037 Johannisbeere kbA, ORJB 410012 Orange kbA, PMJB 380144 Pfirsich Maracuja kbA, SCJB 000008 Schokolade kbA und ZIJB 620018 Zitrone kbA.**

Erstmals setzen wir hier bei der Verpackung auf Dosen mit 3 kg Füllmenge, eine Gebindegröße, die besonders bei kleinen Hofmolkereien und Kunden, die Joghurt nur für den Eigenverbrauch herstellen, sehr geschätzt wird. Diese neuen Sorten von Ipron (früher Grüner Punkt Naturkost) aus Deutschland sind mit 18% zu dosieren und ungeöffnet 12 Monate haltbar. Wir bieten sie mit BIOLAND-zertifiziertem Zucker (mit Mengenausgleich) an, sodass sie von BIOLAND-zertifizierten Betrieben verarbeitet werden können. Gerne können wir die neuen Sorten auch bemustern.

Für die kommende Herbst- und Wintersaison ist die Sorte Kastanie angedacht und wir wollen auch unsere Wintersaisonsorte Bratapfel kbA mit BIOLAND-Zucker adaptieren. Nähere Infos in den kommenden Newslettern.



Drei neue BIO-Sorten in der 5 und 10 kg Bag-in-Box

Mit der cremigen Fruchtzubereitung **BANB 324700 Banane kbA** ohne Fruchtstücke bieten wir nun auch BIO-Betrieben eine Rezeptur für klassisches Bananenjoghurt an. Dosiert soll mit 20% werden, erhältlich ist die Zubereitung in der 10 kg Bag-in-Box, haltbar ist sie 140 Tage ab Produktionsdatum.

Mit der Fruchtzubereitung **DIJB 5545 Dirndl (Kornelkirsche) kbA** können wir erstmals ein rein österreichisches Produkt vorstellen (Details siehe Seite 6). Sie wird regional im niederösterreichischen Piachatal angebaut und verarbeitet. Die Zubereitung hat ein feinbeeriges, süß säuerliches Aroma, keine Fruchtstücke und harmoniert damit perfekt mit Joghurt. Sie ist in der 5 kg Bag-in-Box erhältlich, ungeöffnet ein Jahr haltbar und unsere Dosierungsempfehlung lautet 20%.

Zu guter Letzt stellen wir nun die Fruchtzubereitung **WBJB 158392 Williamsbirne kbA** in der 5 kg Bag-in-Box vor. Sie schmeckt leicht und fruchtig, enthält Fruchtstücke sowie BIO-Rübenzucker aus Österreich und eignet sich perfekt für Joghurt, schmeckt aber auch hervorragend in Desserts und Topfen. Wir empfehlen 22% Dosierung, die Haltbarkeit beträgt 200 Tage ab Produktionsdatum.



SI-Sorten

für preissensible Kunden

Seit September 2023 bieten wir für preissensible Kunden eine günstigere Version von unseren acht beliebtesten Zubereitungen (Bratapfel, Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Stracciatella Schokosplits, Vanille, Vanille Schokocrispies und Waldbeere) in der 25 kg Bag-in-Box an. Wir haben diese Rezepturen – erkennbar am „SI“ in der Artikelnummer – gemeinsam mit unserem Partner aus Slowenien entwickelt, deshalb auch der Name SI-Sorten. Durch die SI-Sorten haben unsere preissensiblen Kunden weiterhin die Möglichkeit ihren Kunden die gewohnte, ausgezeichnete Agrana-Qualität anbieten zu können.

Im Vergleich zu den Premiumsorten verändert sich wenig. Die Änderungen liegen im Detail und fallen vielen wahrscheinlich erst auf den zweiten Blick auf. Grundsätzlich haben wir den Fruchtgehalt leicht verringert und auch den Zuckergehalt geringfügig angepasst. Durch den Einsatz neuer bzw. anderer natürlicher Aromen konnten wir sogar eine natürliche Geschmacksverbesserung erzielen. Natürlich können wir die SI-Sorten auch gerne jederzeit bemustern.



Stracciatella Schokosplits SI: neue Artikelnummer und Änderung des Schokosplitanteils

Nachdem ertragsarme Ernten in wichtigen Kakao-Anbauländern den Kakaopreis in hohen Höhen haben steigen lassen (siehe Seite 4), haben wir gemeinsam mit unserem slowenischen Partner beschlossen, die Rezeptur der SI-Version der **STRACCIALETTA SCHOKOSPLITS** (394702 SI) geringfügig zu verändern.

Durch die 1%ige Senkung des Schokosplit-Anteils in der Zubereitung (von 10% auf 9%), was im fertigen Produkt nicht zu bemerken ist, konnten wir dem Preisanstieg ein wenig entgegenwirken. Durch diese Anpassung hat sich die Artikelnummer bei dieser Sorte von 394702 SI auf 426430 SI geändert.

Bei der **Stracciatella-Premiumsorte** 392432 bleibt der Schokosplitanteil gleich, auch bei den beiden Versionen der **Vanille Schokocrispies** (398776 SI und 358729 Premium) gibt es keine Änderungen.



Unsere Fruchtzubereitungen als Unterlagsfrucht?

Unsere Fruchtzubereitungen sind eigentlich nicht als Unterlagsfrucht (siehe Foto) geeignet, sondern sind zum Einrühren ins Naturjoghurt konzipiert. Die optisch ansprechende Wirkung der Frucht-Joghurt-Komposition im Glas hat einige unserer Kunden aber dazu bewogen, diese Füllvariante auszuprobieren.

Allen, die nun neugierig geworden sind und ihr Joghurt auch mit Unterlagsfrucht anbieten möchten, sei gesagt, dass nicht jede Fruchtzubereitung dafür geeignet ist. Am besten funktioniert es mit eher festeren, stückigen Zubereitungen. Die Konsistenz des Naturjoghurts spielt ebenfalls eine große Rolle, hier gilt: je cremiger Ihr Naturjoghurt, desto besser. Wichtig ist auch das Einfüllen ins Glas. Das Joghurt soll erst langsam und vorsichtig auf die Frucht gefüllt und erst gegen Mitte des Glases schnell fertig gefüllt werden. Probieren Sie es einfach aus!



Kennen Sie schon unsere **SEPA-Lastschriften-Aktion?**

Alle Kunden, welche uns ab Jänner 2025 eine SEPA-Lastschrift erteilen, d.h. wir dürfen Ihre Rechnungen nach 10 Tagen von Ihrem bekanntgegebenen Konto einzahlen, erhalten nicht nur zukünftig auf alle unsere Rechnungen 3% Skonto, sondern noch einen Gutschein über 6% der ersten Rechnung on top. Die Gutscheinsumme ist nicht in bar ablösbar.

//////////

Reklamationsfrist

Für Schäden beträgt 3 Werkstage

Lieferschäden sind lästig und unangenehm, leider können sie hin und wieder vorkommen. Um einen Verlust zu vermeiden, macht es Sinn, die Ware sofort nach der Annahme zu kontrollieren: schauen Sie bitte in alle Kartons hinein und überprüfen Sie, ob die silbernen Fruchtzubereitungs-Bags intakt sind. Falls wider Erwarten doch eine Beschädigung am Bag vorliegt, melden Sie uns dies bitte umgehend, spätestens jedoch innerhalb von drei Werktagen nach Empfang der Ware (siehe AGBs Seite 29, Abschnitt 5).

Ohne die Kontrolle wird die Ware möglicherweise mit einem Schaden gelagert und dieser im schlimmsten Fall erst entdeckt, wenn die Fruchtzubereitung zur Verarbeitung aus der Kühlung geholt wird. Apropos: Falls Sie Lab oder Kulturen bestellt haben, bitte auch in die 5 bzw. 25 kg Überkartons schauen – Kleinartikel werden immer zu den Fruchtzubereitungen dazu gepackt. Den Hinweis zur Verpackungskontrolle finden Sie nun auch auf Ihrem Lieferschein.

//////////

Richtige Lagerung der Fruchtzubereitungen

Fruchtzubereitungen sind trocken und gekühlt bei +10°C (+/- 5°C) zu lagern. Wir empfehlen bei allen Fruchtzubereitungen eine Lagerung bei ca. 10 Grad – also eher etwas wärmer als kühler. Unserer Erfahrung nach lässt sich so Synärese (Teile der Zubereitung trennen sich) leichter vermeiden. Synäreseaffine Fruchtzubereitungen wie z.B. **AKJK 258375 Ananas Kokos** oder **MGJK 258175 Mango** sollte man vor dem Öffnen im Bag gut durchkneten.

Richtige Etikettierung leicht gemacht

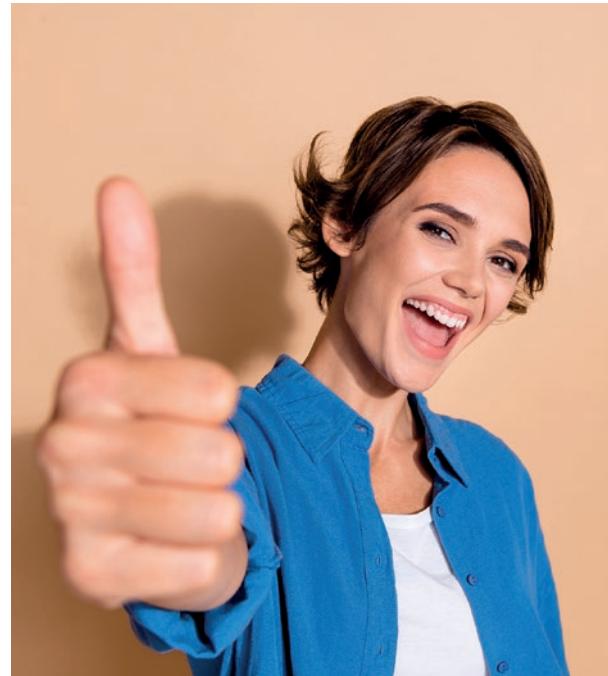
Oft hören wir von Kunden, dass die Auflagen und Kontrollen für Direktvermarkter immer genauer und strenger werden und wie differenziert die Produktdeklaration von unterschiedlichen Kontrolloren gesehen wird.

Die Unsicherheit ist groß und so wollen wir nochmals die Agentur Ritt erwähnen, deren kompetentes Team lebensmittelkonforme und rechtssichere Etikettenüberprüfung anbietet. Sie kümmern sich auch um alle Qualitätssicherungsthemen (Audits, Reklamationen, Warenrückrufe uvm.), die im Betrieb auftreten können und unterstützen Kunden auch im Qualitätsmanagement.

Uns ist es ein Anliegen Sie bei der richtigen Etikettierung zu unterstützen und damit Qualität und Produktsicherheit in die Direktvermarktung zu bringen.
Nähere Infos auf www.agentur-ritt.com.



//////////



Unsere Weiterempfehlungs-Aktion!

So lohnt sich eine Empfehlung für Sie

Da Weiterempfehlungskunden zu den treuesten gehören... Vom ersten Einkauf des von Ihnen weiterempfohlenen Kunden gibt es einen 3% Gutschein und auf den ersten Jahresumsatz zusätzlich einen 6% Gutschein für Sie. Die Summe dieser Gutscheine wird Ihrem Kundenkonto gutgeschrieben und ist nicht in bar ablösbar.



