



„Bei uns fängt das Denken mit dem Saatkorn an, denn die Verbraucher sollen wissen, was sie essen“, betont Gunnar Hemme.

Kurze Wege

Der Familienbetrieb Hemme Uckermark steht für Handwerkskunst und frische Milchprodukte mit hoher Qualität. Das Unternehmen hat es sich zum Ziel gesetzt, Traditionen zu bewahren und gleichzeitig innovative Produkte, die den heutigen Ansprüchen gerecht werden, anzubieten.

Heutzutage können die Konsumenten zwischen einer Vielzahl an Geschmacksrichtungen wählen, die von Naturjoghurt bis zu fruchtigen Varianten reichen. Gunnar Hemme, Gründer und Geschäftsführer des gleichnamigen Unternehmens, sprach mit **Milch-Marketing** über den Markt und die Besonderheiten seiner Produkte.

Milch-Marketing: Welche Unterscheidungsmerkmale gibt es bei einem Joghurt?

Gunnar Hemme: Zum einen wird nach der Art der Milchsorte unterschieden, aus der Joghurt hergestellt wird, wobei besonders die Frische der Rohmilch entscheidend ist. Zudem wird Joghurt nach den

verschiedenen Fettstufen unterschieden. Hinsichtlich Konsistenz kann ein Joghurt cremig, stichfest oder flüssig sein, was sich auf die Textur und das Esserlebnis auswirkt. Die verschiedenen Herstellungsverfahren wiederum – zum Beispiel die traditionelle Methode oder die industrielle Produktion – beeinflussen zusätzlich den

Geschmack und die Textur. Zudem können Joghurts spezielle probiotische Bakterien enthalten, denen gesundheitliche Vorteile nachgesagt werden. Verschiedenste Zusätze wie Aromen, Süßstoffe, Früchte oder Müsli verändern Geschmack und die Nährstoffzusammensetzung des Joghurts. Zu guter Letzt können die Konsumenten zwischen einer Vielzahl an Geschmacksrichtungen wählen, die von Naturjoghurt bis zu fruchtigen Varianten reichen.

Wie hat sich der Joghurtmarkt bei Ihnen in den letzten Jahren entwickelt?

Der Joghurtabsatz – sowohl Natur- und als auch Fruchtjoghurt – hat sich stetig und konstant erhöht. Darauf sind wir sehr stolz, und es zeigt sich, dass unsere Arbeit in den zurückliegenden Jahren Früchte trägt – im wahrsten Sinne des Wortes.

Was zeichnet Ihre Joghurts aus?

Als erstes nenne ich die Rückverfolgbarkeit, die ab dem Saatkorn der Futterpflanze gegeben ist. Das heißt: Bei uns fängt das Denken beim Saatkorn der Futterpflanze an. Unser Motto ist: eigenes Futter, eigene Kühe, eigene Molkerei. Durch unsere eigene Landwirtschaft und Milcherzeugung können wir den Endkunden die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte bis in den Ursprung erklären. Damit sich unsere Kunden das auch alles ansehen können, betreiben wir auf unserem Hof ein Hofcafé und einen Milchladen. Zusätzlich bieten wir Führungen an. Wir bieten damit Transparenz für den Kunden, und die Fragen, die sich der Verbraucher am Supermarktregal stellt, können wir natürlich beantworten: Woher kommt die Milch? Wie leben die Milchkühe? Kann ich die Molkerei ansehen?

Unsere Produkte zeichnen sich zudem durch Tagesfrische aus. Die Milch kommt von den nur 200 Meter von der Molkerei entfernt lebenden Milchkühen. Damit hat unsere Rohmilch einen sehr kurzen Weg hinter sich. Unser regionales Absatzgebiet ist Berlin und Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern sowie Teile von Sachsen-Anhalt und Sachsen.

Hinzu kommt, dass wir in unserem Team von Hemme Milch die Produktentwicklung selbst vornehmen. Der Kontakt zu den Endkunden, unter anderem durch unseren Milchladen und unser Hofcafé, ermöglicht uns, direkte Rückkopplung seitens der Kunden zu erhalten und Schlussfolgerungen für unsere Produkte zu ziehen.

Wie verläuft der Weg von der Milch zum fertigen Joghurt?

Unsere Milch, die für den Joghurt Anwendung findet, behält den natürlichen Fettgehalt von mindestens 3,7 Prozent bei – wir stellen also keinen Fettgehalt auf einen definierten Standardwert ein. Die längere Bebrütungszeit von circa 20 Stunden und die sorgfältige Kulturenauswahl unseres Joghurts lässt den unverkennbaren Joghurtgeschmack auch sensorisch glänzen. Kurzum: Wir geben dem Produkt Zeit, damit der Naturjoghurt eben zu dem wird. Das zeigen zudem die monatlichen sensorischen Auswertungen der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg.

Bei der Auswahl der Fruchtzubereitungen legen wir sehr großen Wert auf die Früchte. Als Beispiel sind hier die Heidelbeeren für unseren Heidelbeerjoghurt genannt. Diese kommen regional aus der Nähe von Potsdam vom Spargelhof Klaitow.



Traditionsreich

Hemme Milch ist ein traditionsreiches Familienunternehmen in brandenburgischen Angermünde in der Uckermark. Vor 25 Jahren kam der Niedersachse Gunnar Hemme nach Brandenburg und brachte mehr als 400 Jahre bäuerliche Familientradition mit. Die von ihm gegründete Mini-Molkerei mit Direktvermarktung ist schrittweise gewachsen, hat heute 30 Mitarbeiter und verarbeitet zwölf Millionen Liter Milch pro Jahr.

Schlussendlich wird unser Joghurt in zwei Verpackungsvarianten angeboten, die sehr ressourcensparend sind. Das sind zum einen die 200 und 400 Gramm kunststoffreduzierten K3-Becher mit Ummantelung aus Pappe. Zum anderen ist unser Joghurt im 600-Gramm-Schlauchbeutel verpackt. Dieser zeichnet sich durch ein sehr geringes Verpackungsgewicht von circa zehn Gramm aus.

Bevorzugen Ihre Kunden eher fruchtigen oder natürlich Joghurt, und gibt es einen Dauerbrenner in Ihrem Sortiment?

Der Naturjoghurt nimmt circa ein Drittel des gesamten Joghurtabsatzes bei uns ein, die anderen zwei Drittel sind die verschiedenen Fruchtjoghurtsorten. Bei den Fruchtjoghurtsorten sticht der Heidelbeerjoghurt hervor. Die anderen Fruchtarten folgen aber fast gleichauf.

Wie sehen Sie die Trends proteinreich, laktosefrei und griechisch für Ihr Sortiment?

Diese haben sicherlich ihre „Daseinsberechtigung“ und werden auch nachgefragt. Wir bei der Hemme Milch Uckermark haben diese aktuell nicht. Ich denke, dass sich unsere Kunden eher nach der Natürlichkeit unserer Produkte sehnen.

Wann essen Sie am liebsten einen Joghurt?

Eigentlich den ganzen Tag über – am liebsten aber mittags. *ak*