Milch echo

Berchtesgadener Land

Landwirte im Porträt
Von Generation zu Generation

Milcherfassung
Auf Abenteuerfahrt zur Milch

Nachhaltigkeits-Engagement
Vom Futtermittel bis zur Verpackung

1 | 2018

Willkommen *im Berchtesgadener Land!*



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Molkerei Berchtesgadener Land steht seit mehr als 90 Jahren für verantwortungsvolles und zugleich zukunftsfähiges Wirtschaften. Unsere rund 1.800 Landwirte und 400 Mitarbeiter setzen sich tagtäglich dafür ein, dass wir Ihnen hochwertige heimische Milchprodukte anbieten, gleichzeitig Landschaftsschutz betreiben und Brauchtum erhalten können.

Als Genossenschaft organisiert, ist ein faires Miteinander die Basis für unseren Erfolg. Dass die Landwirte zu 100 % hinter der Molkerei stehen, sehen wir immer dann, wenn es darum geht mutige Entscheidungen umzusetzen, z. B. ausschließlich Futtermittel ohne Gentechnik zu garantieren oder in der Milchkrise weniger Milch zu liefern, damit alle einen fairen Preis bekommen. Jüngst konnten wir dieses Miteinander ganz besonders spüren: Vorstand und Aufsichtsrat haben einstimmig ein Glyphosat-Verbot in der Grünland- und Ackerbaubehandlung beschlossen – obwohl die EU fast zeitgleich den Einsatz um weitere 5 Jahre genehmigt hat. Solche Entscheidungen sind wichtig, um eine (Um-)Welt zu schaffen, in der wir heute und morgen leben wollen.

Herzlichst Ihr

Bernhard Pointner, Geschäftsführer
Molkerei Berchtesgadener Land

Inhalt

Landwirte im Porträt: Von Generation zu Generation 4

Milcherfassung: Auf Abenteuerfahrt zur Milch 6

Bio aus Überzeugung: 11 gute Gründe für Bio-Alpenmilch 8

Unsere Fairness: Echt. Fair. Von der Milch bis zur Mango 10

Biodiversität: Ökologisch. Echt. Gut. 12

Neu im Online-Shop: Schönes für jede Saison 14

Bio-Sortiment: Neuheiten im Kühlregal 20

Nachhaltigkeits-Engagement:
Konsequent nachhaltig – vom Futtermittel bis zur Verpackung 22

Umweltfreundliche Verpackung: Nachhaltig und praktisch 24

Neu interpretiert: Milchkreationen von Florian Lechner 26

Ausflugstipp: Auzinger in der Ramsau 28

Impressionen rund um die Molkerei 30

Rezept: Holunderblüte trifft Orangenmilch 32



Von Generation zu Generation

Jakob Sichler übernimmt aus Überzeugung den Hof seines Vaters. Für ihn ist es eine ehrenvolle Lebensaufgabe.



Die Leidenschaft für seinen Bio-Milchviehbetrieb in Grassau im Chiemgau schwingt bei Josef Sichler (60) in jedem Satz mit. Er ist Landwirt in 16. Generation. Umso erfreulicher ist, dass sein Sohn Jakob (27), aufgewachsen mit vier Schwestern, jetzt die Nachfolge des Großrachlhofs übernimmt. Überraschend war es für die Eltern nicht: „Wir haben unseren Kindern die Schönheit des Berufs Landwirt immer vorgelebt!“





Die Vorteile des Hoflebens hat Jakob schon früh zu spüren bekommen: „Wir waren ständig als Familie zusammen. Im Kindergarten – und manchmal sogar in der Schule – war es das Schönste, wenn ich zu Hause bleiben durfte“, erinnert er sich lachend zurück. Neben den familiären Gründen steckt für ihn in der Übernahme des Naturland zertifizierten Betriebs mit 45 Milchkühen noch mehr Sinnhaftes. „Die größte Motivation ist für mich die Erzeugung eines guten und gesunden Lebensmittels und, dass der Boden fruchtbar, Blumen und Bienen erhalten bleiben.“ Nach der Landwirtschaftsschule hat er deshalb noch die ökologische Landbauschule besucht. „Ich möchte, dass der Betrieb noch viele Jahre in Familienbesitz weiter bewirtschaftet wird“, so sein Motto. Seine Frau Mirjam, die sich als Ernährungswissenschaftlerin auch für hochwertige Lebensmittel einsetzt, unterstützt ihn dabei.

