

## Aufbau einer Schafsmilchproduktion

Stand 27. März 2017

- Ziel:** Aufbau einer kontinuierlichen Verarbeitung von (Bio-)Schafsmilch; Standort am Standort von Berlin

Wir sehen eine wachsende Nachfrage nach Schafsmilchprodukten im (Bio-) Fachhandel und auch im Lebensmitteleinzelhandel. Schafsmilchprodukte kommen heute fast ausschließlich aus Österreich oder Frankreich, in Deutschland wird Schafsmilch vor allem in kleinen Hofmolkerei-/Käsereien verarbeitet, jedoch nicht kontinuierlich über das ganze Jahr.

Kurze Wege bei Produktion und Vermarktung garantieren ein gutes Produkt und ein gutes Image für Schafsmilchprodukte. Der regionale Absatzmarkt (Berlin & Umland, Ostsee-Region) kann genutzt werden, wir sehen dort eine große Nachfrage nach wirklich regionalen Produkten.

**Produkte:** Frischmilch, Feta nach griechischer Art, Pecorino, Joghurt und Quark

- Zusammenarbeit** mit Schäfereien zum Aufbau von Milchschaferherden
  - finanzielle Unterstützung beim Aufbau der Herden einschl. Melktechnik etc möglich
  - Zielgröße: Herden mit 300-500 Tieren
  - Produktion von Bio-Milch (Verbandsmilch, im Idealfall *demeter*)
  - kontinuierliche Produktion über das ganze Jahr – kontinuierliche Abnahme der in der Region gemolkenen Schafsmilch durch die Molkerei
  - Transport per Container nach Berlin
- Weitergehende Effekte**
  - Möglichkeit, die Tradition der Schafshaltung und Schäfereien in den nord-östlichen Bundesländern fortzuführen
  - Möglichkeit, durch größerer Betriebe das Handwerk und die Ausbildung wieder attraktiver zu machen
  - Mittelfristig können auch kleinere Betriebe an der Entwicklung teilnehmen – wird erst einmal eine bestimmte Menge Milch in einer Region erfasst, kann auch die Milch von kleineren Betrieben miterfasst werden