Der Toblerhof

In dieser Ausgabe unseres Kundenmagazins FRÜCHTCHEN sprechen wir mit Lisa Niedermair-Auer über die Freuden und Herausforderungen des Milchdirektvermarktnens. Gemeinsam mit ihrem Mann Stefan und dessen Eltern Maria und Ferdinand bewirtschaftet sie einen Bauernhof im Hausruckviertel (OÖ), den Toblerhof, und vermarktet selbstgemachte Milchprodukte wie Frucht- und Naturjoghurt, Topfen, Aufstriche, Käse und Eis. Auch Schulmilch gehört zum Produktsortiment, diese wird im Hofladen angeboten und täglich auch an ca. 1.500 Schüler*innen geliefert.

Milchdirektvermarktung hat eine lange Tradition am Toblerhof: Bereits 1995 wurden ca. 30 Schulen und Kindergärten mit Schulmilch versorgt, später kamen Großküchen in Seniorenheimen und Schulküchen dazu und mittlerweile zählen auch Bäckereien, viele Hofläden und privat geführte Supermärkte in der näheren und weiteren Umgebung zu den Kunden der Familie Niedermair-Auer.

„Als große Freude in der Milch-direktvermarktung sehe ich die strahlenden Kinderaugen: Sei es bei der Schulmilch, dem Eis oder bei unserer guten Milch, wo ich nicht nur einmal gehört habe, dass die Kinder keine andere mehr trinken – das motiviert mich sehr.“

Lisa und Stefan haben 2016 den Toblerhof von Ferdinand und Maria übernommen und deren beständigen Ausbau des Hofes weitergeführt. 2017 wurde der Hausstock saniert, 2021 wurde mit dem Bau eines neuen Milchviehstalls und einer Hofmolkerei mit Hofladen begonnen, fertiggestellt und bezogen wurde alles 2022. Seither ist der neue Hofladen Herzstück der Direktvermarktung und nachhaltiger Hauptvertriebsweg. „Nachhaltigkeit zeigen wir im eigenen regionalen Einkauf. Wir bieten in unserem

Hofladen Produkte von ca. 40 Direktvermarktern an, diese Vielfalt macht uns große Freude – auch in der eigenen Küche“, sagt Lisa.

Auf dem Toblerhof leben 150 Tiere: 55 Kühe, 50 Stiere, der Rest ist Nachzucht. Maria kümmert sich um die Kälber und die Küche, Ferdinand liefert täglich Waren aus, Stefan arbeitet im Stall und auf den Feldern und Lisa ist für die Organisation, Bürotätigkeiten, den Hofladen und für die drei Kinder verantwortlich. Die viele Arbeit ist nur zu bewältigen, wenn jeder mitanpackt. Zusätzlich zur Familie arbeiten noch weitere sieben Personen (eine in Vollzeit, die anderen geringfügig bzw. in Teilzeit) am Hof. Darunter auch Lisas Schwester, die für das Eis und den Käse zuständig ist. „Die Eissorten werden von meiner Schwester und mir entwickelt, meine Schwester ist die kreative unter uns, ich beharre auf die Standardsorten.“

„Zu den Herausforderungen in der Milchdirektvermarktung gehören sicher unsere relativ kurzen MHDs, dadurch muss man einen guten Ablauf schaffen, damit jedes Produkt seinen Platz in der Produktionskette findet.“

„Im Sommer liefern wir unser Eis hauptsächlich zu großen Festen und an Firmen als sogenanntes Mitarbeitereis“, erklärt Lisa. „Wir haben 15 verschiedene Sorten Milcheis und Sorbets, im Winter gibt es Geschmacksrichtungen wie ‚Apfelstrudel mit Vanille-Eis‘, ‚Marillen-Topfen-Knödel‘ und ‚Lebkuchen mit Powidl und Schoko‘.“ Mmmmh!

Kontakt:
Toblerhof
A - 4650 Lambach
www.toblerhof.at



PPWR

Die neue Verpackungsverordnung der EU

Was bedeutet PPWR?

Das PPWR-Projekt (Packaging and Packaging Waste Regulation) geistert zeitweilig durch die Medien, meist im Zusammenhang mit dem „europäischen Green Deal“ der EU. Durch diesen Green Deal will Europa bis 2050 der erste klimaneutrale Kontinent werden. Da uns das Thema alle in absehbarer Zukunft betreffen wird, wollen wir Ihnen einen kurzen Überblick dazu geben.

Die PPWR ist eine geplante EU-Verordnung, die sich mit der Regulierung von Verpackungen und Verpackungsabfällen beschäftigt. Ziel ist es, die Auswirkungen von Verpackungen auf die Umwelt zu verringern und den Übergang zu einer Kreislaufwirtschaft zu fördern. Die PPWR ist ein zentraler Bestandteil des europäischen Green Deals und der EU-Kreislaufwirtschaftsstrategie. Im Gegensatz zur aktuellen EU-Verpackungsrichtlinie 94/62/EG ist die PPWR eine Verordnung, deren Vorschriften für alle 27 EU-Mitgliedsstaaten verbindlich gelten.

Kernziele der PPWR-Verordnung:

- Vermeidung von Verpackungsabfällen
- Förderung von Recycling / Einsatz v. recyceltem Material
- Harmonisierung von Vorschriften
- Verbraucherschutz und Information

Eine wichtige Maßnahme in diesem Zusammenhang ist die Minimierung von Verpackungen, laut aktuellem Stand ab 2030. So sollen Verpackungen zukünftig so gestaltet sein, dass deren Gewicht und Volumen auf das zur Gewährleistung ihrer Funktionsfähigkeit erforderliche Mindestmaß reduziert werden. Verboten werden Verpackungen mit Eigenschaften, die lediglich darauf abzielen, das wahrgenommene Volumen des Produkts zu vergrößern, z.B. durch Doppelwände, falsche Böden oder unnötige Schichten.

Das EU-Parlament hat am 24. April 2024 dem Text der PPWR zugestimmt, im nächsten Schritt muss noch der EU-Rat den Entwurf akzeptieren. Bis zum Geltungsbeginn liegen planungsgemäß 1,5 Jahre. So ist im Verlauf des Jahres 2026 mit dem Start der ersten neuen Pflichten zu rechnen.

Quellen: www.verpackungsgesetz.com, Interseroh+

Unser PP-Mono-Projekt

Eine nachhaltige Monoverpackung, wo Becher und Platten aus nur einem Material (PP - Polypropylen) bestehen. Ein Packstoff für alles, ohne trennen zu müssen, ist sicher für alle Konsumenten und auch für die Abfallwirtschaft von großem Vorteil. Zeit und Ressourcen können gespart und die Kreislaufwirtschaft gestärkt werden. Umso mehr recycelt wird, umso weniger muss neu produziert werden.

Unser PP-Mono-Projekt haben wir Anfang 2024 ins Leben gerufen, in Zusammenarbeit mit ETIMARK (Platten, Verpackungsdruck), VOLPINI (Becherproduzent) und LOWA (Maschinenbauer). Für den Einsatz von PP in Ihrer Hofmolkerei kommt es natürlich auf die technische Ausstattung an. Falls Sie aktuell Alu-Platten auf PS-Becher siegeln, müsste mit PP-Platten die Siegeltemperatur angepasst und die Beschichtung der Siegelpölze kontrolliert werden. Mit der richtigen Einstellung funktioniert es bestens, wie das Video unter diesem QR-Code-Link zeigt:



Neben größeren Betrieben setzt auch ein Kunde in unserer Nähe dieses PP-Mono-Projekt gerade um. Im Frühjahr wird diese Hofmolkerei damit ein Vorreiter sein.

Mehr Infos zum Thema finden Sie auf unserer Webseite unter Aktuelles, im letztjährigen FRÜCHTCHEN, welches auch im Downloadbereich unserer Webseite ersichtlich ist, oder Sie rufen uns einfach an. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Mit dieser Becher-Platten-Lösung aus PP sind Sie jedenfalls für die Zukunft und fürs Inkrafttreten der EU-PPWR-Verordnung bestens gerüstet.





Traupe's Milchhof

Gemeinsam mit seinen Eltern Andreas und Susanne und seinem Bruder Timo betreibt Arne Traupe einen Milchhof in Niedeck (Niedersachsen, D). Die Milch für die vielfältige Produktpalette kommt von den 200 Milchkühen (schwarz-bunte und rotbunte Holsteins sowie einige Braunviehkühe und Kreuzungen mit Montbéliard und Schwedisch Rotvieh) auf dem Hof, zusätzlich zu den Milchkühen leben dort auch noch 150 Rinder und Kälber.

Seit gut vier Jahren dürfen wir Familie Traupe zu unseren Kunden zählen. Auf die Frage wie sie auf unsere Produkte gestoßen sind, antwortet Arne: „Über Google Suche und die Homepage sind wir auf Sie aufmerksam geworden. Wir sind sehr zufrieden mit der Qualität der Fruchtzubereitungen und bekommen auch viel Lob von unseren Kunden für unseren Fruchtjoghurt. Unser Bestseller ist der Vanille-Joghurt.“

„Artgerechte Tierhaltung bedeutet für uns, dass alle Tiere auf unserem Hof viel Licht, Luft, frisches Wasser und hochwertiges Futter bekommen.“

Der Bauernhof wird von Familie Traupe schon in der dritten Generation bewirtschaftet. Die Großeltern Gisela und August kauften ihn im Jahre 1966. Im Laufe der Jahre wurde der Bauernhof Schritt für Schritt ausgebaut und vergrößert. Heute arbeiten dort (mit Praktikanten und Aushilfsfahrern) 20 Personen. Nachhaltigkeit ist auf Traupe's Milchhof kein leeres Versprechen, sondern wird von der Familie und den Mitarbeitern vollständig gelebt und umgesetzt. Das Futter für die Tiere kommt von den umliegenden Feldern und Wiesen, der Dünger für die Felder wird aus der eigenen, 2011 gebauten Biogasanlage bezogen. Diese versorgt mittlerweile den gesamten Bauernhof, die Hofkäserei und auch noch 300 weitere Haushalte nachhaltig mit Strom.

Seit 2018 macht Familie Traupe Milch direktvermarktung. Begonnen wurde im kleinen Stil mit einer mobilen Käserei. Die ersten selbst hergestellten Produkte kamen bei den Kunden so gut an, dass 2019 eine eigene Hofkäserei gebaut

wurde. Hier wird heute eine Vielzahl an verschiedenen Produkten hergestellt: Milch, Natur- und Fruchtjoghurt, Kefir, Butter, Topfen, Feta, Camembert, Frisch-, Flamm- und Schnittkäse.

Wie kommen Ihre Kunden nun zu den tollen selbstgemachten Produkten, Herr Traupe?