Markenbotschafter XL

Wie sehr Jakob hinter seiner neuen, wie er selbst sagt „ehrenvollen Lebensaufgabe“ steht, zeigt er durch seine Teilnahme an der aktuellen LKW-Werbekampagne der Molkerei Berchtesgadener Land. Unter dem Leitsatz „Von Generation zu Generation. Bio seit 1973.“ ist er neben weiteren Landwirte-Hofnachfolgern auf den LKWs zu sehen.



Auf Abenteuerfahrt *zur Milch*

Ganz selbstverständlich erwartet jeder täglich frische Milch im Supermarktregal vorzufinden. Doch bis die Milch vom Landwirt in der Molkerei landet, ist eine enorme körperliche und logistische Leistung von den rund 65 Milchfahrern gefordert.

In kleinteiliger Arbeit wird die Milch der knapp 1.800 Landwirte von Hof zu Hof abgeholt. Je nach Route beginnt der Arbeitstag der Milchfahrer bereits um 3:30 Uhr in der Früh, andere Fahrer sind bis 1:00 Uhr in der Nacht unterwegs – auch an Sonn- und Feiertagen.



Jeder einzelne Milchbauer ist von Bedeutung, unabhängig von der Milchmenge, die er liefert. Der kleinste Landwirt gibt gerade mal 20 Liter pro Tag ab. Auf ihren festen Routen kennen die Milchfahrer die Landwirte persönlich.

Bei Minusgraden fahren die Milchfahrer auf steilen Bergstraßen und Serpentinen auf teilweise über 1.000 Meter Höhe. Schnee und Eis erschweren im Winter den Weg des Milchwagens zu entlegenen Sammelstellen und Höfen auf schmalen Zufahrtsstraßen der Alpen. Das Anlegen von Schneeketten, gewagte Lenkmanöver sowie starke Nerven gehören zum Alltag.

Seit dem Sommer 2017 wird auch die Milch der Bergbauern der Kallbrunnalm auf 1.450 Metern erfasst. Die Almbauern transportieren ihre Milch alle zwei Tage mit einem extra dafür angeschafften robusten „Milli(tär) Fahrzeug“ zur Sammelstelle in der Ramsau, wo sie vom Tankwagen der Genossenschaftsmolkerei abholt wird. Ab 2018 wird auch die Bergbauernmilch der Winklmoosalm von der Molkerei direkt abgeholt und verarbeitet.



11 gute Gründe

für Bio-Alpenmilch von Berchtesgadener Land





Über 500 Bio-Milchbauern liefern frische Bio-Milch an die Molkerei Berchtesgadener Land. Das steckt in jedem Liter Milch:

1. Herkunftsgarantie

Die Milch stammt ausschließlich aus der Berg- und Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze.

2. Beste Milchprodukte

Die Molkereigenossenschaft lässt nicht irgendwo produzieren, sondern garantiert die Verarbeitung am einzigen Produktionsstandort in Piding. Bei der Herstellung wird auf Aromazusatz komplett verzichtet.

3. Kontinuierlich geprüft

Höchste Lebensmittelstandards (IFS, QM Milch) und streng kontrollierte Bio-Qualität (Naturland, Demeter) sichern beste Milchqualität.

4. Hohe Wertschätzung

Ein fairer und kontinuierlich hoher Milchpreis für die Landwirte der Molkereigenossenschaft ist selbstverständlich.

5. Fair

Die Verwendung von Naturland Fair zertifizierten Rohstoffen sorgt für faire Erzeuger- und Handelsbedingungen weltweit.





