Bio-Unternehmensportrait - lang

Molkerei Berchtesgadener Land:
Die erste Bio-Molkerei Deutschlands

Der Bio-Pionier feiert 50. Bio-Jubiläum – Immer weiter in Richtung Nachhaltigkeit

× × × × ×

Piding, 14. Februar 2023: Mit dem Beginn der Bio-Milch-Verarbeitung 1973 ist die Molkerei Berchtesgadener Land Deutschlands erste Bio-Molkerei. Der Bio-Pionier feiert in diesem Jahr sein 50. Bio-Jubiläum. 600 bäuerliche Bio-Betriebe liefern ihre Milch an die Molkerei – damit sind mehr als 30 Prozent aller Bauern:Bäuerinnen der Genossenschaftsmolkerei bio-zertifiziert. Mit mehr als 100 Millionen Kilogramm erfasster Bio-Milch pro Jahr zählt Berchtesgadener Land so zu den größten Bio-Molkereien Deutschlands. Um auch künftig als selbstständige Genossenschaft mit 500 Mitarbeitenden erfolgreich am Markt agieren zu können, wurde im zweistelligen Millionen-Bereich in den Produktionsstandort Piding investiert. Mit der Inbetriebnahme einer der modernsten und wassersparsamsten Glasabfüllung für Milch-Mehrwegflaschen 2022 geht die Molkerei Berchtesgadener Land ihren Weg in Sachen Nachhaltigkeit konsequent weiter.

Mutig neue Wege gehen – diese Grundhaltung hat die Molkerei schon häufig zu wegweisenden Entscheidungen geführt. So auch 1973 als sie das erste Bio-Produkt eingeführt hat. Damals war Bio noch nicht in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Gemeinsam mit fünf leidenschaftlichen Bio-Bauern:Bio-Bäuerinnen wagte die Molkerei damals diesen Schritt - heute sind es 600. Rund 100 Demeter-Höfe und 500 Naturland-Höfe liefern tagtäglich ihre Milch an die Molkerei. „Wir sind stolz darauf, als Vorreiter in der Branche die ökologische Landwirtschaft vorangetrieben zu haben und als Bio-Pionier heuer unser 50. Bio-Jubiläum zu feiern“, so Geschäftsführer Bernhard Pointner.

Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Bio-Unternehmensportrait - lang

Breit aufgestelltes Demeter- und Naturland-Sortiment mit Spezialprodukten

Das Bio-Sortiment erkennen die Verbraucher:innen am frischen blauen Design und dem markanten Berchtesgadener Land Unternehmenslogo. Die Anbauverbände Demeter und Naturland werden als Comarke auf der Packung kommuniziert.

Demeter-Produkte gehören seit dem Start der Bio-Milchverarbeitung 1973 zum Produkt-Portfolio. Heute werden frische Bio-Alpenmilch, Schlagrahm und Naturjoghurt in Demeter-Qualität angeboten.

Die Naturland Milch wird als zweite Bio-Milchsorte seit 1998 separat erfasst und vermarktet. Folgende Milchprodukte werden heute in Naturland Qualität bei Berchtesgadener Land angeboten: haltbare und frische Alpenmilch, Schlagrahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Butter, Buttermilch, Kefir, Speisequark Natur, mit Früchten bzw. mit Kräutern sowie Fruchtjoghurt.

Außerdem werden Großverbrauchende, Kinder und Laktoseintolerante mit speziell für sie entwickelten Produkten angesprochen: Das auf Kinder ausgerichtete Alpenzwerg-Sortiment spricht Kinder zwischen 3 und 10 Jahren an. Das Sortiment umfasst inzwischen sechs Artikel: Alpenzwerg „Vanille&Knusper“ mit Schokolinsen, „Erdbeere&Knusper“ mit Schokokringel (Neu ab 4-2023), zwei Fruchtjoghurts im 100 g Doppelpack und eine kleine Alpenzwerg Schokomilch mit 250 ml. Mit laktosefreien Produkten in Bio-Qualität spricht die Molkerei Menschen mit Laktoseintoleranz an. Heute werden frische und haltbare Bio-Alpenmilch, Schlagrahm, Naturjoghurt, zwei Fruchtjoghurts und magerer Speisequark laktosefrei im Sortiment angeboten. Mit dem Bio-Gastro-Sortiment werden Gastronomie, Handwerk und Weiterverarbeitende bedient. Es umfasst Bio-Alpenmilch, Schlagrahm, Joghurt und Magerquark in Naturland Fair-Qualität in 5 kg Eimern.

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Bio-Unternehmensportrait - lang

Die Bio-Produkte für Endverbraucher:innen werden dabei national über den Naturkostfachhandel und den Reformwarenhandel vertrieben und außerdem nach Österreich, Italien, in die Benelux-Länder, nach Spanien, Griechenland und Frankreich exportiert. Auch die Vermarktung der Bio-Produkte im konventionellen Lebensmittelhandel zeigt sich insbesondere im Süden Deutschlands überaus erfolgreich.

