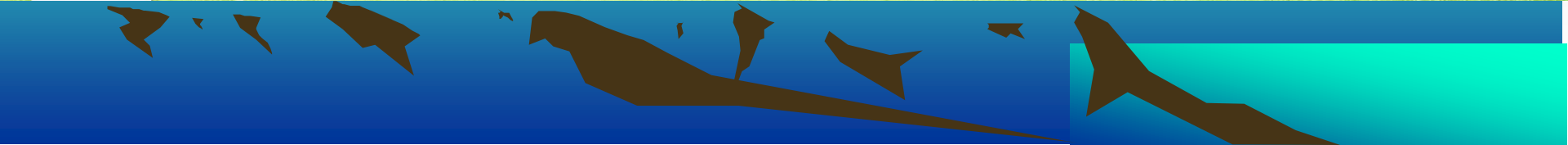


Die spezielle Milchproduktion in Großgeschwenda






HERZGUT



Betriebsstruktur Agrar-GmbH „Steinerne Heide“

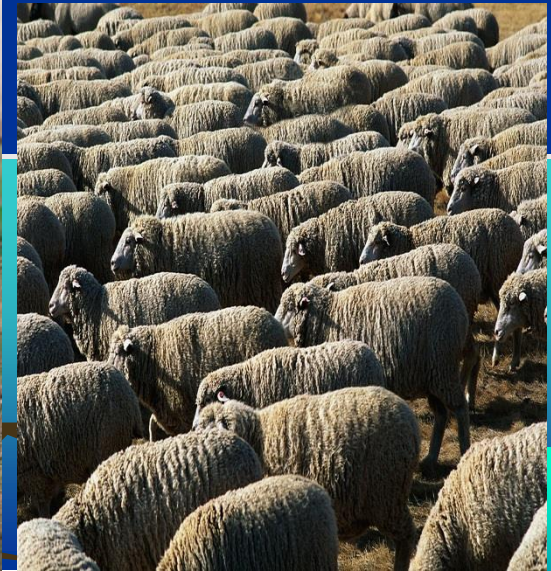
Milchproduktion

Marktfrucht

Futter



Schäferei

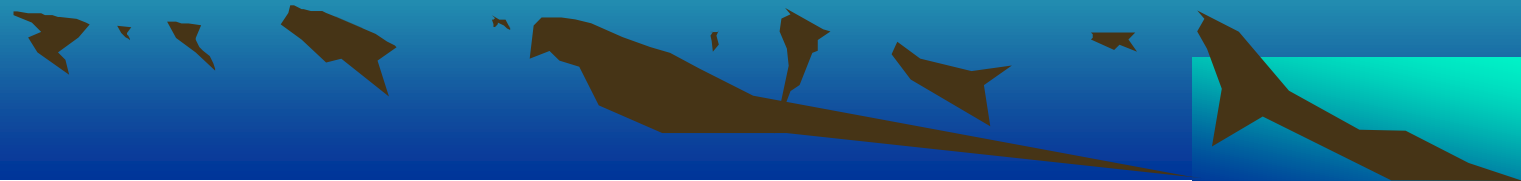


Geographische Lage



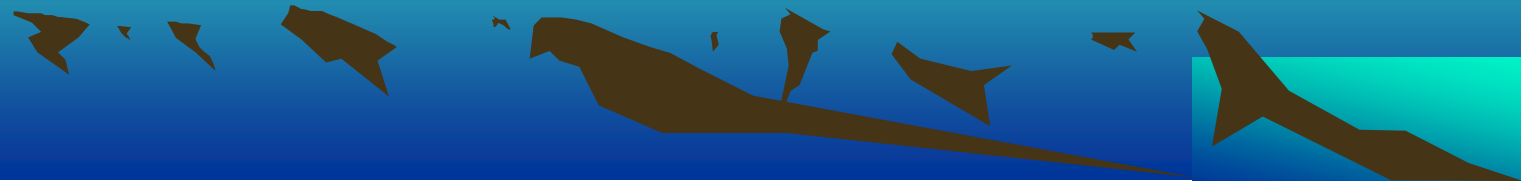
Geologische Bedingungen

- Durchgehend Schieferverwitterungsböden
- Bodenwertzahlen bis max.25
- Hoher Steinanteil
- Starke Geländeprofilierung
- Ca. 280 ha nicht oder nur bedingt mechanisierbar