6. Nachhaltig verpackt

Mit der Entscheidung für die Kartonflasche und gegen PET leistet die Genossenschaftsmolkerei einen aktiven Beitrag zur Einsparung von Kunststoff.

7. Ganz natürlich

Das Grundfutter der Milchkühe besteht aus Gras – frisch auf der Wiese, eingegrast im Stall oder als Heu bzw. Grassilage haltbar gemacht. Natürlich ohne Gentechnik und ohne chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel hergestellt.

8. Öko-Test Urteil „Sehr gut“

Die Bio-Alpenmilch (3,5 % Fett) wurde 2015 mit der Bestnote bewertet.

9. Mit Familienanschluss

Kleine Familienbetriebe mit durchschnittlich 27 Kühen ermöglichen eine individuelle Tierbetreuung.

10. Vorreiter in Sachen Bio

Die Molkerei Berchtesgadener Land ist Bayerns erste Bio-Molkerei (1973).

11. Gesunde Kühe

Eine artgerechte Tierhaltung mit Weidegang ist garantiert. Zudem fördern homöopathische Behandlungen die Tiergesundheit und machen den Einsatz von Antibiotika oftmals unnötig.

Echt. Fair.
Von der Milch bis zur Mango

Die Molkereigenossenschaft Berchtesgadener Land setzt auf faires Wirtschaften – lokal und global.
Seit 2018 bezieht sie fair gehandelte Mangos aus Indien, Karnataka.





Die Molkerei ist überzeugt, dass faires und ökologisches Wirtschaften die Zukunft in allen Regionen der Welt sichert und setzt deshalb immer mehr Rohstoffe, die in öko und fair erhältlich sind, in ihren Produkten ein. Nach der Naturland Fair zertifizierten Milch, dem fairen Zucker aus Paraguay, dem fairen Kakao aus der Dominikanischen Republik und der fairen Banane aus Ecuador, kommt jetzt auch die Mango für den Mango-Pfirsich-Bio*ghurt*® und die Mango-Maracuja-Bio-Buttermilch aus fairem Handel. Sie wird aus der Region des Westghats-Gebirges in Indien bezogen.



Ökologisch. Echt. Gut.

Eine ökologisch intakte Kultur- und Naturlandschaft ist wichtig für das Überleben von Mensch und Tier.



Deshalb setzt sich die Molkerei Berchtesgadener Land gezielt für den Umweltschutz ein. Zwei Beispiele.

Die Molkerei Berchtesgadener Land legt besonders hohen Wert darauf, dass die artenreiche Berglandschaft in den Alpen geschützt und erhalten bleibt. Unter anderem auch deshalb, weil die saftigen, kräuterreichen Wiesen die ideale Nahrungsquelle für die Kühe sind. Sie sind nicht nur ein gesundes und abwechslungsreiches Futtermittel, sondern sorgen auch für einen besonders hohen Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren und Vitaminen in der Milch.





Blühsamen für bunte Wiesen

Im Rahmen des EuRegio-Projekts „Wild und kultiviert – Regionale Vielfalt säen“ der Biosphärenregion Berchtesgadener Land zeigt die Molkerei zusammen mit ihren Landwirten wahren Einsatz für heimische Bienen und Insekten. Alpen-Blühwiesen-Samenmischungen mit 25 verschiedenen Kräutern werden seit einigen Jahren an Landwirte und viele Verbraucher verteilt. Das Ziel: Regionale Pflanzenarten erhalten und Bienen ein ausreichendes und vielfältiges Nahrungsangebot bieten.



NEIN zum Pflanzengift Glyphosat

Als erste Molkerei überhaupt hat sich die Molkereigenossenschaft 2017 für ein sofortiges Anwendungsverbot von Totalherbiziden wie Glyphosat auf Grünland- und Ackerbauflächen ausgesprochen. Vorstand und Aufsichtsrat waren einstimmig dafür. Ein mutiger Schritt in der ganzen Branche, während die Politik kurz danach die Zulassung in der EU für weitere 5 Jahre genehmigt hat.

