



Presseinformation

Neue Butterverpackung für mehr Produktqualität

Molkerei Berchtesgadener Land investiert 3,5 Mio. Euro in neue Buttereie

x x x x x

Piding, 15. April 2026: Die Molkerei Berchtesgadener Land hat ihre Butterproduktion am Standort Piding modernisiert und dabei gezielt in Produktqualität und Verbrauchernutzen investiert. Im Fokus stehen eine präzisere Überwachung aller qualitätsrelevanten Parameter sowie eine neue, deutlich verbesserte Verpackungslösung. Mit der neuen Buttereie werden zentrale Prozessschritte kontinuierlich überwacht sowie die Reinigung automatisiert. Dadurch kann die Qualität jedes einzelnen Butterstücks noch exakter sichergestellt werden – von der Rahmverarbeitung bis zur fertigen Verpackung.

Im Rahmen des vor 12 Jahren gestarteten Investitionspakets der Molkerei Berchtesgadener Land mit einer Investitionssumme von 270 Mio. Euro wurde nach der Trinkmilch-, Sauermilch- und der Quarkproduktion nun auch in eine neue Buttereie mit neuem Processing und Abpackanlagen investiert. Sie ersetzt die alte Anlage aus dem Jahr 2003. Ein wesentlicher Fortschritt liegt in der kontinuierlichen Überwachung der Produktionsparameter. Eine integrierte Bandwaage kontrolliert das Gewicht jedes einzelnen Butterstücks in Echtzeit. Damit wird die Einhaltung der Füllmengen präzise sichergestellt. Parallel dazu erfolgt die permanente Messung des Wassergehalts in der Butter. Wird der Zielwert über- oder unterschritten, wird der Butterstrom automatisch separiert. Diese engmaschige Kontrolle gewährleistet eine gleichbleibend hohe Produktqualität. Zusätzlich sorgt eine kontinuierliche Rahmzufuhr über einen Puffertank für stabile Prozessbedingungen. Druck- und Temperaturschwankungen werden vermieden, was die gleichmäßige Verarbeitung verbessert und eine konstant hohe Qualität sichert.

Neue Verpackung schützt Aroma und verlängert Haltbarkeit

Parallel zur Prozessoptimierung wurde auch die Verpackung weiterentwickelt. Die neue, MOSH/MOAH-freie alukaschierte Butterfolie aus Kunststoff ist rund 55 Prozent leichter als die



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

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



Presseinformation

bisherige alukaschierte Pergamentverpackung. Durch ein Verschweißverfahren wird die Butter luft- und aromadicht versiegelt. Dadurch ist sie optimal vor Licht- und Sauerstoffeinflüssen geschützt – zwei entscheidende Faktoren für den Erhalt von Geschmack und Frische. Die verbesserte Barrierewirkung trägt dazu bei die Produktqualität bis zum Verzehr bestmöglich zu sichern. Für zusätzlichen Verbrauchernutzen sorgen Piktogramme auf der Verpackung, die das Öffnen und Wiederverschließen erleichtern. Ein QR-Code liefert ergänzende Informationen zur Handhabung und zur Butterqualität (info.link/BGL43 bzw. info.link/BGL42).



Paul Althammer, Projektleiter der neuen Buttereie

„Durch die optimierte Überwachung aller relevanten Parameter und die neue Verpackungslösung können wir unseren Verbraucherinnen und Verbrauchern eine konstant hohe Qualität sowie bestmöglichen Schutz für Geschmack und Frische bieten“, sagt Paul Althammer, Projektleiter der neuen Buttereie.

Automatisierte Reinigung reduziert Wasser- und Reinigungsmiteleinsatz

Die Reinigung der Tanks, der Buttertrommel bis hin zur Abpackung und der Leitungen der neuen Buttereie erfolgt nun in einem integrierten vollautomatisierten Reinigungsprozess. Während bei der bisherigen Buttereie noch manuelle Eingriffe erforderlich waren, entfällt nun unter anderem der aufwändige Ausbau von Kolben. Durch die Verdopplung der Chargengröße halbieren sich zudem die Anzahl der nötigen Reinigungsprozesse. Das führt zu einer Reduktion des Einsatzes von Laugen und Desinfektionsmitteln um 50 Prozent. Allein beim Einsatz von Natronlauge werden so jährlich etwa 1.700 Kilogramm eingespart. Auch der Wasserverbrauch sinkt deutlich: Da das Reinigungswasser aus der Buttereie aufgrund seiner Fettfracht nicht wiederverwendet werden kann, wirkt sich die reduzierte Reinigungsfrequenz nachhaltig auf den Gesamtverbrauch aus.

Butter bleibt gefragt – Qualität und Herkunft entscheidend

Butter ist ein reines Naturprodukt, ist in der Küche vielseitig einsetzbar und bleibt insbesondere bei qualitätsorientierten Käufergruppen weiter gefragt. Wichtige Kaufkriterien sind neben Geschmack und Streichfähigkeit auch die Herkunft der Rohstoffe. Die Molkerei Berchtesgadener Land setzt hier weiterhin auf ihre doppelte Herkunftsgarantie: Der Rahm stammt ausschließlich



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

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

Presseinformation

von den eigenen Genossenschaftsbetrieben aus der Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze und wird am Standort Piding verarbeitet. Die Fütterung der Kühe mit Gras und Heu wirkt sich positiv auf die Inhaltsstoffe aus. So weist die Butter überdurchschnittliche Gehalte an Omega-3-Fettsäuren auf, was sowohl ernährungsphysiologisch als auch für die Streichfähigkeit von Bedeutung ist.

64 Zeilen, 4.692 Zeichen inkl. Leerzeichen



Bildunterschrift:

Ab Mitte April wird die grüne Butter aus Berg- und Alpenrahm, ab ca. Mai auch die Bio-Alpenbutter von der Molkerei Berchtesgadener Land auf der neuen Butterei in Piding abgepackt.



Bildunterschrift:

Die Molkerei Berchtesgadener Land hat im April 2026 eine neue Butterei für rund 3,5 Mio Euro in Betrieb genommen. Mit im Bild: an der Buttertrommel: Steffen Sowade; an der Abpackung Wilhelm Schmid.

Fotoquelle: Molkerei Berchtesgadener Land



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

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

Presseinformation



Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150

Fax: +49 8651 7004-1199

E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de

Zum Unternehmen:

Die Molkerei Berchtesgadener Land wurde 1927 als Genossenschaft gegründet und erfasst die Milch von rund 1.500 bäuerlichen Betrieben in der Alpenregion. Rund 500 davon wirtschaften nach ökologischen Richtlinien. Als erste Bio-Molkerei Deutschlands begann das Unternehmen bereits 1973 mit der Erfassung von Bio-Milch. Am Standort Piding beschäftigt die Molkerei 526 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Nachhaltigkeit, regionale Herkunft und faire Partnerschaften bilden die zentralen Säulen des Genossenschaftsmodells.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

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