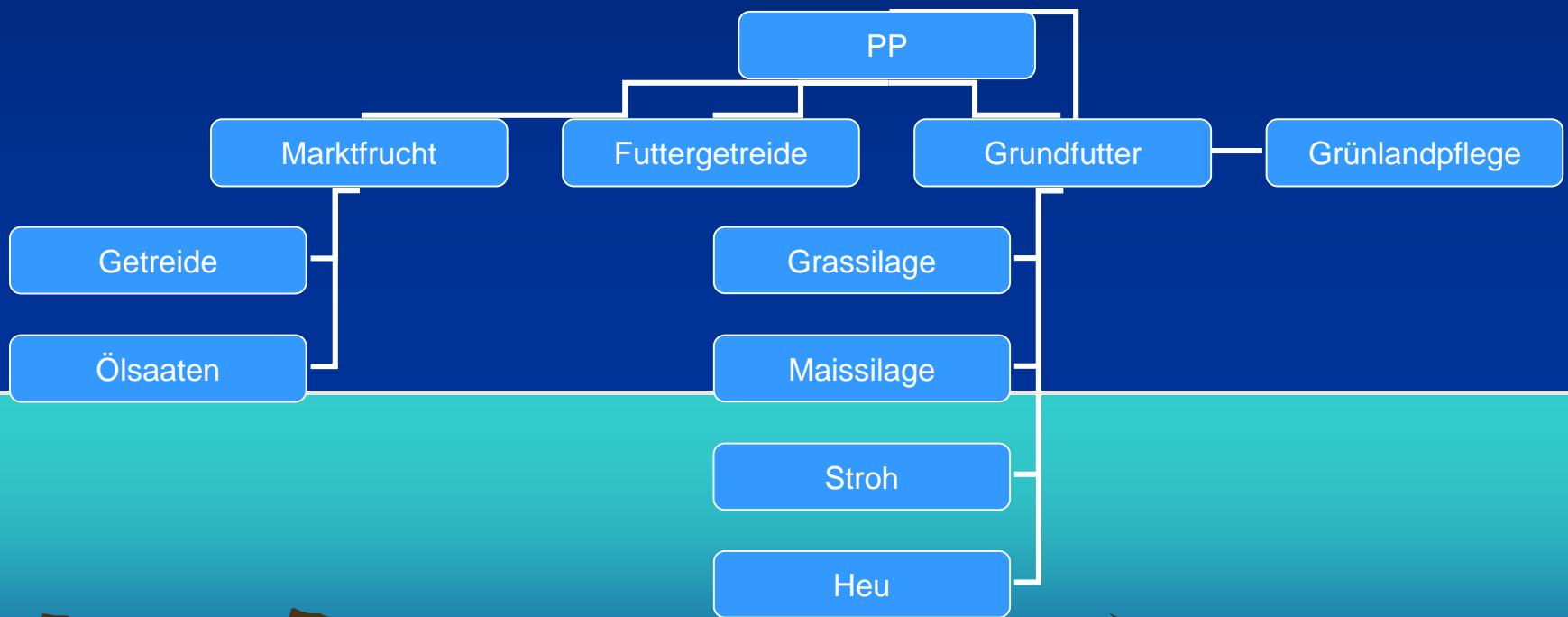


Klimatische Bedingungen

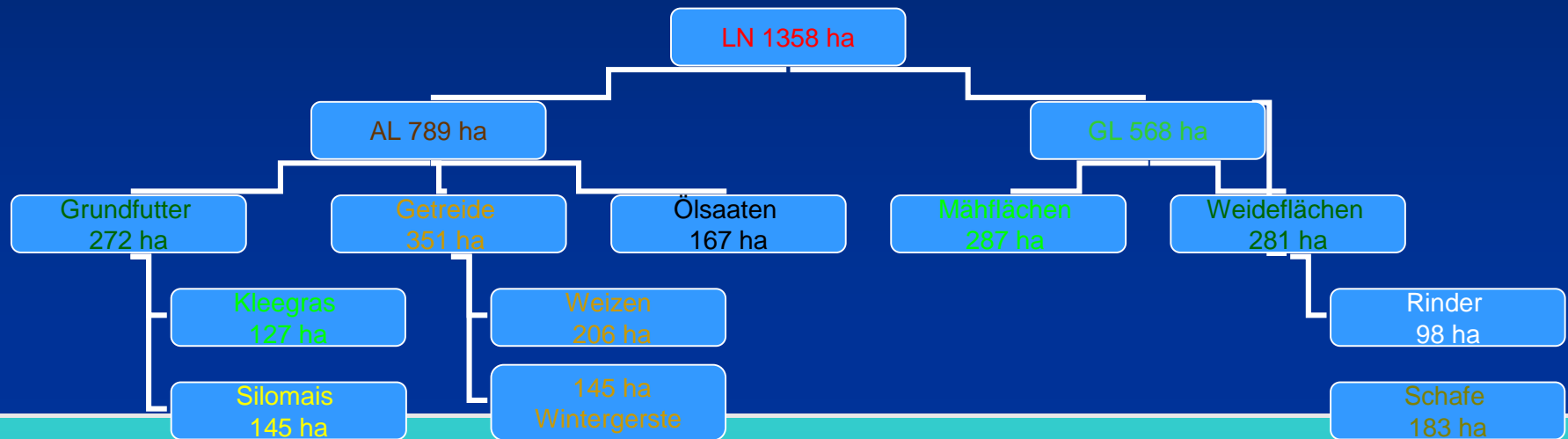
- Höhenlage 520 bis 650 über NN
- Jahresmitteltemperatur 7,3 ° C
- Jahresniederschlagsmenge 650 mm