Bio-**Qualität: „sehr gut“**

Die Qualität von Milch hängt von einer schonenden Verarbeitung und maßgeblich auch von der Fütterung der Kühe ab. Die natürliche Fütterung mit Gräsern und Kräutern – frisch, getrocknet als Heu oder als Grassilage - verleiht der Bio-Alpenmilch wertvolle Inhaltsstoffe und den besonders guten Geschmack. So enthält Milch von Kühen, die auf Bergwiesen und Almen weiden, einen höheren Anteil an gesunden Omega-3-Fettsäuren, Linolsäuren sowie Vitaminen und Mineralstoffen, wie sie auch in der Milch der Molkerei Berchtesgadener Land zu finden sind. Werterhaltend und besonders schonend nach traditionellen Rezepturen verarbeitet, entstehen daraus gesunde vollwertige Bio-Milchspezialitäten.

Herkunftsgarantie als Qualitätsmerkmal

Gerade bei Milch als einem wichtigen Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung gelten Herkunft und Tierwohl als relevante Kriterien für die Qualität. Die Molkerei Berchtesgadener Land gibt auf Rohstoff und Erzeugung eine Herkunftsgarantie: Alle Produkte werden ausnahmslos aus Bio-Milch entlang des nördlichen Alpenkamms zwischen Watzmann und Zugspitze hergestellt. Die Verarbeitung erfolgt am einzigen Standort in Piding im Berchtesgadener Land.

Ausgezeichnet mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis

Die Grundsätze in der fairen Zusammenarbeit aller entlang der Wertschöpfungskette - von den Bauern:Bäuerinnen bis zu den Verbraucher:innen - wurden der Molkerei 2010 im Rahmen der Naturland Fair Produktzertifizierung als erste Molkerei bestätigt. Basis hierfür war die seit Jahren verfolgte Philosophie eines konstant hohen und damit fairen Milchpreises für die Demeter

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Bio-Unternehmensportrait - lang

und Naturland Erzeuger:innen der Molkerei. Seit 2013 wurden zudem folgende Rohstoffe im Bio-Sortiment schrittweise auf Fair-Qualität umgestellt: Bio-Zucker, Bio-Kakao, Bio-Bananen, Bio-Schokolinsen und Bio-Mangos. Langfristiges Ziel ist, alle bio&fair verfügbaren Rohstoffe in den Naturland Fair zertifizierten Berchtesgadener Land Produkten einzusetzen. Gleichzeitig setzt die Molkerei auf den Einsatz regionaler Zutaten. So wurde im Herbst 2021 der bisher verwendete bio&fair zertifizierte Rohrohrzucker aus Paraguay gegen bio&fair Rübenzucker aus Süddeutschland ersetzt und damit der Regionalanteil im Bio-Alpenmilchsortiment auf 85 Prozent gesteigert. Das kontinuierliche langjährige Engagement in Nachhaltigkeit wurde mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2019 in der Kategorie mittlere Unternehmen bestätigt. Mit dem 2021 gestarteten Projekt „Zukunftsbauer“ unterstützt die Molkerei ihre Landwirt:innen konzeptionell und finanziell, ihre Höfe energetisch zu optimieren, CO2 zu sparen und so aktiv zum Klimaschutz beizutragen.

Investitionen in die Nachhaltigkeit

In den Molkereistandort in Piding wird weiterhin kräftig mit einem zweistelligen Millionenbetrag investiert. Im Frühjahr 2022 hat die Molkerei Berchtesgadener Land eine der weltweit modernsten und wassersparsamsten Abfüllanlangen für Milch-Mehrwegflaschen in Betrieb genommen. Die bis dato größte Investition in der Geschichte der Molkerei unterstreicht, welch hohen Stellenwert Nachhaltigkeit und Umweltschutz für die Molkerei Berchtesgadener Land haben. „Die Investitionen sind notwendig, um auch zukünftig als selbstständige Genossenschaft erfolgreich am Markt agieren zu können. Sie tragen auch dazu bei, dass die hohen Qualitätsanforderungen von Behörden, Handel und Verbraucher:innen weiterhin erfüllt werden und wir unserer Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Natur gerecht werden “, erläutert der Geschäftsführer Bernhard Pointner.

103 Zeilen, 7.407 Zeichen inkl. Leerzeichen

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Bio-Unternehmensportrait - lang

Bildunterschrift:
Als erste Bio-Molkerei Deutschlands gehört die Molkerei Berchtesgadener Land zu den Pionieren in der Herstellung ökologischer Milchprodukte. Heuer feiert sie ihr 50. Bio-Jubiläum.

Bildunterschrift:
Das Sortiment umfasst Bio-Alpenmilch-Produkte in Demeter- und Naturland-Qualität.

Bildquelle:
Molkerei Berchtesgadener Land

Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Bio-Unternehmensportrait - lang

Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de

Redaktion:

Susanne Wendt

Tel.: +49 8651 7004-1151
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: susanne.wendt@molkerei-bgl.de