

Interview 

Frisch vom Bauernhof aus der Region

Kurze Wege zwischen Erzeugern und Verbrauchern sind ein wichtiger Beitrag für mehr Nachhaltigkeit. Seit 2015 haben alle ALDI SÜD Filialen in Bayern die regional produzierte milfina „meine bayrische Bauernmilch“ im Sortiment. Die Milch kommt von familiengeführten Milchviehbetrieben, wie zum Beispiel dem Hof von Landwirt Andreas Böhm.



Milchbauer Andreas Böhm.

Herr Böhm, Sie sind einer von 60 ausgewählten Landwirten, die Milch für milfina „meine bayrische Bauernmilch“ liefern. Was bedeutet das für Ihren Arbeitsalltag?

Bei uns wird die frische Milch alle zwei Tage abgeholt und zur Molkerei Gropper gebracht, die nur fünf Kilometer entfernt in Bissingen liegt. Mit Gropper verbindet uns eine langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft: Schon meine Großmutter lieferte die Milch dort ab – damals noch im Kuhgespann. Die Qualität der Milch wird

direkt bei der Abholung kontrolliert. Darüber hinaus werden die Tiere auf unserem Hof regelmäßig begutachtet – hier geht es vor allem um eine tierartgerechtere Haltung

und eine hochwertige Fütterung der Tiere. Wir achten sehr auf die Gesundheit unserer Tiere und verwenden ausschließlich gentechnikfreies Futter.

Als teilnehmender Landwirt müssen Sie höchste Qualitätsstandards erfüllen. Warum ist Ihnen die Teilnahme wichtig?

Aus meiner Sicht trägt milfina „meine bayrische Bauernmilch“ zu einer gesellschaftlich akzeptierten Milchviehhaltung in einer modernen und tierwohlorientierten Landwirtschaft bei. Das Produkt verbindet die Themen Regionalität und gentechnikfreie Fütterung der Tiere. Deswegen freue ich mich, dabei zu sein. Und dank der kurzen Transportwege schonen wir auch die Umwelt – unsere Milch ist also klimafreundlich und ökologisch verträglich. ■

Zur Person

Andreas Böhm ist Landwirt in Oppertshofen im Landkreis Donau-Ries. Seinen Betrieb führt er bereits in dritter Generation.