Struktur Pflanzenproduktion

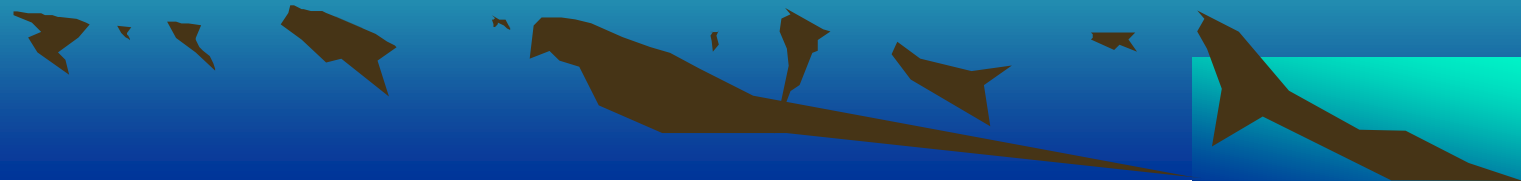


Struktur der landw. Nutzfläche



Struktur Milchproduktion

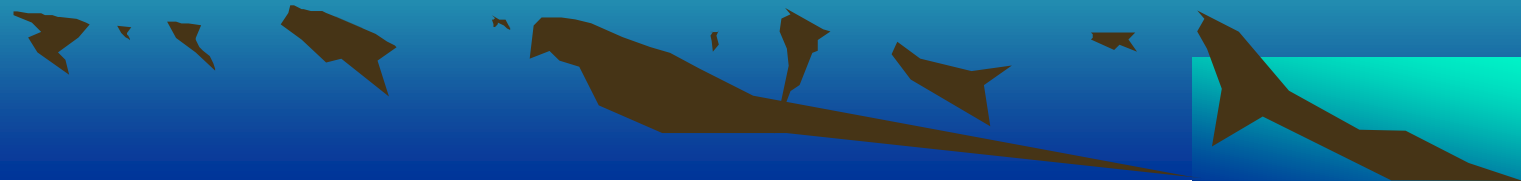
• Kühe	474
• Färsen	152
• Jungrinder	223
• Kälber	145
• Herdenleistung	10002 kg



Gesunde Milch aus Raps

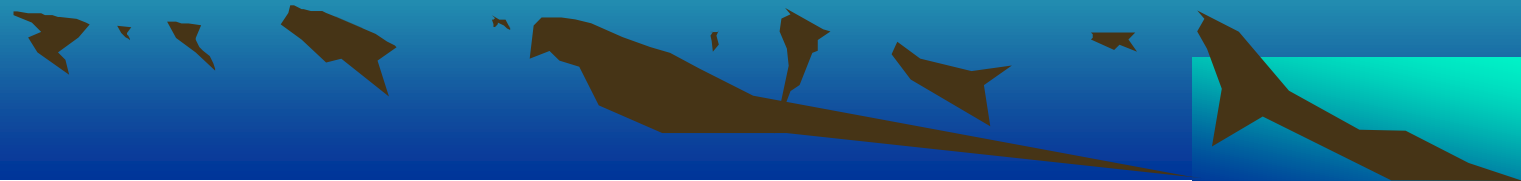
nur wie ?

