

## **Frühjahrsveranstaltung am 05. Mai 2014 in Walsrode**

Unter Regie des neuen Vorsitzenden und in anderer „location“ als in den vergangenen Jahren richtete der Fachverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e.V. gemeinsam mit der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. seine schon traditionelle Frühjahrsveranstaltung aus. Klaus Rohlfing, der das Amt des Verbandsvorsitzenden am 01. Januar 2014 von Leo Heymann übernommen hatte, begrüßte die rund 120 Gäste dieses Mal im „Conference Center Walsrode“. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand die Ehrung der hervorragenden Leistungen der amtlichen Güteprüfungen von Butter und Käse des Jahres 2013 und die Auszeichnung von verdienten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Heinrich Daseking, Milchreferent im Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, ging in seinen Grußworten auf das Weidemilchprogramm der Landesregierung ein, das vor kurzem gestartet wurde und das den Erhalt des Grünlandes und der Weidehaltung zum Ziel hat.

Auf die Notwendigkeit eines offenen Austauschs zwischen Bürgern und Landwirten zu aktuellen Fragen wie dem Tierschutz wies Hans-Jürgen Schulz, Leiter der Abteilung Landwirtschaft, Gentechnik, Berufliche Bildung, Veterinärwesen im Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Sachsen-Anhalt bei seiner Begrüßung hin.

Jan Heusmann, Vorstandsvorsitzender der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e. V. (LVN), betonte zunächst, daß die Landesvereinigung auch weiterhin gerne die Durchführung der Frühjahrsveranstaltung unterstützen wird. Deren feierlicher Rahmen stellt eine hervorragende Plattform dar, um das ausgeprägte Qualitätsbewußtsein der Milchbranche nach außen zu demonstrieren. Außerdem berichtete er, daß die Ergebnisse der Umfrage des Thünen-Instituts in Braunschweig und der Landesvereinigung zur nachhaltigen Milchproduktion den Molkereien bald zur Verfügung gestellt werden.

Dr. Edgar Pundsack, Leiter des Instituts für Lebensmittelqualität der LUFA Nord-West, wies auf die jüngsten Veränderungen in seinem Institut hin und leitete zur Vergabe der Auszeichnungen über.

**Den Wanderpreis und eine Ehrenurkunde des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erhalten die folgenden Molkereien:**

DMK Deutsches Milchkontor GmbH - Werk Edeweicht -	Deutsche Markenbutter - mildgesäuert -	Carsten Vehlber	Stellvertretender Leiter Butterei
DMK Deutsches Milchkontor GmbH - Werk Georgsmarienhütte -	Speisequark mager	Marc Holtmeyer	Abteilungsleiter Frischkäserei
DMK Deutsches Milchkontor GmbH - Werk Edeweicht -	Labkäse - Standardsorte Butterkäse 45 % F.i.Tr.	Thomas Schlowak	Abteilungsleiter Käserei
Rücker GmbH	Labkäse - freie Sorte Hirtenkäse Olive 45 % F.i.Tr.	Katja Harms	Produktionsleiterin Käserei



Klaus Rohlfing (2. v. l.) und Jan Heusmann (ganz rechts) zeichneten aus (v. l. n. r.):  
Marc Holtmeyer, Carsten Vehlber, Katja Harms und Thomas Schlowak

### Auszeichnung Fachpersonal

Für langjährige, hervorragende Leistungen bei der Sicherung und Verbesserung der Produktqualität werden ausgezeichnet:

frischli Milchwerke GmbH	Mitarbeiter in der Produktion	Mike Peter Hartmann
DMK Deutsches Milchkontor GmbH - Werk Zeven -	stellvertretender Abteilungsleiter	Detlef Rook
DMK Deutsches Milchkontor GmbH - Werk Georgsmarienhütte -	Laborleiterin	Anke Muth
Molkerei Ammerland eG	Milchtechnologe in der Käserei	Simon Jürgens
Institut für Milchuntersuchung Niedersachsen-Bremen GmbH (IfM)	Abteilungsleiterin Mikrobiologie	Hannelore Brandt
Institut für Milchuntersuchung Niedersachsen-Bremen GmbH (IfM)	Ausbildungsbetreuerin/ Projektentwicklung	Martina Flade



Klaus Rohlfing (ganz links) und Dieter Gorzki (ganz rechts) zeichneten aus (v. l. n. r.): Detlef Rook, Anke Muth, Mike Peter Hartmann, Hannelore Brandt, Simon Jürgens und Martina Flade

## Auszeichnung Sachsen-Anhalt

Auszeichnung von Molkereien und Käsereien des Landes Sachsen-Anhalt, die im Jahr 2013 beste Qualitätsergebnisse erreicht haben:

Altmark-Käserei Uelzena GmbH Bismark	Deutsche Markenbutter mildgesäuert	Elisabeth Scholz
frischli Milchwerk Weißenfels GmbH	UHT-Konsummilch 0,1%, 1,5% und 3,5% Fett	Henner Schumann
Allerstedter Käserei H.-J. Poelmeyer GmbH	Schnittkäse Allerrom Grüner Pfeffer 50% F.i.Tr.	-----

Auszeichnung von Mitarbeitern von Molkereien und Käsereien des Landes Sachsen-Anhalt für langjährige und hervorragende Leistungen auf dem Gebiet der Qualität

frischli Milchwerk Weißenfels GmbH	Verantwortlicher Qualitätssicherer und stellvertretender Produktionsleiter	Kai Zeigermann
DMK Deutsches Milchkontor GmbH, Burgenlandkäserei Bad Bibra	Linienfahrer Abteilung Personalpool Käserei	Steffen Liebetrau
Altmark-Käserei Uelzena GmbH Bismark	Betriebselektriker	Ulrich Otterburg



Hans-Jürgen Schulz (ganz rechts), Kerstin Petsch (2. v. r.) und Dieter Gorzki (ganz links) zeichneten aus (v. l. n. r.): Kai Zeigermann, Ulrich Otterburg, Elisabeth Scholz, Henner Schumann, Steffen Liebetrau

Beendet wurde die Veranstaltung durch einen humorvollen Vortrag, der viele Teilnehmer in seiner Art überraschte und am Ende mit einer besonderen Pointe aufwartete. In seinem Schlußwort bedankte sich der stellv. Vorsitzender Dieter Gorzki bei den Teilnehmern und insbesondere bei den Mitarbeitern der Landesvereinigung für die tatkräftige Unterstützung.

Quelle: LVN/Fritsch, [www.milchwirtschaft.de](http://www.milchwirtschaft.de)