„Am Hof haben wir einen Automaten und wir sind in vielen Hofläden in der Region vertreten – im Einzelhandel in Rewe-, Edeka- und Kaufland-Märkten im Umkreis von 50 Kilometern. Regionale Märkte sind unser Hauptabsatzweg, da unser Hof sehr abgelegen ist und wir keine Laufkundschaft haben. Über unseren Onlineshop verkaufen wir hauptsächlich Käse und kleine Mengen Joghurt. Während der Corona-Zeit war es einfacher neue Märkte bzw. Wiederverkäufer für uns zu gewinnen, aktuell ist es etwas herausfordernder, da die Märkte zum Teil eine höhere Marge verlangen. Pro Markt ist der Umsatz – aktuell durch die Inflation und dem Griff der Kunden zu günstigeren Lebensmitteln – etwas zurückgegangen, aber wir haben unser Liefergebiet ausgeweitet und dadurch ist unser Umsatz konstant geblieben.“

„Die Produktneuentwicklung machen wir in der Hofmolkerei, die neuen Produkte werden bei einem gemeinsamen Frühstück getestet.“

Um neue Kunden zu gewinnen, ist Marketing für Herrn Traupe essentiell. Er ist fast jeden Samstag in regionalen Märkten und macht Verkostungen. Zudem betreut er die Facebook- und Instagram-Seiten von Traupe's Milchhof. „Der Internetauftritt wird aus meiner Sicht immer wichtiger, vor allem da es kostengünstige Werbung für den Hof und die Direktvermarktung ist“, meint Arne. Alle, die nun neugierig geworden sind, können Traupe's Milchhof auf www.traupes.de besuchen.

Kontakt:

Traupe's Milchhof
D - 37130 Gleichen

Zertifizierungen

Fairtrade und Rainforest Alliance

Wer kennt sie nicht, die beiden Qualitätssiegel „Fairtrade“ und „Rainforest Alliance“. Auf vielen (Lebensmittel-)Verpackungen sind sie angeführt, wollen Sie uns doch vom Guten erzählen, uns überzeugen und das ausschlaggebende Kaufargument liefern.

Uns erreichen auch immer wieder Anfragen von Kunden, die gerne wissen möchten, wie wir dazu stehen und ob wir für unsere Zubereitungen diese Zertifizierungen anbieten können.

Hier eine kurze Übersicht und ein Resümee:

Fairtrade

Seit über zehn Jahren ist das Fairtrade-Gütesiegel eines der bekanntesten und vertrauenswürdigsten Zertifikate für fair gehandelte Produkte weltweit. Es steht für soziale, ökologische und wirtschaftliche Standards und möchte vor allem die Lebens- und Arbeitsbedingungen in Entwicklungsländern verbessern, den Handel fairer gestalten und Konsumenten dazu ermutigen, nachhaltigere Kaufentscheidungen zu treffen. Die Einhaltung



der Fairtrade-Standards wird von Flocert, einem international anerkannten Spezialisten für Zertifizierung, überprüft. Die Kennzeichnung eines Produktes als „fair“ ist allerdings nicht gesetzlich geregelt. Neben Kennzeichnungen und Standards der Organisation werden auch Produkte als „fair“ ausgelobt, deren so bezeichnete Zutaten nichts mit fairem Handel in Entwicklungsländern zu tun haben, sondern in einem anderen Sinn fair sein sollen.

Rainforest Alliance

Die Rainforest Alliance-Zertifizierung ist ein Nachhaltigkeitsstandard, der darauf abzielt ökologische, soziale und wirtschaftliche Kriterien in der Land- und Forstwirtschaft zu verbessern. Die Zertifizierung wird von der Organisation Rainforest Alliance mit Sitz in den USA vergeben, die sich für den Schutz der Wälder und der Biodiversität, den Kampf



gegen den Klimawandel und die Förderung von nachhaltigen Lebensbedingungen und der Menschenrechte einsetzt.

Das Siegel zeigt einen Frosch, der symbolisch für gesunde Ökosysteme und biologische Vielfalt steht. Seit 2018 ist auch die UTZ-Zertifizierung Teil der Rainforest Alliance.

Unser Resümee

Grundsätzlich könnte unser Produzent beide Zertifizierungen anbieten, hauptsächlich für Kakao und Kaffee. Fairtrade ist als Sozialstandard sehr gefragt, ein großer deutscher Diskonter fordert es explizit. Rainforest Alliance inkl. ehemaliger UTZ-Zertifizierung ist nur für Kakao und Kaffee zu bekommen, wird allerdings nicht so nachgefragt wie Fairtrade.

Ein großes Thema bei beiden Zertifizierungen sind die Zusatzkosten. Nehmen wir den Kakao für die Stracciatella Schokosplits Premium als Vergleich, so wäre die Fairtrade-Variante nochmal um ca. 4% teurer! Da die Nachfrage danach sehr klein ist, wäre es unfair, diese Mehrkosten allen unseren Kunden aufzubürden. Ein weiteres Thema ist die Mengenverfügbarkeit, die damit einhergehende Planbarkeit und der logistische Mehraufwand.

Ein großes Thema bei Fairtrade ist für uns der „Mengenausgleich“. Denn wo „fair“ draufsteht, ist nicht immer „fair“ drin. Mengenausgleich bedeutet, dass Unternehmen fair gehandelte Rohstoffe bei der Verarbeitung, Lagerung oder während des Transports mit handelsüblichen Produkten vermischen dürfen. Die exakten Mengen- und Geldströme müssen sie entlang der Warenkette dokumentieren UND der Hinweis „mit Mengenausgleich“ muss auf der Verpa-

ckung angeführt sein. Meist allerdings so klein und versteckt, dass ... (ein Schelm, der Absicht dahinter vermutet).

Einfach gesagt: Wo „mit Mengenausgleich“ draufsteht, ist höchstwahrscheinlich nicht viel Fairtrade-zertifizierter Kakao drin. Dieser Ansatz von Fairtrade ist, obwohl wirtschaftlich nachvollziehbar, für uns nicht empfehlens- bzw. unterstützenswert.

Die Rainforest Alliance-Zertifizierung steht oft in der Kritik, weil einige Zertifikate nur Teile der Produktion eines Unternehmens abdecken und das häufig Transparenzfragen aufwirft. Die tatsächliche Wirkung der Zertifizierung auf die Lebensbedingungen und die Umwelt ist nicht immer eindeutig belegbar. Außerdem wird der Organisation vorgeworfen, nicht ausreichend strenge Standards zu besitzen, der Industrie nahezustehen und Konzernen bei der Pflege ihres Images zu helfen. Von den Verschwörungstheorien in Zusammenhang mit Bill Gates nicht zu reden... aber das ist eine andere Sache!

Abschließend sei gesagt, dass wir eine Zertifizierung unserer Kaffee- & Kakaoprodukte nicht anstreben, so lange eine überwiegende Mehrheit unserer Kunden dies nicht will.

Quellen: www.fairtrade.at; www.rainforest-alliance.org/de/; www.lebensmittelklarheit.de

Unsere Produkte...

Die Top 5 des Jahres 2024

Stracciatella Schokosplits. „What else?“



1. STRACCIATELLA SCHOKOSPLITS für Joghurt (Premium & SI)	42,1 to
2. VANILLE SCHOKOCRISPES für Joghurt (Premium & SI)	34,1 to
3. HEIDELBEERE für Joghurt (Premium & SI)	27,4 to
4. VANILLE für Joghurt (Premium & SI)	24,8 to
5. ERDBEERE für Joghurt (Premium, Naturrein & SI)	22,5 to

Damit Sie jetzt kein schlechtes Gewissen vom Genuss bekommen – sechs wissenschaftlich bewiesene Gründe, warum Schokolade gesund ist:

1. Schützt Herz und Blutgefäße – dunkle Schokolade hält das schlechte Cholesterin LDL in Schach!
2. Ist gesund fürs Gehirn – Schokolade mit hohem Kakaoanteil regt die Durchblutung des Gehirns an!
3. Schützt die Haut vor Sonnenschäden – Schokolade verbessert die Hautfeuchtigkeit!
4. Ist ein hervorragender Eisen- und Manganlieferant – Schokolade liefert z.B. 35% des Tagesbedarfs an Eisen.
5. Kurbelt die Fettverbrennung an – besonders bei Schokolade zum Frühstück! Na das klingt doch gut!
6. Verbessert die Sehkraft – die Kontrastempfindlichkeit und das Lesen kleiner Buchstaben verbessert sich.

Interessant, welches Wissen da geschaffen wird. ;-)
Das Wort „maßvoll“ kommt zwar auch vor, allerdings nur kleingedruckt im Text. Wer wie wir ein wenig skeptisch ist, bitte selber nachlesen auf:

Quelle: www.fitbook.de/ernaehrung/gruende-warum-schokolade-gesund-ist

Fruchtzubereitungen in Spitzenqualität

... sind in der bäuerlichen Direktvermarktung nicht wegzudenken, wenn damit schmackhafte Fruchtmilch-, Fruchtjoghurt- und Fruchtmolkeprodukte sowie Desserts hergestellt werden sollen. Sie bestehen aus hochwertigem, verarbeiteten Obst, welches meist weltweit zugekauft und tiefgekühlt verarbeitet wird. Mit Zucker oder Zuckerlösungen, Stabilisatoren, Säureregulatoren und zum Teil natürlichen Aromen verkocht, werden daraus dünn- und dickflüssige Fruchtzubereitungen für die Milchdirektvermarktung.

Unsere Fruchtzubereitungen werden zum größten Teil von Agrana speziell für uns in der Steiermark/Österreich her-

gestellt und sind in konventioneller Qualität, BIO-Qualität oder Naturrein erhältlich. Sie sind aseptisch in 5 kg, 10 kg oder 25 kg Bag-in-Boxen abgepackt und nicht konserviert.

Ausgefallene Sorten können wir in BIO-Qualität und in kleinen Mengen von anderen Produzenten anbieten. Die Familie Gatterer aus Niederösterreich hat sich der Dirndlfrucht (Kornelkirsche) verschrieben und von Iprona (früher Grüner Punkt) aus Deutschland beziehen wir z.B. eine ausgezeichnete Orangen-Fruchtzubereitung in 3 kg Dosen. Das Besondere an Iprona ist, dass wir diese speziellen Sorten mit BIOLAND-zertifiziertem Zucker anbieten können.



BANB 324700 Banane kbA



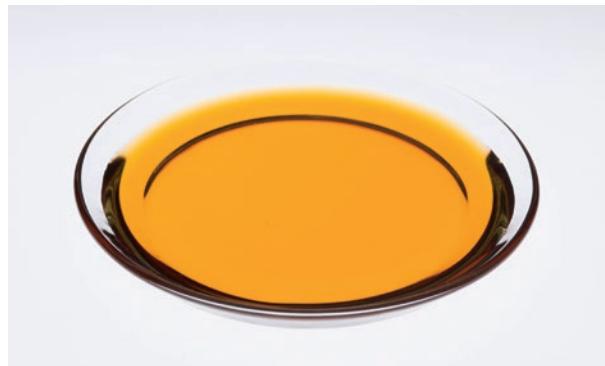
BMJK 280063 Bircher Müesli

...mit ihnen wird Gutes perfekt



FRUCHTZUBEREITUNGEN

Nur die besten Zubereitungen sind gut genug für Ihre Milchdirektvermarktung – dünn für Milch, mit oder ohne Fruchtstücke für Joghurt, Molke, Desserts, in konventioneller, naturreiner und in BIO-Qualität!



FRUCHTSIRUPE & KONZENTRATE

Als Alternative zu den Fruchtmilchprodukten sind unsere Fruchtsirupe und Konzentrate sehr beliebt. Neu im Sortiment: Dirndl Sirup aus österreichischen Kornelkirschen, angebaut und hergestellt in Niederösterreich.