Schönes für *jede Saison*

Ob für zu Hause oder unterwegs, für die Kinder oder als Geschenk: Unser Online-Shop bietet Bergbauern-Accessoires für jeden Anlass!

Kuscheldecke



Die große Wendedecke im Kuhdesign eignet sich als Kuscheldecke für die Couch oder als Spieldecke für die Kleinen. Sie besteht zu 58 % aus Baumwolle, 32 % Acryl, 10 % Polyester, ist Öko-Tex Standard 100 geprüft und kann bei 30 Grad gewaschen werden. Maße: 150 cm breit x 200 cm lang.

29,90 Euro

Buttermilchkrug



In dem 0,5-Liter-Buttermilchkrug bleibt jedes Getränk kühl – somit eignet er sich besonders für warme Sommertage. Hergestellt aus hochwertigem Steingut ist der Krug spülmaschinenfest. Also dann: Prost!

3,50 Euro

Bistroteller



Ergänzend zu den Bergbauern-Tassen und -Schalen gibt es jetzt auch den großen, flachen Bistroteller. Das hochwertige Porzellan ist „Made in Germany“ und durch die gute Verarbeitung für die Spülmaschine und Mikrowelle geeignet. Durchmesser 24 cm.

7,90 Euro

Mini-Kühltasche



Unsere Mini-Kühltasche ist der perfekte Begleiter für jedes Picknick oder Grillfest. Der Deckel aus Filz, die Schaumstoffisolierung und die reflektierende Alubeschichtung schützen alle Lebensmittel vor Hitze.
Maße ca. 23 x 17 x 17 cm.

7,50 Euro

SIGG-Trinkflasche



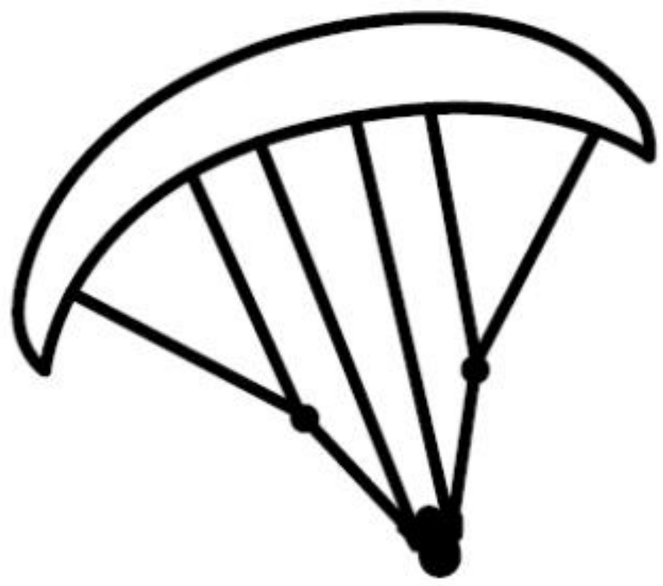
In der SIGG-Trinkflasche behält jedes Getränk die richtige Temperatur. Dank der doppelwandigen Isolierung bleibt der Inhalt 12 Stunden heiß oder 20 Stunden kalt. Der praktische Verschluss kann leicht mit einer Hand bedient werden. Sie fasst 0,5 Liter und ist aus Edelstahl hergestellt.

27,00 Euro

Gleich bestellen unter

onlineshop.bergbauernmilch.de


MAL
MICH
AN!



Neuheiten *im Kühlregal*

Fruchtige und laktosefreie Neuprodukte ergänzen das Bio-Sortiment.

Laktosefrei

Fruchtige Vielfalt

Der Neuling unter den Bio-Fruchtquarks ist die Sorte „Sauerkirsche“, die das Sortiment aus „Erdbeere“, „Heidelbeere“ und „Vanille“ ergänzt.



Neu ist außerdem die praktische Größe: Die Bio-Fruchtquarks gibt es jetzt im 150 g Becher.