- ca. 40 % Ölgehalt im Vollraps enthalten
- davon ca. 60% einfach ungesättigte Ölsäure C18:1
- bei Einsatz von nicht pansengeschütztem Raps besteht erhöhte Acidosegefahr
- Rapskuchen mit 14-16% Fettgehalt
- ebenfalls nicht pansengeschütztes Fett
- Rapsextraktionsschrot nur 3,5 % Rohfett

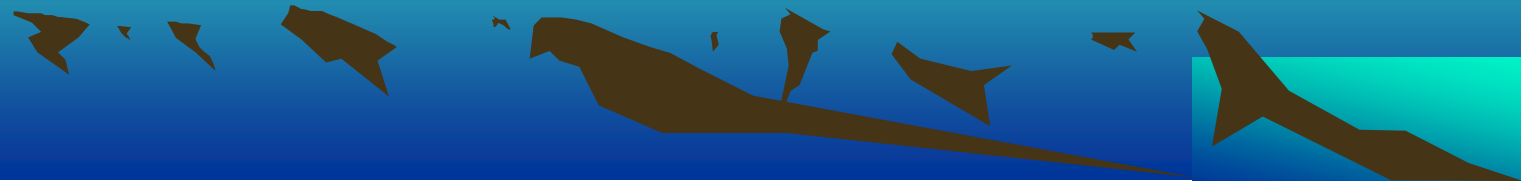
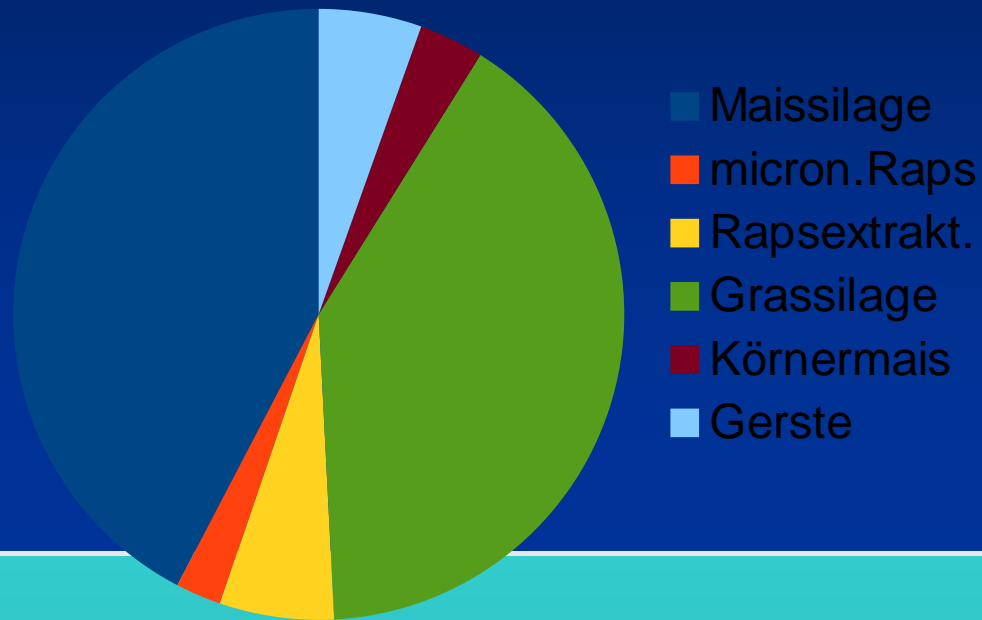