MILCH- & MOLKEPULVER

Unsere Produkte verbessern die Konsistenz von Naturjoghurts und sind eine essentielle Zutat bei der Herstellung von Fruchtmolkegetränken.



LABEXTRAKT & KULTUREN

Mit unserem Labextrakt und den Direktstarterkulturen können Sie Joghurt und Frischkäse auch in Kleinmengen herstellen: gentechnikfrei, geeignet für BIO-Betriebe.



STARTERPAKETE & KÄSEREIARTIKEL

Damits gelingt braucht man die richtigen Hilfsmittel: vom Starterpaket für Einsteiger über Käseformen bis zum Topfentuch – Sie finden alles in unserem Sortiment.

VERPACKUNGEN

Sie finden bei uns Kleingebinde (PP-Becher) für den Direktverkauf und Großgebinde (PP- sowie PE-Eimer) für den Transport Ihrer Produkte (Einweg & Mehrweg).

Fruchtzubereitungen in Konventioneller Qualität

DOSIERUNG

- für Trinkmilch süß: 10-12 Gewichts%
- für Schulmilch bei Inanspruchnahme der Förderung: 7,7 Gewichts%, dann enthält das Endprodukt insgesamt max. 35 g Zucker
- für Joghurt, Joghurt-Drinks: 18-22 Gewichts%
- für Molke: 10-13 Gewichts%
- für Buttermilch, Desserts, Topfen:
lt. Zubereitungstipp, genaue Angaben
siehe Produktspezifikation

MAN UNTERSCHIEDET ZWISCHEN

- pastösen bzw. stückigen Zubereitungen (für Rührjoghurt, Desserts, Topfencreme) und
- dünnflüssigen Zubereitungen (für Milch, Joghurt-Drinks, Molkegetränke)

FÜR MILCH

in der 10 kg Bag-in-Box

ART.-NR. ARTIKEL

		Fruchtgehalt Wertbest. Bestandteil	Ohne Fruchtkörper	Mit Fruchtkörper	Gesamtzucker pro 100 g Zubereitung	Für Joghurt-Drinks	Für Molke	Für Buttermilch	Für Desserts, Topfen	Mit natürlichem Aroma	Ohne Aromazusatz
BAMK 251028	Banane Schulmilch	39,8%			44,9 g						
EKKM 346023	Eiskaffee	14,5%			45,5 g						
EKKM 346032	Eiskaffee Koffeinfrei	8,5%			45,5 g						
EBMK 250961	Erdbeere Schulmilch	45,0%			45,0 g						
KAMK 384559	Kakao Schulmilch Dos. 7,7%	15,6%			45,0 g						
SCMK 234460	Schoko	28,0%			47,4 g						
VAMK 247968	Vanille Schulmilch	1,8%			45,1 g						

FÜR JOGHURT

in der 5, 10 und 25 kg Bag-in-Box

AKJK 258375	Ananas Kokos	50,2%			51 g						
AMJK 403051	Apfel Kiwi Melone (Saisonsorte Sommer)*	38,3%			49,4 g						
BMJK 280063	Bircher Müesli	47,9%			49,8 g						
BRJK 346259	Bratapfel (Apfelstrudel) (Saisonsorte Winter)**	35,9%			53,4 g						
EBJK 285898	Erdbeere	50,0%			52,8 g						
EBNK 203446	Erdbeere Naturrein	54,0%			36,3 g						
HEJK 284291	Heidelbeere	50,0%			50,1 g						
HBJK 268813	Himbeere	55,6%			50,1 g						
KIJK 274602	Kirsche	49,6%			50 g						
MGJK 258175	Mango	50,0%			45,5 g						
MAJK 274114	Marille	50,3%			55,2 g						
PMJK 343716	Pfirsich Maracuja	40,1%			44,2 g						
PMFK 272088	Pfirsich Maracuja fein	48,4%			50 g						
SSJK 392432	Stracciatella Schokosplits	12,0%			55,8 g						
VAJK 233546	Vanille	1,1%			56,6 g						
VSJK 358729	Vanille Schokocrispies	18,1%			52,9 g						
WBJK 281953	Waldbeere	49,1%			50,2 g						
ZSJK 343760	Zimtstern (Saisonsorte Winter)**	8,9%			49,6 g						
BRJK 394238 SI	Bratapfel (Apfelstrudel) SI ***	30,9%			47,9 g						
EBJK 399572 SI	Erdbeere SI ***	31,5%			54,9 g						
HEJK 394698 SI	Heidelbeere SI ***	30%			48,3 g						
HBJK 394701 SI	Himbeere SI ***	40%			46,4 g						
SSJK 426430 SI	Stracciatella Schokosplits SI ***	9%			51,7 g						
VAJK 394240 SI	Vanille SI ***	-			51,1 g						
VSJK 398776 SI	Vanille Schokocrispies SI ***	16,1%			48,9 g						
WBJK 398777 SI	Waldbeere SI ***	30%			46,6 g						

Fruchtzubereitungen in BIO-Qualität

(KBA – KONTROLLIERT BIOLOGISCHER ANBAU)

FÜR MILCH in der 10 kg Bag-in-Box

ART.-NR. ARTIKEL

		Fruchtgehalt Wertbest. Bestandteil	Ohne Fruchtkörper	Mit Fruchtkörper	Gesamtzucker pro 100 g Zubereitung	Für Joghurt-Drinks	Für Molke	Für Buttermilch	Für Desserts, Topfen	Mit natürlichem Aroma	Ohne Aromazusatz
BAMB 324700	Banane Schulmilch kbA	42,0%			45,0 g						
EBMB 324706	Erdbeere Schulmilch kbA	36,1%			44,9 g						
VAMB 324711	Vanille Schulmilch kbA	0,2%			45,0 g						

FÜR JOGHURT in der 3 kg Dose, 5, 10 und 25 kg Bag-in-Box

BANB 324700	Banane kbA NEU!	42,0%			45,0 g						
BRJB 339946	Bratapfel (Apfelstrudel) kbA (Saisonsorte Winter)**	38,2%			47,5 g						
BZJB 344362	Brombeere Zitrone kbA (Saisonsorte Sommer)*	46,5%			42,7 g						
DIJB 5545	Dirndl kbA (Kornelkirsche) NEU!	55,0%			52,0 g						
EBJB 344140	Erdbeere kbA	54,6%			43,6 g						
HEJB 335576	Heidelbeere kbA	35,0%			43,2 g						
HBJB 341400	Himbeere Püree kbA	46,7%			38,3 g						
HOJB 210035	Holunderblüte kbA **** NEU!	12,5%			45,0 g						
KIJB 335677	Kirsche kbA	47,5%			40,6 g						
MAJB 341407	Marille kbA	41,1%			44,3 g						
MOJB 158387	Mocca kbA	1,5%			44,6 g						
ORJB 410012	Orange kbA **** NEU!	18,7%			48,0 g						
OMJB 341477	Orange Maracuja kbA	77,0%			49,5 g						
PMJB 380144	Pfirsich Maracuja kbA **** NEU!	55,3%			36,0 g						
PMFB 346758	Pfirsich Marille fein kbA	40,0%			46,6 g						
SCJB 000008	Schokolade kbA **** NEU!	n.a.			48,0 g						
JOJB 250037	Schwarze Johannisbeere kbA **** NEU!	30,0%			44,0 g						
VAJB 339959	Vanille kbA	1,1%			49,9 g						
WFJB 335579	Waldfrüchte kbA	47,0%			43,2 g						
WBJB 158392	Williamsbirne kbA NEU!	42,0%			41,4 g						
ZIJB 620018	Zitrone kbA **** NEU!	19,8%			50,0 g						

* lieferbar ab 1. April 2025 in der 10 kg Bag-in-Box, solange der Vorrat reicht!

** lieferbar ab 1. Oktober 2025 in der 10 kg Bag-in-Box, solange der Vorrat reicht!

*** nur in der 25 kg Bag-in-Box erhältlich

**** NEU! nur in der 3 kg Dose erhältlich

Andere Sorten in der Bag-in-Box sind mit einer Mindestabnahmemenge von ca. 600 kg auf Anfrage möglich!

VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton (Bag-in-Box)
mit ca. 5, 10 oder 25 kg Fruchtzubereitung

MHD: Bag-in-Box: im ungeöffneten Gebinde 120 - 200 Tage ab Produktionsdatum, genaue MHD-Angaben sind auf der jeweiligen Verpackung ersichtlich

Produktmuster: 2 Monate ab Abfüllung

Lagerung: Bag-in-Box: +10° C (+/- 5° C)

Produktmuster: 0 bis +7°C



Fruchtsirupe & Konzentrate

Diese Produkte werden aus hochqualitatativem Obst hergestellt und - zum Teil tiefgekühlt - in Österreich verarbeitet. Zu den Sirupen kommen neben dem Obst noch Zucker und zum Teil auch Säuerungsmittel, Aromen und Vitamine dazu. Mit Wasser ausgemischt und pasteurisiert sind sie ein fruchtiger Trinkgenuss, man kann sie aber auch zu Joghurt-Drinks und Molkegetränken weiterverarbeiten. Alle Produkte – mit Ausnahme des Dirndlsirup (nur keimarm) – sind aseptisch in der Bag-in-Box abgepackt und nicht konserviert.



SIRUPE

ART.-NR. ARTIKEL

		Fruchtgehalt im Konzentrat / Sirup	Für Fruchtsaft	Für Molke	Mit Aroma	Ohne Aroma-zusatz	Konserviert	Für koscher geeignet	Verpackungs-einheit
DIS 5	Dirndlsirup*** aus österreichischen Kornelkirschen, angebaut und verarbeitet in Niederösterreich Mischung 1:5 trinkfertig NEU!	40,0%							BB
HBS 25	Holunderblüten sirup * (auf Anfrage, keine Lagerware!) aus EU-Rohware, verarbeitet in der Steiermark Mischung 1:6 trinkfertig	-							BB
MFS NEU 20	Mehrfruchtsirup ACE Neu aus Zitronen-, Orangen-, Pfirsich- und Apfelsaft-konzentrat, mit Vitamin C, E und β-Carotin Mischung 1:6 trinkfertig	39,4%							BB

KONZENTRATE

ANSK 25	Ananassaftkonzentrat, trüb ** (auf Anfrage, keine Lagerware!) mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	429,1%							BB
AP 25 EU	Apfelsaftkonzentrat ** aus EU-Rohware, verarbeitet in der Steiermark Mischung 1:6 trinkfertig	616,1%							BB
JBSK 25	Johannisbeersaftkonzentrat schwarz, blank * (auf Anfrage, keine Lagerware!) mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	551,7%							BB
OSK 25	Orangensaftkonzentrat, trüb * (auf Anfrage, keine Lagerware!) mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	571,4%							BB

VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton
(Bag-in-Box = BB) mit 5 Liter, 20 oder 25 kg Sirup/Konzentrat
MHD: 15 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde,
ausgenommen * 6 Monate, ** 12 Monate, *** 18 Monate

Lagerung: Sirupe/Konzentrate sind gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C im ungeöffneten Gebinde



Joghurt- & Frischkäse Starterpakete

In unseren Starterpaketen finden Sie neben vielen Tipps und Vorschlägen zur Zubereitung alle Hilfsmittel, um aus Ihrer wertvollen Rohmilch hochwertige und schmackhafte Milchprodukte wie Joghurt, Topfen, Frischkäse und Fruchtmolke einfach selbst herzustellen.