Laktosefreies Angebot

Da immer mehr Menschen von Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien betroffen sind, baut die Molkerei Berchtesgadener Land das laktosefreie Sortiment kontinuierlich aus.

Neu in diesem Jahr ist der Bio*ghurt*® natur laktosefrei mit 3,5 % Fett im 400 g Becher. Durch die Größe eignet er sich besonders für Vielverwender und Familien.

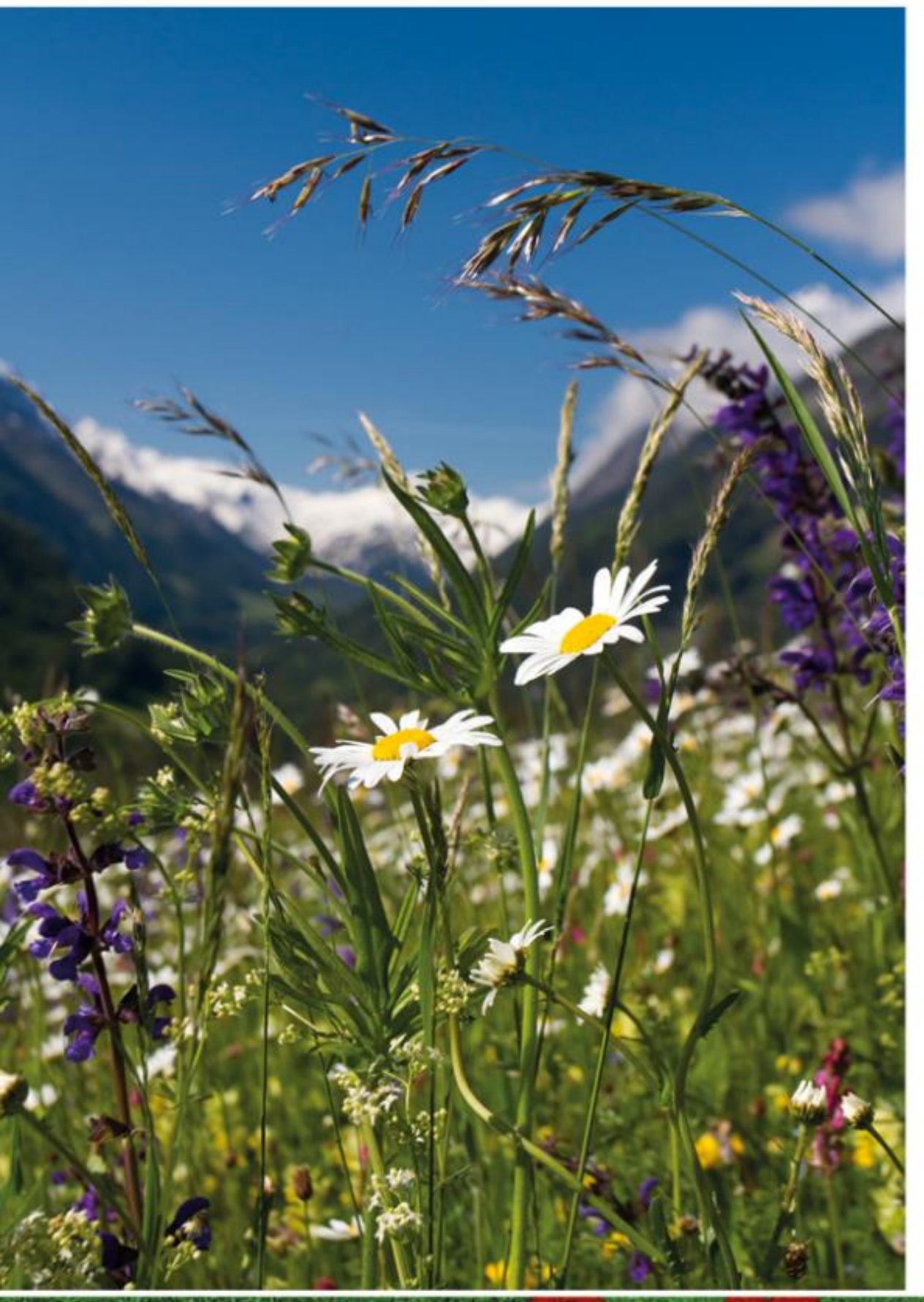


Gute Qualität – von Stiftung Warentest bestätigt

Die Stiftung Warentest hat den Demeter Bioghurt® *Natur (3,5 % Fett, 150 g) im Dezember 2017 mit der Note „Gut (1,9)“ ausgezeichnet. Das sensorische Urteil (Aussehen, Geschmack und Geruch), die mikrobiologische Qualität und die Verpackung wurden sogar mit „Sehr gut“ bewertet.*

Konsequent nachhaltig – *vom Futtermittel bis zur Verpackung*

Seit der Gründung vor 90 Jahren steht bei der Genossenschaftsmolkerei Berchtesgadener Land das Wohl von Mensch, Tier und Natur im Fokus.



Ein faires Miteinander und ressourcenschonendes Wirtschaften sind Werte, für die sich die rund 1.800 Landwirte und 400 Mitarbeiter täglich stark machen. Priorität hat dabei der faire Milchpreis für die Landwirte, der die Existenz der kleinbäuerlichen Betriebe der Berg- und Alpenregion sichert. Dazu zählen aber auch sichere Arbeitsplätze sowie eine breitgefächerte Gesundheitsvorsorge für die Mitarbeiter. Die Molkerei fördert die regionale Artenvielfalt und Bio-Landwirtschaft, fordert Futtermittel, wie Soja und Raps aus Europa und setzt umweltfreundliche Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen ein.

Ressourcen schätzen und schützen

In der Produktion wird ressourceneffizient gearbeitet, z. B. wird die Abwärme der Maschinen zur Gebäudeheizung und Warmwasseraufbereitung wiederverwendet. Für die umweltfreundliche Stromerzeugung wurde auf dem Molkereigelände in Piding eine eigene Energiezentrale gebaut und 2017 in Betrieb genommen. Dank der Stromerzeugung mittels Gasturbine kann der Produktionsstandort jetzt zu 50 % energieautark agieren.