Suche nach geeignetem Verfahren zur Pansenstabilisierung der enthaltenen Futterfette/Öle/Ölsäuren

Kombination aus thermischer und mechanischer Behandlung



Ration HL 40kg/Tag



HERZGUT Landmolkerei eG

DIE FRISCHEMOLKEREI



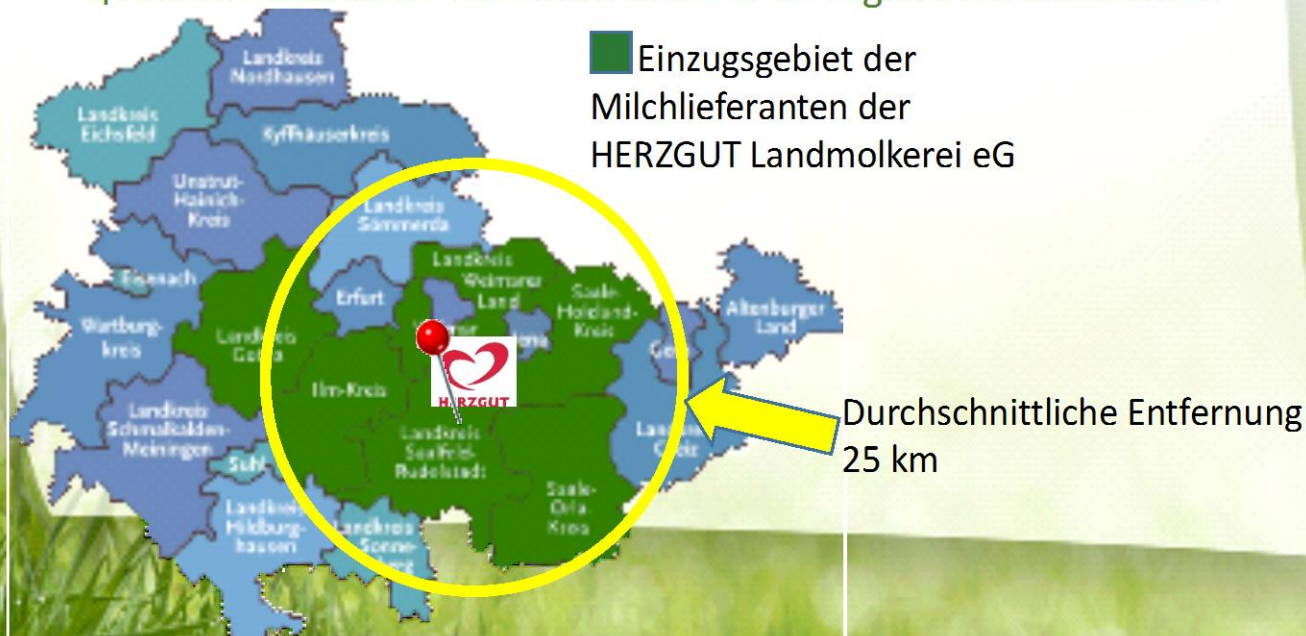
HERZGUT MILCH

MILCH AUS THÜRINGEN



Wer ist die HERZGUT Landmolkerei eG?