- Sie entscheiden, was Sie aus Ihrer Milch machen
- Natürliche Produkte ohne weitere Zusatzstoffe
- Frischere Produkte ohne lange Transportwege
- Höhere Wertschöpfung durch geringeren Zukauf
- Nachhaltig – für Sie, Ihre Familie & Ihre Kunden
- Sauerrahm als Zusatzprodukt



JOGHURT- & FRISCHKÄSE STARTERPAKET

Art.-Nr.: J&F START

1 Pkg. Yo-Mix 401, 50 DCU

für mildes Joghurt mit geringer Nachsäuerung

1 Pkg. Probat 222, 100 DCU

für Topfen, Frischkäse, Sauermilchprodukte und Sauerrahmbutter

1 Flasche Naturlabextrakt, 100 ml

für Topfen & Frischkäseproduktion

1 Stk. Lochlöffel

aus Kunststoff

1 Stk. Joghurtthermometer

4 Stk. Käseformen

für 100, 200, 800 und 1.200 g Frisch- und Weichkäse

1 Stk. Mehrwegeimer 10 l

als Transport- und Maßgefäß

4 Stk. PP-Becher

in den Größen 210, 240, 365 & 520 ml als Verpackungsmuster

1 Stk. Topfentuch

aus 100% Baumwolle, Größe 75 x 75 cm

4 Stk. Produktmuster (je ca. 0,5 kg)

nach eigener Wahl

Weiters im Starterpaket:

Zubereitungsvorschläge für Joghurt, Topfen, Frischkäse & Fruchtmolke; Kundenmagazin & Preislisten

JOGHURT STARTERPAKET

Art.-Nr.: J START

1 Pkg. Yo-Mix 401, 50 DCU

für mildes Joghurt mit geringer Nachsäuerung

1 Stk. Lochlöffel

aus Kunststoff

1 Stk. Joghurtthermometer

1 Stk. Mehrwegeimer 10 l

als Transport- und Maßgefäß

4 Stk. PP-Becher

in den Größen 210, 240, 365 & 520 ml als Verpackungsmuster

4 Stk. Produktmuster (je ca. 0,5 kg)

nach eigener Wahl

Weiters im Starterpaket:

Zubereitungsvorschlag für Joghurt, Kundenmagazin & Preislisten

DIESE MILCHMENGEN KÖNNEN SIE VERARBEITEN:

1 Liter Milch = 1 Liter Joghurt, Sauermilch

5 Liter Milch = ca. 1 kg Topfen und 4 Liter Molke

7 Liter Milch = ca. 1 kg Frischkäse und 6 Liter Molke

25 Liter Milch = ca. 1 kg Butter und Buttermilch

Kulturen

Direktstarterkulturen sind spezielle Mikroorganismen für fermentative Prozesse in der Lebensmittelherstellung. Wir haben sie speziell für Hofmolkereien und Direktvermarkter für eine einfache und sichere Anwendung ausgewählt.

Diese Direktstarterkulturen sind gefriergetrocknete Mehrstammkulturen, die in der EU produziert werden und sich für die Herstellung von Joghurt, verschiedenen Käsearten, Sauermilch, Butter, Joghurt-Drinks uvm. eignen.

Die Schutzkultur erhöht den Frischecharakter und die Haltbarkeit des Produkts, sie kann in Kombination mit allen anderen Kulturen verwendet werden.

Die Kulturen sind gentechnikfrei und auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar.



INFO:

MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum

Lagerung: Kulturen sind tiefgekühlt zu lagern = Lagerung bei mind. -18° C oder darunter

Für cremiges, mildes Joghurt

YO-MIX 401

Art.-Nr.: YO 401 5u, YO 401 10u

Thermophile Kultur, mild säuernd, hohe Viskosität, geringe Nachsäuerung (nicht unter pH 4,4), zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt geeignet

VE & MAM

Brief f. Liter 50 DCU (500 l), 100 DCU (1.000 l)

Für cremiges, mildes Joghurt

YO-MIX 495

Art.-Nr.: YO 495

Thermophile Kultur, mild säuernd, hohe Viskosität, geringe Nachsäuerung, zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt und als Rotationskultur zu YO-MIX 401 geeignet

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1000 l)

Für Joghurt mit Bifido- & Acidophilusbakterien

YO-MIX 215

Art.-Nr.: YO 215

Thermophile Kultur, mild säuernd, polysaccharidbildend, **mit Bifido- und Acidophilusbakterien**, hohe Viskosität, Milchsäure überwiegend L(+) Typ - zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt geeignet

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Für kräftiges Joghurt, Joghurtdrink & Fruchtmolke

YO-MIX 601

Art.-Nr.: YO 601

Thermophile Kultur, schnell und kräftig säuernd, hohe Viskosität, kräftiges traditionelles Joghurtaroma

VE & MAM

Brief f. Liter 50 DCU (500 l)

Für Topfen, Käse, Frischkäse, Sauermilch & Butter

PROBAT 222

Art.-Nr.: P 222

PROBAT 322

Art.-Nr.: P 322

Rotationskultur zur Probat 222

Mesophil, schnell säuernd, robust, kräftiges Aroma bildend, schnelle Citratvergärung, Milchsäure überwiegend L(+) Typ

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Für Schnitt- & Hartkäse

CHOOZIT ALP D

Art.-Nr.: ALP D

Mesophile Kultur, mittelschnell bis schnell säuernd, langsame Citratvergärung, Milchsäure überwiegend L(+) Typ

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Für Fetakäse

CHOOZIT FT 001

Art.-Nr.: FT 001

Mesophile/thermophile Mischkultur, geeignet für Feta und andere Weißkäsesorten in Salzlake

VE & MAM

Brief f. Liter 10 DCU (100 l)

Für Camembert und Brie

CHOOZIT PC SAM

Art.-Nr.: PC SAM

Reifungskultur bestehend aus *Penicillium candidum* Sporen. Durch PC SAM wird das Aussehen des Käses optimiert, die Enzymproduktion und die Hemmung von Kontaminanten gefördert. Durch diese Kultur wird eine weiße Oberfläche erzeugt sowie gute Stabilität unter der Verpackung, ein schnelles Schimmelwachstum und Stabilität während der Lagerzeit und Aromabildung erreicht.

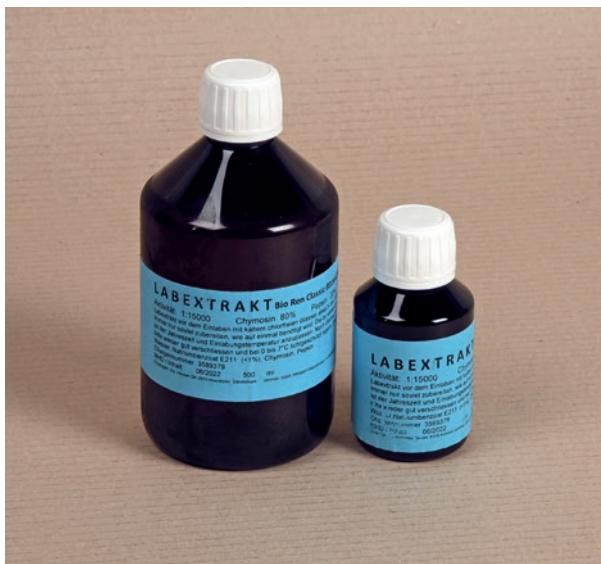
VE & MAM

Brief f. 10 D (10 Dosen)

Labextrakt

Lab ist ein Enzym aus dem Magen junger Rinder, welches das Kasein in der Milch fermentiert und sie schnittfest macht.

Unser Flüssiglab wird ohne Beimischung anderer Dicklegungsmittel aus dem extrahierten Enzym aus Kälbermägen hergestellt und zur Herstellung von Topfen, Käse und Frischkäse verwendet. Es ist auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar – gentechnikfrei.



NATURLABEXTRAKT 1:15.000

Art.-Nr.: LAB 100

Art.-Nr.: LAB 500

VE & MAM: 100 ml

VE & MAM: 500 ml

MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum
im ungeöffneten Gebinde

Lagerung:

Naturlabextrakt ist gekühlt zu lagern
= Lagerung bei 0 bis +7°C

Für längere Haltbarkeit – Schutzkultur

HOLDBAC YM-B

Art.-Nr.: HO YM-B

Sehr langsam und schwach säuernde Schutzkultur. Bildet Milchsäure L(+)Typ, Essig- und Propionsäure. Wirkt auf biolog. Wege nachweislich gegen unerwünschte Mikroorganismen wie z.B. Hefen, Schimmel u. heterofermentative Laktobazillen - erhöht den Frischecharakter

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Käsereiartikel



Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk.
TT 75	Topfentuch naturfarben, aus 100% Baumwolle, 75 x 75 cm, bei 70°C waschbar	1
LL	Lochlöffel weiß, aus hitzebeständigem Kunststoff, ca. 30 cm, geschmacks- & geruchsneutral	1
JT	Joghurtthermometer analog, weiß, 20 cm, Anzeige bis 100°C, auch zum Umrühren zu verwenden	1
KF D74	Käseform für 100 g Käsegewicht Ø 74 mm, Höhe 90 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1
KF D96	Käseform für 200 g Käsegewicht Ø 96 mm, Höhe 92 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1
KF D120	Käseform für 800 g Käsegewicht Ø 120 mm, Höhe 135 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1
KF D145	Käseform für 1.200 g Käsegewicht Ø 145 mm, Höhe 140 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1
KF D200	Käseform für 2.000 g Käsegewicht Ø 200 mm, Höhe 156 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1

Lagerung: trocken und bei Raumtemperatur lagern

PE-Eimer

Verpackungsartikel | Mehrweg-System



Die naturfarbenen PE-Eimer (Mehrweggebinde) sind ideal für den Transport von Milch- und Joghurtprodukten. Sie sind rund, haben ein beinahe dichtes Verschlussystem, sind lebensmittelecht und formstabil. Mengen ab einer Palette werden direkt ab Werk verschickt. Planen Sie eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein.

PE-EIMER NATUR, RUND, IM KOMBIPACK

mit Deckel, Kunststoff- bzw. Metallbügel

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk./Pal.
EIM T1250KP	PE-EIMER 1.250 ml Ø 140 mm, Kunststoffbügel	20	1.800
EIM T2500KP	PE-EIMER 2.500 ml Ø 175 mm, Kunststoffbügel (auf Anfrage, keine Lagerware!)	10	1.440
EIM T3300KP	PE-EIMER 3.300 ml Ø 190 mm, Kunststoffbügel (auf Anfrage, keine Lagerware!)	10	960
EIM T5000KP	PE-EIMER 5.000 ml Ø 230 mm, Metallbügel	10	800
EIM T10000KP	PE-EIMER 10.000 ml Ø 290 mm, Metallbügel	10	480
EIM T13000KP	PE-EIMER 13.000 ml Ø 295 mm, Metallbügel	10	360

Lagerung: Lichtgeschützt, bei Raumtemperatur (15-25°C), trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-Eimer

Verpackungsartikel | Einweg-System



Die weißen PP-Eimer (Einweggebinde) sind zur Abfüllung von Milch- und Joghurtprodukten bzw. für den Transport geeignet. Ihr Originalitätsverschluss ist 100% flüssigkeitsdicht. Eimer und Deckel sind lebensmittelecht, mikrowellenfest, tiefkühlfähig, formstabil und hitzebeständig bis +120° C.