Beitrag zur Agenda 2030

Damit auch nachkommende Generationen eine lebenswerte Zukunft erwartet, unterstützt die Molkerei die UN-Nachhaltigkeitsziele. Im Fokus stehen: die nachhaltige Landwirtschaft zu fördern, nachhaltige Konsum- und Produktionsstrukturen zu sichern und globale Partnerschaften für nachhaltige Entwicklung zu stärken.

Ausgezeichnetes Engagement

Für das außerordentliche Nachhaltigkeits-Engagement wurde die Molkerei Berchtesgadener Land unter die TOP 3 des 10. Deutschen Nachhaltigkeitspreises in der Kategorie „Mittelgroße Unternehmen“ gewählt.





Nachhaltig *und praktisch*

Mit der Verpackung in Tetra Top-Kartonflaschen leistet die Molkerei Berchtesgadener Land einen aktiven Beitrag zur Einsparung von Kunststoff.

Ein Versprechen

Die Molkerei Berchtesgadener Land verzichtet auf Plastikflaschen!



Von der Milchabholung bis zur Verpackung setzt sich die Molkerei konsequent für nachhaltiges Wirtschaften ein. Ganz bewusst wird deshalb nicht in PET Flaschen, sondern in umweltfreundlichen Tetra Top-Kartonflaschen abgefüllt. Inzwischen umfasst das Sortiment frische Milch, Milchmischgetränke, Joghurt-Drinks, Fruchtbuttermilch, Kefir und Schlagrahm.

Der gesamte Kartonanteil der Verpackung ist FSC-zertifiziert und stammt somit aus umweltfreundlicher, sozialverträglicher und ökonomisch tragfähiger Waldbewirtschaftung. Kunststoff wird auf ein Minimum reduziert und nur als Beschichtung und im Wiederverschluss eingesetzt. Die Tetra Top Verpackungen sind wiederverwertbar und werden recycelt; derzeit liegt die Recyclingquote gebrauchter Getränkekartons in Deutschland bei 76 %*.