- eine Thüringer Genossenschaftsmolkerei, die innovativen Genuss mit traditionellem Ursprung verbindet
- Produktion von Frischmilch und hochwertigen Milchprodukten, die unverwechselbar frisch und voller Geschmack sind
- qualitativ exzellente Rohmilch unserer 24 regionalen Lieferanten

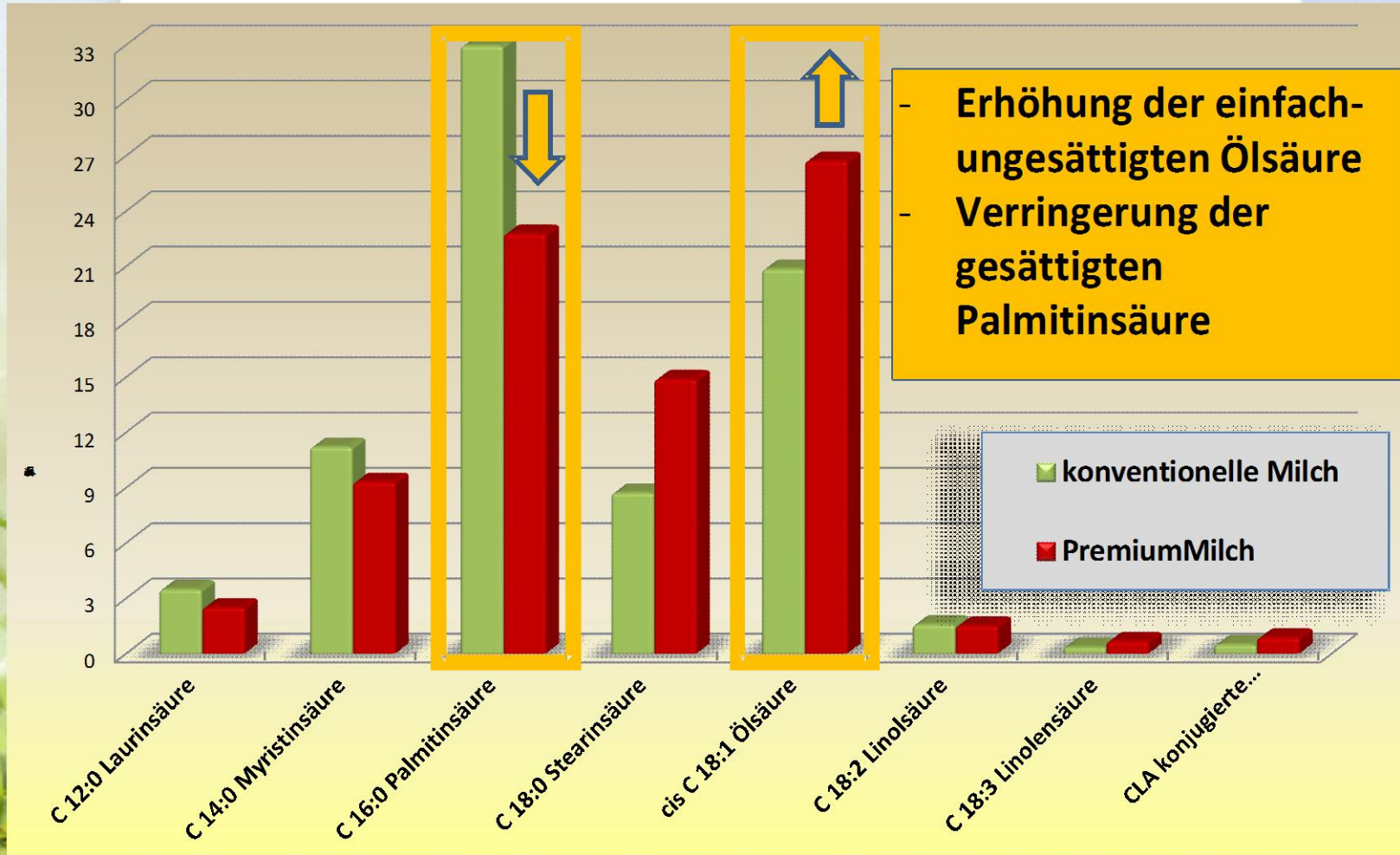


WAS MACHT UNSERE PREMIUMMILCH SO BESONDERS?



- Anteil von 30 % der Rohmilch
- Patentiertes Fütterungsrezept
- kontrollierte, artgerechte Laufstallhaltung
- vorrangig hofeigenes Grundfutter
- Verfütterung von Rapssaat, die reich an ungesättigten Fettsäuren ist
- Getrennte Lagerung und Verarbeitung der PremiumMilch
- Grundlage für unsere PremiumProdukte