PP-EIMER WEISS, RUND, IM KOMBIPACK

mit Deckel, Kunststoffbügel

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk./Pal.
BE U1180KPHE	PP-EIMER 1.180 ml Ø 133 mm (auf Anfrage, keine Lagerware!)	–	2.760
EIM J5700KP	PP-EIMER 5.700 ml Ø 225 mm	10	1.080
EIM J10800KP	PP-EIMER 10.800 ml Ø 268 mm	10	600

Lagerung: Lichtgeschützt, bei Raumtemperatur (15-25°C), trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-Becher und PP-Eimer: Mengen ab einer Palette werden von uns direkt ab Werk verschickt. Planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein. In Österreich ist die PP-Ware ARA entpflichtet (unsere ARA-Lizenznummer: 80494).

PP-Becher

Verpackungsartikel | Einweg-System



Die transparenten PP-Becher (Einweggebinde) sind zur Abfüllung von Joghurtprodukten, Frischkäse etc. geeignet. Ihr Originalitätsverschluss ist 100% flüssigkeitsdicht. Becher und Deckel sind lebensmittelecht, mikrowellenfest, tieflühlähig, formstabil und hitzebeständig bis +120° C.

PP-BECHER TRANSPARENT, IM KOMBIPACK

mit Deckel, rund, Deckeldurchmesser 95 mm

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	20 Kt./Pal. = Stk./Pal.
BE A210KP	PP-BECHER 210 ml	500	10.000
BE A240KP	PP-BECHER 240ml	500	10.000
BE A365KP	PP-BECHER 365 ml	456	9.120
BE A520KP	PP-BECHER 520 ml	430	8.600

Lagerung: Lichtgeschützt, bei Raumtemperatur (15-25°C), trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

IMPRESSUM

Herausgeber, Medieninhaber und für den Inhalt verantwortlich: Mayer & Geyer GmbH
Geschäftsführer Andreas Geyer
Rupert-Gutmann-Straße 6
A-8200 Albersdorf/Gleisdorf
Telefon: (+43) 03112 / 62333-0, Fax: -20
Mail: office@mayergeyer.at
Web: www.mayergeyer.at
Auflage: 200 Stück, Digitalversand
Produktion und Texte: Andreas und Silvia Geyer,
Barbara Reitbauer

Milch- und Molkepulver



Magermilchpulver wird beim Herstellen von Joghurt verwendet, um die Trockenmasse zu erhöhen und um ein sämigeres oder stichfesteres Joghurt zu erhalten. Molkepulver wird zur Produktion von Fruchtmolkegetränken und Joghurt-Drinks verwendet, wenn zu wenig oder gar keine Molke aus eigener Produktion vorhanden ist. Beide Produkte werden aus pasteurisierter Milch und aus frischer Süßmolke (ein Nebenprodukt der Käseherstellung) durch schonenden Wasserentzug im Sprühtrocknungsverfahren in Österreich hergestellt.

MAGERMILCHPULVER

Art.-Nr.: MMP K_A

MOLKEPULVER

Art.-Nr.: MOP K_A

MAGERMILCHPULVER BIO

Art.-Nr.: MMP B_A

VE & MAM: 1 Sack mit 25 kg Pulver

MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten
Gebinde

Lagerung: Milch- & Molkepulver sind trocken bei
Raumtemperatur zu lagern.

Layout: Icono Werbeagentur, Weiz

Druck: Medienfabrik, Graz

Fotos: Adobe Stock, Agentur Ritt, Bernhard Bergmann, Etimark, Fairtrade, Fotolia, Fred Dott (Traupe's Milchhof), iStock, kaiskynet, (Cover), Lowa, Mayer & Geyer GmbH, Messe Wieselburg, Oliver Wolf, Rainforest Alliance, Shutterstock, Toblerhof, Volpini

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird oft nur die männliche Form verwendet. Gemeint sind natürlich beiderlei Geschlechter. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten. © Dezember 2024 – Mayer & Geyer GmbH

Glossar



Aromen

Als Aroma wird der typische Geruch oder Geschmack in Lebensmitteln bezeichnet. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen „Aromen“ (früher in naturidentische und künstliche Aromen unterteilt) und „natürliche Aromen“, wobei bei Letzteren noch zwischen vier Arten differenziert wird: natürliches „Frucht“-Aroma, natürliches „Frucht“-Aroma mit anderen natürlichen Aromastoffen, natürliche Aromen und natürliche Aromastoffe. Das natürliche Aroma muss das teure Fruchtextrakt enthalten, kann aber durch andere Aromastoffe verändert werden.

Brix

Die Einheit Grad Brix (Symbol: °Bx) wird zum Bestimmen des Massenverhältnisses von Zucker und Wasser verwendet, wenn eine bestimmte Menge Zucker in der Lösung enthalten ist. Gemessen wird entweder mit einem Saccharimeter, das die Dichte der Flüssigkeit bestimmt, oder einfach mit einem Refraktometer. 25 °Bx bedeuten beispielsweise, dass in 100 g Zuckerlösung 25 g Zucker und 75 g Wasser enthalten sind.

Gewichtsprozent (Neu: Massenanteil)

Anteil eines Stoffes in einem Gemisch, der in Gramm je 100 g Mischung gemessen wird. Beispiel: Fruchtgoghurt = 100% > Ausgangsprodukt: 1000 g Naturjoghurt = 82% bei 18%iger Dosierung (100 - 82) > Berechnung der Fruchtzubereitungszugabe: 1000 g dividiert durch 82 multipliziert mit 18 = 219,5 g Fruchtzubereitung.

Glucose-Fructose-Sirup

Diese süße Flüssigkeit besteht meist aus einem größeren Anteil an Glucose (Traubenzucker) und einem kleineren Anteil an Fructose (Fruchtzucker), sie sorgt für ein sehr gutes Geschmacksprofil und erzeugt ein „voller Mundgefühl“. Glucose-Fructose-Sirup ist auch unter den Namen Isoglucose und Maissirup bekannt und wird günstig und produktionsfreundlich aus Maisstärke gewonnen.

GMO und GMO-Bestätigung

GMO (= gentechnisch modifizierter Organismus) bezeichnet einen Organismus, dessen genetisches Material nicht natürlich (wie es z.B. durch Züchtung oder bei der Kreuzung passiert), sondern im Labor durch innerartliche oder artübergreifende Neukombination der DNA verändert wird. Die EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 legen fest, wann Lebensmittel und Futtermittel unter „gentechnisch

verändert“ fallen bzw. dass GMO und daraus hergestellte Lebensmittel kennzeichnungspflichtig sind. Die GMO-Bestätigung ist der Nachweis, dass ein Erzeugnis nicht aus oder durch GMO hergestellt wurde und das Erzeugnis somit nach den für Gentechnik geltenden EU-Verordnungen nicht gekennzeichnet werden muss. Keine unserer Fruchtzubereitungen muss laut EU-Verordnung als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden.

Johannisbrotkernmehl*

Ist ein Verdickungsmittel und Ballaststoff (E 410; in der EU uneingeschränkt auch für Bio-Produkte zugelassen), kann zwischen dem 80- und 100-fachen seines Eigengewichts an Wasser binden (5-fach quellfähiger als Stärke), stabilisiert Emulsionen und verhindert Kristallbildung.

Lab

Fermentiert das Kasein und macht Milch schnittfest (Trennung Käsebruch und Molke), wobei Milchfett in der Käsemasse verbleibt. In der Molke befindet sich nur mehr 0,1-0,3% Fett.

Lebensmittelzusatzstoffe

Diese Stoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um deren Beschaffenheit zu verändern bzw. zu beeinflussen oder eine bestimmte Wirkung zu erzielen. Sie helfen die gewohnlichen, charakteristischen Eigenschaften eines Produkts (Geschmack, Konsistenz, Farbe etc.) über die Mindesthaltbarkeit konstant zu erhalten. Lebensmittelzusatzstoffe werden selbst nicht als Lebensmittel verzehrt und sind grundsätzlich keine Zutat eines Lebensmittels. Sie werden verschiedenen Klassen zugeordnet (z.B. Stabilisatoren, Säuerungsmittel) und sind für alle Länder der EU einheitlich mit E-Nummern gekennzeichnet.

MAM

Mindestabnahmemenge

Mesophile bzw. Thermophile Kulturen

Mesophile Kulturen entwickeln sich am besten im Temperaturbereich zwischen 20 und 30°C (z.B. Topfen- und Frischkäsekulturen). Das Temperaturoptimum für thermophile Kulturen (z.B. Joghurtkulturen) liegt bei 38-42°C.

MHD

Mindesthaltbarkeitsdatum

Milcheiweiße

Die häufigsten Eiweißarten in der Milch sind Kasein, Albumin und Globulin. Je nach Milchart variiert die Zusammensetzung, weshalb auch nicht jede Milch für die Verarbeitung, etwa zu Käse oder Joghurt, geeignet ist (z.B. Pferdemilch).

Milchsäurebakterien

Haben die Fähigkeit Milchzucker in Milchsäure umzuwandeln (Fermentation) und befinden sich in unseren Direktstarterkulturen.

Modifizierte Stärke*

Grundstoff für die Herstellung von modifizierter Stärke ist natürliche Stärke (vorwiegend gewonnen aus Mais, Weizen und Kartoffeln). Sie wird durch physikalische, enzymatische oder chemische Verfahren gewonnen und hat bessere Hitze-, Säure und Scherstabilität sowie besseres Gefrier- und Auftauverhalten als natürliche Stärke.

Naturrein

Unter „Naturrein“ versteht man (lt. österr. Lebensmittelbuch) Fruchtzubereitungen, die ohne Aromazusatz und anstelle von Zitronensäure mit Zitronensaft sowie mit Zucker oder Fructose hergestellt sind und die zur Stabilisierung ausschließlich Pektin enthalten. Zugelassene, färbende Frucht- und Pflanzenstoffe können je nach Notwendigkeit hinzugefügt werden.

OGT-Zertifizierung nach deutschem Gesetz oder österreichischem Codex

OGT = ohne Gentechnik, OGT-zertifizierte Lebensmittel sind Lebensmittel, die gemäß Codex Richtlinie zur Gentechnikfreien Produktion erzeugt wurden. Eine Bestätigung über die Gentechnikfreiheit gemäß österreichischem Codex umfasst zusätzlich die Fütterung der Nutztiere und bedeutet, dass höchstens 0,9% Verunreinigung durch gentechnisch veränderte Organismen enthalten sind, welche zufällig bzw. technisch unvermeidbar (z.B. durch Verunreinigungen der Luft) sind. Das deutsche Gesetz ist hierbei strenger, denn es sieht eine Nulltoleranz (< 0,1%) für technisch unvermeidbare und zufällige Verunreinigungen vor. Jede Bio Zubereitung (kbA) ist nach österreichischem Codex gentechnikfrei.

