



Rubrik: Wirtschaft

Ausgabe 4 - 2017

Milchwaren aus heimischer Produktion

„Salesskij Fermer“ ist eines der erfolgreichsten Molkereiunternehmen im Kaliningrader Gebiet. Es produziert mehrere Sorten Milch, Kefir*, Dutzende Sorten Jogurt – ohne und mit Geschmackszugaben – Butter, Sahne, saure Sahne, Weichkäse, Rjaschenka usw.**

Dem Trend der Zeit folgend hat das Unternehmen kürzlich die Herstellung von Bioprodukten aufgenommen. „Salesskij Fermer“ hat dazu alle notwendigen Voraussetzungen. Diese basieren darauf, dass das Unternehmen das ganze Sortiment seiner Waren aus Rohmilch produziert, die es aus seinen eigenen Betrieben bekommt. Mehr noch: Grünfutter für die Kühe in diesen Produktionsbetrieben wird auch auf betriebseigenen Ländereien angebaut.

„Salesskij Fermer“ wurde im Juni 2010 mit Unterstützung der Gebietsregierung gegründet. Das Unternehmen bestand anfänglich aus einer Viehzuchtfarm mit 1.000 Rindern und einer Milchfabrik, deren Produktionsleistung für ca. 20 Tonnen Rohmilch pro Tag ausgelegt war. Alle Maschinen und Ausrüstungen der Milchfabrik, sowie die holstein-friesischen Rinder, wurden für das neugegründete Unternehmen aus Deutschland eingeführt.

Das Unternehmen hat einen sehr erfolgreichen Entwicklungsweg zurückgelegt und ist seit seiner Gründung sehr gewachsen. Das hat es aber auch den Kaliningrader Kunden zu verdanken, die die qualitativ hochwertigen und ökologischen Produkte von „Salesskij Fermer“ schätzen.

Es fragt sich jedoch, ob die Waren des erfolgreichen Produzenten für alle Kaliningrader erschwinglich sind? Leider nicht, da die Preise, offen gesagt, ziemlich gepfeffert sind. Eine 160-Gramm-Packung Quark beispielsweise kostet 62 bis 65 Rubel (ca. 1 Euro), eine 180-gr-Packung Butter 110 Rubel (fast 2 Euro).

*Kefir ist ein dickflüssiges, kohlenensäure- und leicht alkoholhaltiges Milchgetränk. Es entsteht durch einen Gärungsprozess, der typischerweise von Milchsäurebakterien und Hefe angestoßen wird. Neben der geschmacklichen Veränderung und der besseren Bekömmlichkeit liegt, wie bei allen Sauermilchprodukten, der Vorteil von Kefir vor allem in der gegenüber Rohmilch sehr viel längeren Haltbarkeit. (Quelle: Wikipedia)

**Rjaschenka ist ein fermentiertes Sauermilcherzeugnis mit 3 bis 8 Prozent Fett. Seine bräunliche Farbe entsteht durch die Maillard-Reaktion. Rjaschenka ist ein Nationalgetränk in Russland, Weißrussland und der Ukraine. (Quelle: Wikipedia)