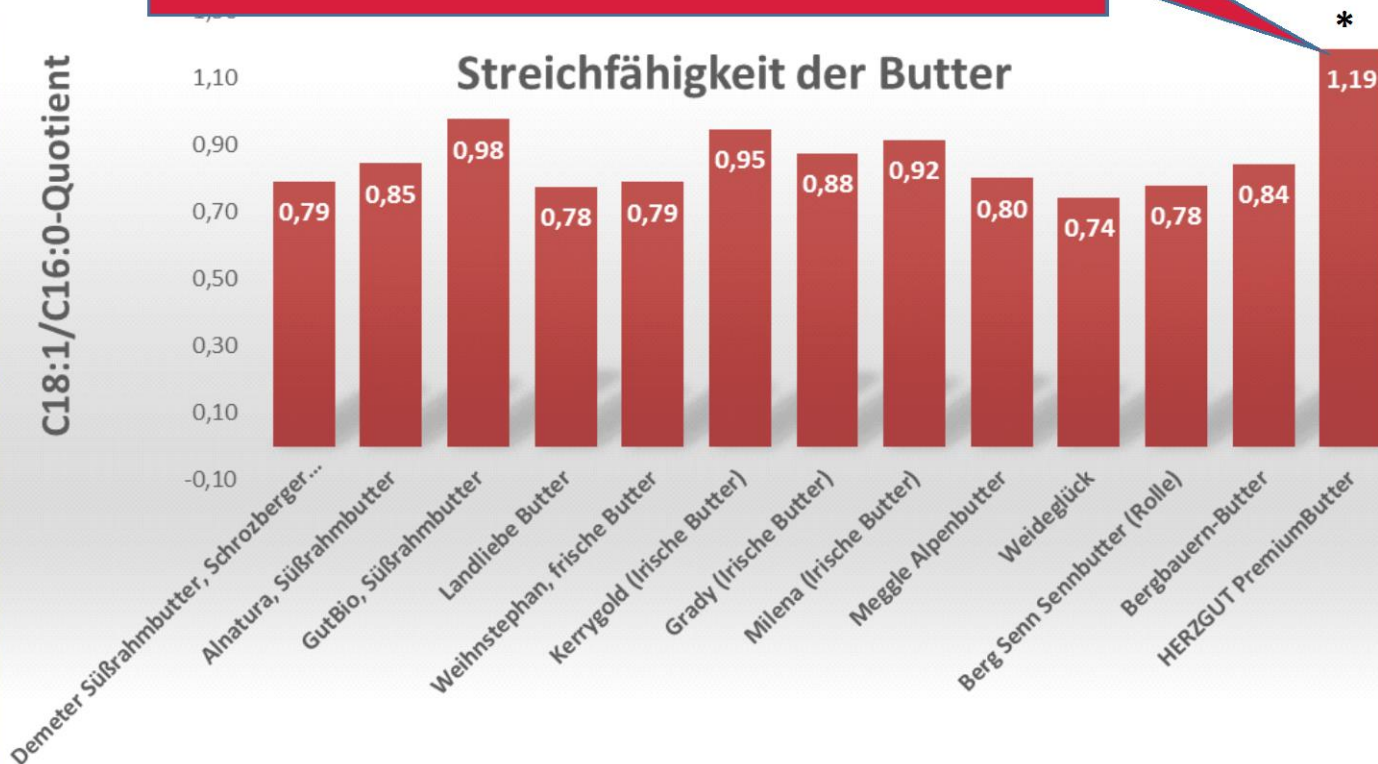
VERGLEICH PREMIUMMILCH – KONVENTIONELLE MILCH



BUTTERSTUDIE DER FRIEDRICH-SCHILLER-UNIVERSITÄT JENA 2013



Die verbesserte Fettsäurezusammensetzung der Milch macht unsere Premiumbutter herausragend streichfähig!



UNSER PREMIUMPRODUKT - PREMIUMBUTTER -



- von Natur aus streichzart.
- HERZGUT PremiumMilch als Basis sorgt für Geschmeidigkeit der Butter
- Verfeinerung mit Joghurt, Bärlauch, Meersalz oder Steinpilzen



UNSER PREMIUMPRODUKT

- OMEGHURT -



- cremiger Joghurt mit leckeren Fruchtvariationen
 - Erdbeere
 - Schwarzkirsche
 - Birne-Vanille
 - Mango-Cranberry
- Enthält wertvolle Omega-3-Fettsäuren



- ✓ Omega-3-Fettsäuren tragen zu einer gesunden Herzfunktion bei
- ✓ Positive Wirkung stellt sich bei täglichen Verzehr eines Bechers ein (1 Becher enthält 0,6 g Omega-3-Fettsäuren)
- ✓ Im Rahmen einer abwechslungsreichen Ernährung und gesunden Lebensweise

UNSER PREMIUMPRODUKT

- JOVIA -



- Weniger Zucker, voller Geschmack
- idealer Snack für gesundheits- und figurbewusste Menschen
- Sorten:
 - Erdbeere
 - Kirsche
 - Granatapfel-Orange
 - Mango-Guave