Pasteurisieren (thermische Behandlung)

Bezeichnet ein Erhitzungsverfahren wobei Milch und Milchprodukte teilentkeimt werden, um die Lebensmittelsicherheit zu verbessern und die Haltbarkeit zu erhöhen. Verschiedene Arten beim Erhitzen: Dauererhitzung (65°C, 30 Min.) wird meist im Behälterpasteur gemacht, Kurzzeiterhitzung (72-74°C ca. 40 sec.) im Plattenpasteur oder Durchlaufpasteur. Bei der Joghurtherstellung spricht man ab 85°C von Hocherhitzung (erforderlich bei Rahm, Schlag).

Pektin*

Wird als Bindemittel verwendet und ist der Oberbegriff für eine Gruppe von löslichen Ballaststoffen. Gewonnen werden Pektine (E 440) aus Orangenschalen und Pressrückständen bei der Herstellung von Apfelsaft/Apfelwein.

Rotationskultur

Eine Rotationskultur hat die gleichen Eigenschaften (z.B.

mild säuernd, geringe Nachsäuerung) wie eine bestimmte Kultur, nur dass sie andere Bakterienstämme hat. Sie wird verwendet, um die mögliche Entwicklung von Bakteriophagen (Viren, die sich die Joghurtbakterienzellen als Wirt nehmen, sich so vermehren und die Zelle dann absterben lassen) vorzubeugen oder eine bereits erfolgte Infizierung zu bekämpfen. So haben wir beispielsweise die YO-MIX 495 als Rotationskultur zur YO-MIX 401 bzw. die PROBAT 322 als Rotationskultur zur PROBAT 222 im Sortiment.

Säureregulatoren*

Erlauben es, den Säuregehalt eines Lebensmittels – je nach Bedarf wird dieser erhöht oder gesenkt – auf einen exakten Wert einzustellen z.B. Zitronensäure, Trinatriumcitrat, Trikaliumcitrat, Natriumcarbonat, Zitronensaftkonzentrat und Milchsäure.

Stabilisatoren*

Sind Substanzen, die die Konsistenz oder die Zusammensetzung von Lebensmitteln erhalten und eine größere Stabilität und Formgebung ermöglichen (Kennzeichnung mit „Stabilisator“ + E-Nummer).

Wachsmaisstärke

Wachsmais ist eine von vielen verschiedenen Maissorten. Er besteht zu 99 Prozent aus Amylopektin, einer besonders stark verzweigten Stärke. Dadurch hat er spezielle Eigenschaften, welche vor allem in der Lebensmittelindustrie sehr geschätzt werden. Wachsmais wird auch in Österreich angebaut, er wird bei der Gewinnung von Stärke nicht chemisch verändert.

Zuckerarten bzw. Zuckergehalt

Man unterscheidet zwischen Saccharose (Haushalts- oder Kristallzucker, gewonnen aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr), Glucose (Traubenzucker) und Fructose (Fruchtzucker). Der Gesamtzuckergehalt (Fruchzucker und zugesetzter Zucker) der Zubereitung ist auf den jeweiligen Spezifikationen unter den „Nährwertangaben (davon Zucker)“ zu finden. z.B. Erdbeere Naturrein: 36,1 g Zucker in der Zubereitung (laut Nährwertangabe) x 22% Dosierung = rd. 7,9% Gesamtzuckergehalt der Zubereitung im fertigen Produkt.

* sog. Lebensmittelzusatzstoffe, die kennzeichnungspflichtig (E-Nummern) sind und zugelassen werden müssen

Quellen:

www.wikipedia.de; www.lebensmittellexikon.de; www.duden.de; www.das-ist-drin.de/glossar; www.bfr.bund.de; https://help.orf.at/stories/2877190/; www.zuckerersatz-info.de; www.sozialministerium.at; www.lebensmittelbuch.at
Stand Glossar: 01.01.2025



Allgemeine Geschäftsbedingungen



MAYER & GEYER GMBH

Rupert-Gutmann-Straße 6, A – 8200 Albersdorf/Gleisdorf
Telefon: (+43) 03112 / 62333-0 | Fax: (+43) 03112 / 62333-20
Mail: office@mayergeyer.at | Web: www.mayergeyer.at

FN: 395893 x | LG f. ZRS Graz | UID-Nr.: ATU 67870912 | EORI-Nr.: ATEOS1000053624
Die von uns gelieferten Verpackungen sind unter der ARA-Lizenznummer 80494 entpflichtet.

BANKVERBINDUNGEN:

DIE STEIERMÄRKISCHE SPARKASSE, Kto. 12500012906, Blz. 20815 | IBAN: AT16 2081 5125 0001 2906, BIC: STSPAT2G
RAIFFEISENBANK WEIZ, Kto. 13680, Blz. 38187 | IBAN: AT48 3818 7000 0001 3680, BIC: RZSTAT2G187

1.) ALLGEMEINES

Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und zukünftigen Geschäfte zwischen uns und dem Käufer, auch wenn wir abweichenden Bedingungen und Gegenbeteiligungen, die wir hiermit ausdrücklich ablehnen, nicht widersprechen. Mündliche Nebenabreden und nachträgliche Vertragsänderungen haben nur dann Gültigkeit, wenn sie von uns schriftlich bestätigt werden. Gerichtsstand ist das Landesgericht f. Zivilrechtssachen Graz. Für alle Verträge ist österreichisches Recht ausschließlich maßgebend. Sollten einzelne Teile dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bedingungen nicht berührt. An Stelle der unwirksamen Bedingungen tritt in diesem Falle die gesetzliche Regelung. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird oft nur die männliche Form verwendet. Gemeint sind natürlich beiderlei Geschlechter.

2.) AUSKÜNFTEN UND BERATUNG

Alle mündlichen und schriftlichen Angaben über Eignung, Anwendungs- und Etikettierungsmöglichkeiten der verkauften Waren erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen und stellen unser geistiges Eigentum dar. Sie stellen jedoch nur Erfahrungswerte dar, die regelmäßig nicht als zugesichert gelten; sie begründen keine Ansprüche gegen uns und unsere Lieferanten. Der Käufer wird insbesondere nicht davon befreit vor der Verwendung sich selbst durch eigene Prüfung von der Eignung der Ware für den von ihm vorgesehenen Verwendungszweck zu überzeugen.

3.) DATENSCHUTZ

Ausführliche Informationen zum Datenschutz finden Sie unter www.mayergeyer.at/datenschutz.

4.) LIEFERBEDINGUNGEN

Wir liefern unsere Produkte ausschließlich auf Grund unserer AGB, letzte Fassung. Durch Bestellung von Waren aus unserer Preisliste erkennt der Kunde diese AGB automatisch an. Bestellungen können mündlich, telefonisch, schriftlich, mittels Fax, per E-Mail und im Onlineshop abgegeben werden. Bestellungen per E-Mail und im Onlineshop werden von uns bestätigt. Von uns genannte Liefertermine sind generell unverbindlich. Sie stellen eine ungefähre Angabe nach bestem Wissen dar. Wir sind berechtigt, Waren in zumutbarem Umfang in Teillieferungen zu erbringen. Die Versandkosten sind in der Preisliste ersichtlich. Für Vorauslieferungen von Waren vor dem von uns genannten Liefertermin sind die Versandkosten vom Kunden zu tragen. Ebenso behalten wir uns vor, die Versandkosten für Nachlieferungen von zum Bestellzeitpunkt nicht verfügbaren Waren an den Kunden zu verrechnen. Schadensersatzansprüche infolge von Lieferverzögerungen stehen dem Käufer nicht zu.

5.) MÄNGEL UND REKLAMATIONEN

Der Käufer hat die Ware unverzüglich nach Empfang zu untersuchen und wenn sich ein Mangel zeigt, ihn uns bis spätestens drei Tage nach Erhalt der Sendung schriftlich und mit Begründung bekannt zu geben. Für die weitere Bearbeitung der Reklamation sind alle relevanten Daten wie z.B. Artikelnummer, Chargennummer, Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) sowie Fotos, auf welchen der Mangel klar ersichtlich ist, bekannt zu geben bzw. vorzulegen. Bei einem begründeten Qualitätsmangel ist eine Probe, luftdicht abgepackt, so rasch wie möglich gekühlt an uns zu übergeben bzw. zu senden. Bei akzeptierten Mängeln sind wir berechtigt, innerhalb angemessener Zeit entweder eine Ersatzlieferung vorzunehmen, die Mängel auszubessern oder dem Käufer einen angemessenen Rabatt auf den Verkaufspreis einzuräumen. Mangelhafte Ware ist sachgemäß zu behandeln und bis zur Klärung des Mangels zu lagern. Rücksendungen können nur mit unserem Einverständnis erfolgen. Im Übrigen wird gegenüber Unternehmen gemäß Produkthaftungsgesetz keine Haftung übernommen.

6.) LAGERUNG UND VERARBEITUNG

Sämtliche Produkte sind fachgerecht zu lagern. Fruchtzubereitungen sind bei +10°C (+/- 5°C) zu lagern. Fruchtsaftkonzentrate, Fruchtsirupe und Naturlabextrakt sind gekühlt zu lagern = Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlzellen bei einer Temperatur von 0 bis + 7°C. Fruchtzubereitungen im selbst abgefüllten 5 kg Vacbeutel sowie Produktmuster sind lichtgeschützt und gekühlt zu lagern = Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlzellen bei einer Temperatur von 0 bis +7°C und nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen zu verbrauchen. Kulturen sind tiefgekühlt zu lagern = Lagerung in einem entsprechenden Tiefkühlgerät bei mindestens -18°C oder darunter. Milch- und Molkekörper sind trocken bei Raumtemperatur zu lagern. Verpackungsmaterial ist lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt zu lagern.

Die angegebene Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) ist zu beachten, sie gilt nur für ungeöffnete Gebinde! Geöffnete Gebinde sind gekühlt bei 0 bis +7°C zu lagern und so rasch wie möglich zu verbrauchen (ausgenommen Fruchtzubereitungen im selbst abgefüllten 5 kg Vacbeutel sowie Produktmuster innerhalb von zwei Tagen). Die Grundsätze

des HACCP, der guten Herstellungs- und Hygienepraxis sind unbedingt zu beachten. Für Schäden infolge unsachgemäßer Lagerung, Behandlung bzw. Verarbeitung leisten wir keinen Ersatz.

7.) VERRECHNUNG

Unsere Produkte werden in der auf der Preisliste bzw. der im Kundenmagazin angeführten Verpackungseinheit geliefert. Bei den Fruchtzubereitungen gibt es produktionsbedingt Gewichtsschwankungen, das Nettogewicht ist auf der jeweiligen Verpackungseinheit ersichtlich und wird dementsprechend verrechnet. Unsere in der jeweils gültigen Preisliste angeführten Preise sind Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 10 bzw. 20%. Die Preise sind Euro-Preise, zahlbar lt. den derzeit gültigen Zahlungsbedingungen innerhalb von 20 Tagen netto ohne jeden Abzug.

Bei Neukunden behalten wir uns vor, den Rechnungsbetrag per Vorauskasse zu verlangen. Nach Einlangen der Bestellung wird diese zusammengestellt und danach die Rechnung dem Kunden geschickt. Sobald wir den fälligen Rechnungsbetrag erhalten haben, verschicken wir die Ware. Sollte innerhalb von sieben Werktagen keine Zahlung auf unserem Konto eingehen, werden wir die Bestellung stornieren.

