



Frisch von der Kuh in den gekühlten Behälter: Irene, Jens und Lars Wilke, Carsten Hartmann und Tanja Wilke am Rohmilchautomaten in Giflitz.

Foto: Höhne

Milch auf Knopfdruck

Reaktion auf sinkende Preise: Zapfautomat für frische Rohmilch in Giflitz

VON CONNY HÖHNE

EDERTAL-GIFLITZ. Mit einer mutigen Idee reagiert die Familie Wilke auf bröckelnde Milchpreise. An einem Rohmilchautomaten, aufgestellt vor dem Hof an der Ortsdurchfahrt, können Verbraucher frische Kuhmilch selbst zapfen. Vor einer Woche startete der Probelauf. Landwirt Jens Wilke zeigt sich bereits optimistisch. „Der Absatz ist schon erfreulich gut.“

Der 35-Jährige betreibt mit Unterstützung seiner Familie einen 100-Hektar-Betrieb mit 60 Milchkühen und deren Nachzucht. „In 2010 haben wir uns spezialisiert auf Milchvieh.“ Weil der Hof in der beengten Ortslage keine Expan-

sion mehr zulässt, setzten Wilkes auf Nischen auf dem heimischen Agrarmarkt. So helfen Blumenfelder in Netze und Giflitz seit einigen Jahren, das Einkommen zu sichern.

„Vor drei Jahren haben wir noch knapp 40 Cent von der Molkerei bekommen, jetzt sind es nur noch 22 Cent.“

LANDWIRT LARS WILKE

Aktuell treiben den jungen Landwirt die sinkenden Milchpreise um. 22 Cent zahle die Molkerei für einen Liter Kuhmilch, dazu sei ein Cent Zuschlag als Qualitätsbonus möglich. Am neuen Automa-

ten kostet der Liter 1 Euro. Der Milchbauer ist zuversichtlich, mit der Direktvermarktung ein kleines Polster zu erwirtschaften. „Es kann aber mit Sicherheit nicht das ersetzen, was uns durch die Molkerei fehlt.“ Knapp 30 000 Euro wurden in ein Verkaufshäuschen und die Technik investiert, Zuschüsse flossen nicht.

„Wie früher“

Aus einem Behälter können Verbraucher leere Flaschen ziehen, die wiederverwendet werden. Die frische Milch mit 4 bis 4,5 Prozent Fettanteil gibt es per Knopfdruck an einer „Tankstelle“ aus Edelstahl. „Das ist derzeit der einzige Rohmilchautomat im Landkreis“, erläutert Lars Wilke,

Bruder des Landwirts. Herzstück des Automaten ist ein Behälter für maximal 150 Liter Milch, der stets gekühlt wird. „Alles läuft unter strengen Hygienebedingungen ab.“

Die Familie freut sich bereits über erste Stammkunden. Einige kommen schon in aller Herrgottsfrühe, beobachtet Seniorchefin Irene Wilke. Carsten Hartmann holt täglich zwei Liter. „Das schmeckt wie früher und gibt Kraft“, strahlt der Giflitzer, der seine Kindheit in Königshagen verbrachte und damals täglich Milch vom Bauernhof trank.

Im Verkaufsraum ist noch Platz. „Wir überlegen, ob wir auch Wurst, Eier oder Käse anbieten“, sagt Tanja Wilke, Ehefrau des Landwirts.