- ✓ Enthält 44% weniger Zucker als ein herkömmlich gesüßter Joghurt
- ✓ Süße aus Rüben und Stevia
- ✓ 10 % Fruchtanteil
- ✓ Nur natürliche Aromen
- ✓ Mit färbenden Pflanzenkonzentraten



QUALITÄT DER PRODUKTE



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

HOCHWERTIGE ROHMILCH

Produktion der Milch unter strengsten Standards in den Milcherzeugerbetrieben unserer zertifizierten Mitglieder
artgerechte Haltung der Milch-produzierenden Kühe

QUALITÄTSKONTROLLEN

Kontrolle von Temperatur und Geruch der Rohmilch
Untersuchungen u.a. auf Fett- und Eiweißgehalt im Auftrag des Thüringer Verbandes für Leistungs- und Qualitätsprüfungen in der Tierzucht e.V. (TVL)
chemische und mikrobiologische Untersuchungen der angelieferten Rohmilch in unserem eigenen Labor
Untersuchung der Fettsäurezusammensetzung durch Gaschromatographie



international food standard



IFS

ZERTIFIZIERTE PRODUKTIONS-PROZESSE

Durchführung des Qualitätssicherungssystems der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – Thüringen“
Durchführung eines Energieaudits entsprechend DIN EN 16247 – 1
IFS Food (Version 6)





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!