Bei Zahlungsverzug des Käufers sind wir berechtigt, Verzugszinsen in der Höhe von 10% p.a. und Mahngebühren ab € 10,- zu verlangen sowie die Forderung zur Beitreibung an ein Inkassobüro zu übergeben. Der säumige Käufer ist verpflichtet, uns alle unsere Mahnspesen und die für die Inanspruchnahme des Inkassobüros anfallenden Inkasso-, Erhebungs- und Rechtsanwaltskosten zu ersetzen bzw. zu tragen. Alle gewährten Rabatte, Skonti oder sonstige Vergütungen werden hinfällig. Ferner können wir weitere Lieferungen ganz oder teilweise zurückhalten oder ablehnen und die sofortige Zahlung aller Lieferungen sowie Vorauskasse verlangen.

Zahlungsverzug, Zahlungsunfähigkeit und die Einleitung eines Insolvenzverfahrens machen alle unsere Forderungen sofort fällig. Eingehende Zahlungen werden zur Tilgung der jeweils ältesten Schuld verwendet. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Zugriffe Dritter auf die unter Eigentumsvorbehalt gelieferten Waren oder auf allfällig abgetretene Forderungen sind uns sofort mitzuteilen.

Treten nach Vertragsabschluss Fracht-, Steuer-, Zollerhöhungen, Erschwerungen im Einkauf oder die Vertragserfüllung erschwerende Fälle höherer Gewalt auf, sind wir berechtigt ohne Ersatzleistung vom Abschluss teilweise oder ganz zurückzutreten oder, wenn eine Verrechnung unsererseits noch nicht erfolgt ist, einen entsprechenden Aufschlag zu berechnen. Preiskorrekturen bei Änderung der Rohstoffkosten bleiben vorbehalten.

Das Mayer & Geyer Team

Andreas Geyer

Geschäftsführung

Dass wir nun schon zehn Jahre an unserem Betriebsstandort in Albersdorf sind, haben wir Andreas zu verdanken. Als 2013 das bestehende Betriebsgebäude nicht mehr weiter angemietet werden konnte, entschied er sich dafür, gleich ein neues Firmengebäude errichten zu lassen. Durch seinen ursprünglichen Beruf als Bauplaner war er dabei in seinem Element und nach nur fünf Monaten Bauzeit durften wir 2014 einziehen.

Karin Pichlmayer

Buchhaltung, Fakturierung

Dass unsere Buchhaltung stets genau und sorgfältig gemacht wird und alle Aufträge zuverlässig fakturiert werden, dafür ist Karin zuständig. Seit gut einundzwanzig Jahren ist sie Teil unseres Teams und daraus nicht



Sandra Geyer

Marketing, Social Media, Versand

Gelegenheiten soll man beim Schopf packen: Als sich für Sandra die Möglichkeit ergab, in die kürzlich ins Leben gerufene erste Meisterklasse der Modeschule Graz zu gehen, zögerte die ausgebildete Damenkleidermacherin nicht lange.

Seit September besucht sie die Meisterklasse, um ihren lang gehegten Traum – Schneidermeisterin – zu verwirklichen.

Silvia Geyer

Prokuristin, Produktberatung

Dass es unser Unternehmen überhaupt gibt, verdanken wir Silvias Eltern, Josef und Elfriede Mayer, die die Firma gegründet und von Anfang an aufgebaut haben. Silvia hat von Beginn an mitgearbeitet und sich dadurch ein breites Wissen über Milchprodukte und deren Verarbeitung angeeignet, das sie nun gerne an unsere Kunden weitergibt. Ihr Königspudel Cooper steht ihr dabei treu zur Seite. •

mehr wegzudenken. Abseits der Arbeit verbringt Karin ihre Freizeit gerne mit ihrem Enkel, außerdem spielt die passionierte Musikerin Geige im Stadtorchester.

Jasmin Schrank

Ein- und Verkauf, Produktberatung, Reklamationen

Dass von allen Fruchtzubereitungen immer genügend Ware auf Lager ist, dass unsere Kunden herzlich begrüßt und in sämtlichen Angelegenheiten kompetent beraten und, dass Reklamationen rasch und sachlich bearbeitet werden, dafür danken wir Jasmin. Mit viel Engagement betreut sie schon seit elf Jahren unsere Kunden, sei es telefonisch, per Mail oder in Person – sie ist ein wichtiger Baustein im Team, auf den man zählen kann. •



Barbara Reitbauer

Webseite, Marketing, Kundenbetreuung

Dass unsere Kunden einfach und problemlos im Onlineshop bestellen können, dass die neuesten Informationen im Newsletter ausgeschickt werden, dass unsere Webseite www.mayergeyer.at stets auf dem neuesten Stand ist, dass das Kundenmagazin FRÜCHTCHEN am Jahresende rechtzeitig fertig gestellt ist und sich in den Texten nicht zu viele Rechtschreibfehler tummeln, haben wir Barbara zu verdanken.

Thomas Garber

Logistik, Versand, Lagerverwaltung

Dass unser(e) Fruchtzubereitungen, Kulturen, Saftkonzentrate, Sirupe, Käsereiartikel, Milch- und Molkepulver, Labextrakte, Starterpakete und Verpackungen immer gut und sicher, rechtzeitig und mit dem richtigen Versandunternehmen bei unseren Kunden ankommen, haben wir Thomas zu verdanken. Schon seit fünf Jahren ist er für Logistik und Versand verantwortlich und wartet nebenbei auch noch das Firmengebäude.

Sarah Brandtner

Dank Sarah durften wir im Jänner 2024 unser erstes „Firmenbaby“ willkommen heißen. Die kleine Helena kam gesund auf die Welt, war 50 cm groß und brachte 2.940 g auf die Waage. Mittlerweile ist die Kleine schon ganz schön gewachsen und hilft ihrer Mama tatkräftig beim Joghurt machen.

Wir wünschen der kleinen Familie alles Gute für die Zukunft und freuen uns über jeden Besuch.



Betriebsausflug nach Kainbach



Lebenswelten Kainbach

An einem nebeligen Freitagmorgen im Oktober starteten wir unseren Betriebsausflug in den Lebenswelten der Barmherzigen Brüder in Kainbach bei Graz, welche wir seit Anfang an zu unseren treuen Kunden zählen dürfen. Wir wurden herzlich von Herrn Gruber, dem Leiter der Land- und Forstwirtschaft der Lebenswelten, empfangen und durch das großflächige Areal geführt. Mit stolzen 180 Hektar Grund (100 ha Wald, 80 ha Wiese) existiert eine eigene (Lebens)Welt in Kainbach, in der ca. 1.100 Mitarbeiter dafür zuständig sind, dass pflegebedürftige Menschen betreut und beeinträchtigte Menschen begleitet und gefördert werden.

In der Landwirtschaft gibt es immer was zu tun: Neben Herrn Gruber sind drei weitere Mitarbeiter in Vollzeit beschäftigt, weiters verrichten auch Mitglieder der Ökonomiegruppe (Klienten, die verschiedene Dienstleistungen übernehmen) landwirtschaftliche Arbeiten. In der hofeigenen Molkerei arbeiten Mitglieder der TaB-Gruppe. Das sind Menschen mit Beeinträchtigungen, die dabei begleitet werden, eine zielführende Arbeitshaltung aufzubauen.

In der Molkerei werden unter anderem jährlich rund 215.000 kg Naturjoghurt produziert und mit unseren Fruchtzubereitungen verfeinert. Die Milch dafür kommt von den 60 Kühen, die im 2019 neu gebauten Stall stehen. Ein kleiner Teil der Joghurts wird in der internen Betriebsküche verarbeitet, mit dem Großteil werden unter anderem sämtliche Bewohner in den verschiedenen Einrichtungen (Spitäler, Kurhäuser, Betreutes Wohnen etc.) der Barmherzigen Brüder in ganz Österreich versorgt. Und in der Weihnachtszeit wird jedem Mitarbeiter mit einem Bratapfel oder Zimtstern-Joghurt eine kleine Freude bereitet. Mit ganz vielen neuen Eindrücken im Gepäck ging es danach über zum zweiten Teil unseres Ausflugs.

Alpakahof „Schöcklblick Alpkas“

Bei den Schöcklblick Alpkas wurden wir ganz herzlich von unserer Begleiterin Sonja empfangen. Sie erklärte uns allerhand über die Tiere, deren Herkunft und Besonderheiten: Alpkas stammen vom Kamel ab und wurden vor ca. 6.000 Jahren domestiziert.

In der freien Wildbahn würden sie nicht überleben, da sie einmal pro Jahr geschoren werden müssen. Obwohl sie die Schur nicht sehr lustig finden, ist sie absolut wichtig, ja sogar überlebensnotwendig, da die Wolle im Sommer zu Überhitzung führen würde. Die Schur wird absolut tierschonend und mit viel Geduld durchgeführt: einer schert, einer hält den Kopf des Tieres und eine Person bringt die Wolle weg. Diese wird in verschiedene Verarbeitungsbetriebe geschickt, welche daraus wunderschön weiche, flauschige und warme Alpakaprodukte (Socken, Mützen, Decken, Handschuhe) herstellen. Im Schöcklblick-Hofladen kann man die Produkte auch kaufen.

Derzeit leben 108 Alpkas und Lamas am Hof. Mit den Alpkas Jerome, Mr. Right, Tuner, Sergeant Sirius, Distinction und dem Lama Finn machten wir uns auf eine Wanderung durch den schönen Herbstwald. Sonja erinnerte uns daran, dass die Lamas und Alpkas besonders an Bauch und Beinen kitzelig sind und sie auch nicht im Gesicht gestreichelt werden wollen, sondern nur am Hals.

Obwohl Finn sich manchmal von seiner Schlawiner-Seite zeigte, waren die Tiere insgesamt alle sehr kooperativ und ließen sich – auch dank der regelmäßigen Leckerlipausen – gut von uns begleiten. Nach ungefähr 1,5 Stunden kamen wir wieder am Hof an und die Tiere konnten wieder in die Herde zurück. Den spannenden Tag ließen wir bei köstlichem Essen in einem Buschenschank ausklingen.



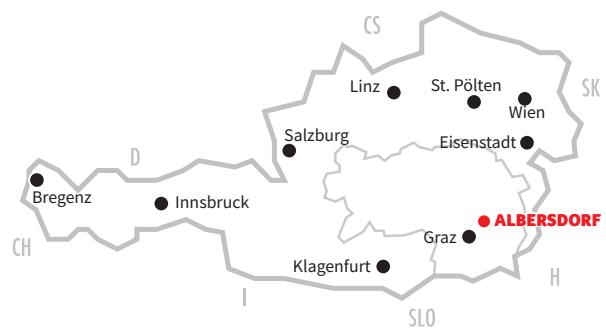
MAYER & GEYER GMBH

Rupert-Gutmann-Straße 6
A - 8200 Albersdorf/Gleisdorf
(+43) 03112 / 62333-0
office@mayergeyer.at



www.mayergeyer.at

SO FINDEN SIE UNS:



Wir sind gerne für Sie da:

Montag: 8 – 12 / 13 – 17 Uhr
Dienstag, Mittwoch und Donnerstag: 8 – 12 / 13 – 15 Uhr
Freitag: 8 – 12 Uhr

