



Presseinformation

Im Qualitätsauftrag der Molkerei

Warum Rohmilchqualität kein Zufall ist – und wie die Landwirt:innen der Molkerei Berchtesgadener Land Tag für Tag Höchstleistungen erbringen

x x x x x

Piding, 28. April 2026: Milch ist einer der sensibelsten Rohstoffe in der Lebensmittelherstellung – und gleichzeitig einer der am strengsten kontrollierten. Rund 30 Untersuchungen durchläuft sie im Schnitt vom Bauernhof bis zur fertigen Milchflasche. Im Zentrum dieser Qualitätssicherung steht die Rohmilch, die täglich von den Landwirtinnen und Landwirten der Molkerei Berchtesgadener Land geliefert wird. Denn die Basis für hochwertige Milchprodukte entsteht nicht erst in der Molkerei, sondern auf dem Bauernhof. Hygiene, Tiergesundheit und Sorgfalt beim Melken entscheiden darüber, ob die Milch die strengen Qualitätsanforderungen erfüllt. Im Rahmen der 94. Generalversammlung ehrte die Molkeigenossenschaft ihre 50 besten Betriebe für exzellente Rohmilchqualität.

Qualität beginnt im Stall

Die Kriterien für Rohmilch sind klar definiert: Fett- und Eiweißgehalt, pH-Wert, Keimgehalt, Zellzahl und Hemmstoffe. Sie sind gesetzlich geregelt und unterliegen strengen Grenzwerten. Ein ausgewogener Fett- und Eiweißgehalt bestimmt nicht nur die Verarbeitungsqualität, sondern auch den Milchpreis. Der pH-Wert zeigt, wie frisch die Milch ist – und setzt sauberes Arbeiten sowie eine schnelle Kühlung auf unter +6 °C voraus. Niedrige Keimzahlen stehen für konsequente Hygiene im Melkprozess, während eine geringe Zellzahl belegt, dass die Kühe gesund sind. Auch Hemmstoffe wie Antibiotika werden streng überwacht, denn Rohmilch von behandelten Tieren darf erst nach einer festgelegten Sperrzeit geliefert werden und muss natürlich frei von Hemmstoffen sein.

Lückenlose Kontrolle sichert Vertrauen

Die Qualität der Rohmilch wird bei jeder Abholung überprüft. Der Sammelwagen entnimmt automatisch Proben, die mehrfach im Monat auf alle relevanten Parameter untersucht werden.



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

Zusätzlich wird jede Tour durch eine Mischprobe kontrolliert – inklusive Geruchstest und Hemmstoffprüfung. Nur einwandfreie Milch gelangt in die Weiterverarbeitung. Diese lückenlose Kontrolle sorgt dafür, dass die hohen Qualitätsstandards entlang der gesamten Wertschöpfungskette eingehalten werden. Mehr als 95 Prozent der Mitgliedsbetriebe erreichen regelmäßig den sogenannten S-Zuschlag, indem sie die hohen gesetzlichen Anforderungen noch deutlich übertreffen.

„Unsere Landwirtinnen und Landwirte sind im Qualitätsauftrag unserer Molkerei unterwegs – jeden Tag, bei jedem Melken. Sie sorgen dafür, dass aus einem sensiblen Rohstoff ein sicheres und hochwertiges Lebensmittel wird“, so Geschäftsführer Bernhard Pointner. „Denn Qualität zeigt sich am Ende daran, dass der Kunde wiederkommt – und nicht das Produkt.“

Auszeichnung für dauerhafte Spitzenleistung

Im Rahmen der 94. Generalversammlung am 21. April 2026 wurden die 50 Betriebe mit der besten Milchqualität des Jahres 2025 ausgezeichnet. Geehrt wurden jene Landwirte, die über das gesamte Jahr hinweg konstant höchste Werte bei allen Qualitätsparametern erreicht haben. Die Auszeichnung ist dabei mehr als ein Momenterfolg: Sie steht für kontinuierliche Präzision und Verlässlichkeit und wird seit 5 Jahren vergeben.

Die Ehrungen erfolgten durch den Vorstandsvorsitzenden Andreas Argstatter, der allen 50 Betriebsleiterinnen bzw. -leitern eine Urkunde, die Ehrenplakette und ein Geschenk als Anerkennung für die geleistete Arbeit überreichte. Die diesjährigen Preisträger kommen aus allen Regionen des Einzugsgebiets – darunter Garmisch, Weilheim-Schongau, Bad Tölz, Miesbach, Rosenheim, Traunstein, Berchtesgadener Land sowie Salzburg, Tirol und Oberösterreich. Vertreten sind 23 Bergbauern, 14 konventionelle und 13 Bio-Betriebe. Drei von ihnen erhielten die Auszeichnung bereits zum fünften Mal: **Wolfgang Dusch** aus Ainring, **Nikolaus Lindner** aus Wackersberg und **Martin Moosmang** aus Benediktbeuern. Sie zeigen eindrucksvoll, dass Spitzenqualität kein Zufall, sondern das Ergebnis konsequenter Arbeit ist.

55 Zeilen, 3.007 Zeichen inkl. Leerzeichen



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



Bildunterschrift:

50 ihrer 1.500 Genossenschaftsbetriebe hat die Molkerei Berchtesgadener Land für ihre überdurchschnittliche Milchqualität ausgezeichnet: 18 aus dem Berchtesgadener Land, 6 aus dem LK Traunstein, 5 aus der Rosenheimer Region, 4 aus dem LK Miesbach, 6 aus dem LK Bad Tölz, 3 aus dem LK Garmisch Partenkirchen und je 2 aus dem LK Weilheim-Schongau, aus dem Salzburger Land, aus Tirol und Oberösterreich.

Fotoquelle: Molkerei Berchtesgadener Land



Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150

Fax: +49 8651 7004-1199

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



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