*Quelle: FKN

Milchkreationen *von Florian Lechner*

Kakao geht immer, aber es geht noch so viel mehr: Spitzenkoch Florian Lechner zeigt, wie schnell sich ausgefallene Milchgetränke zaubern lassen.



Als waschechter Bayer kennt Gastronom Florian Lechner die kulinarischen Geheimnisse der Region wie kein anderer. Er ist Betreiber des Bio-Landhotels und Restaurants Moarwirt in Dietramszell sowie des Cafés Nymphenburg Sekt am Viktualienmarkt in München. Zudem leitet er gemeinsam mit Wiesn-Wirt Christian Schottenhamel die Eventlocation und das Wirtshaus „Nockherberg“; Neueröffnung ist 2018. Lechners kulinarische Philosophie ist der Brückenschlag zwischen altbayerischer Tradition und moderner Gastronomie.

die Mischung macht's







Die Mischung macht´s

Gut, geschmackvoll und – wann immer möglich – regional müssen die Produkte sein, die Florian Lechner in seiner Küche verarbeitet. Deshalb war er begeistert für die Molkerei Berchtesgadener Land, deren Bio-Produkte bei ihm ohnehin täglich in Gebrauch sind, Milchgetränke neu zu interpretieren. „Es ist einfach traumhaft, mal Dinge, die normalerweise nicht in Milchmischgetränken sind, mit reinzupacken“, sagt er. Das Ergebnis: Bunte Milchcocktails mit Zutaten wie Tannenspitzenhonig und Ingwer, Löwenzahnblüten, Bergheu und Tonkabohnen. Alles abgeschmeckt mit einer Prise pfiffiger „Lechner-Originalität“.

Eines seiner Rezepte finden Sie auf der Rückseite, alle weiteren Rezepte hier: www.bergbauernmilch.de.

Geheimtipp

Unser kulinarischer Geheimtipp für hochwertige, alpenländische Bio-Küche: www.moarwirt.de

Auzinger in der Ramsau
Für jeden Geschmack





Seit über 130 Jahren ist der Gasthof Auzinger in Familienbesitz und zieht im Bergsteigerdorf Ramsau Einheimische und Gourmets gleichermaßen an.

Am Eingang zum Nationalpark Berchtesgaden, zwischen Watzmann und Hochkalter und nicht weit weg vom Hintersee liegt das sympathische Wirtshaus Auzinger. Es ist der perfekte Ausgangsort für zahlreiche Aktivitäten, z.B. ein Ausflug zur beliebten Bindalm oder eine Bootsfahrt auf dem Hintersee oder Königssee. Auch Sightseeing in Berchtesgaden oder ein Trip in die Mozartstadt Salzburg sind vom Gasthof aus gut möglich – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Echt. Frisch. Regional.

Apropos Geschmack: Die Wirtsfamilie bietet eine „echt bayerische, bodenständige Küche“, wie Wirt Anton Hillebrand sie beschreibt. „Wir kochen mit regionalen Produkten und achten auf frische Zubereitung. Der Schweinsbraten, die Schweinshaxe und der zarte Rinderbraten aus unserem 150 Jahre alten Holzofen sind ein kulinarischer Genuss“, empfiehlt er.



Das Bier stammt aus Berchtesgaden und die Milchprodukte von der Molkerei Berchtesgadener Land. „Wir schätzen an den Produkten von Berchtesgadener Land die hervorragende Qualität und den guten Geschmack“, erklärt der Wirt. Butter, Topfen und Schlagrahm der Molkerei verfeinern die hausgemachten Kuchen und die verschiedenen Joghurtsorten ergänzen das Frühstücksangebot.

Anton Hillebrand leitet den Gasthof mittlerweile in der fünften Generation und auch seine beiden Söhne Simon und Anton wirken bereits mit. Die Zukunft des Auzingers scheint also gesichert.

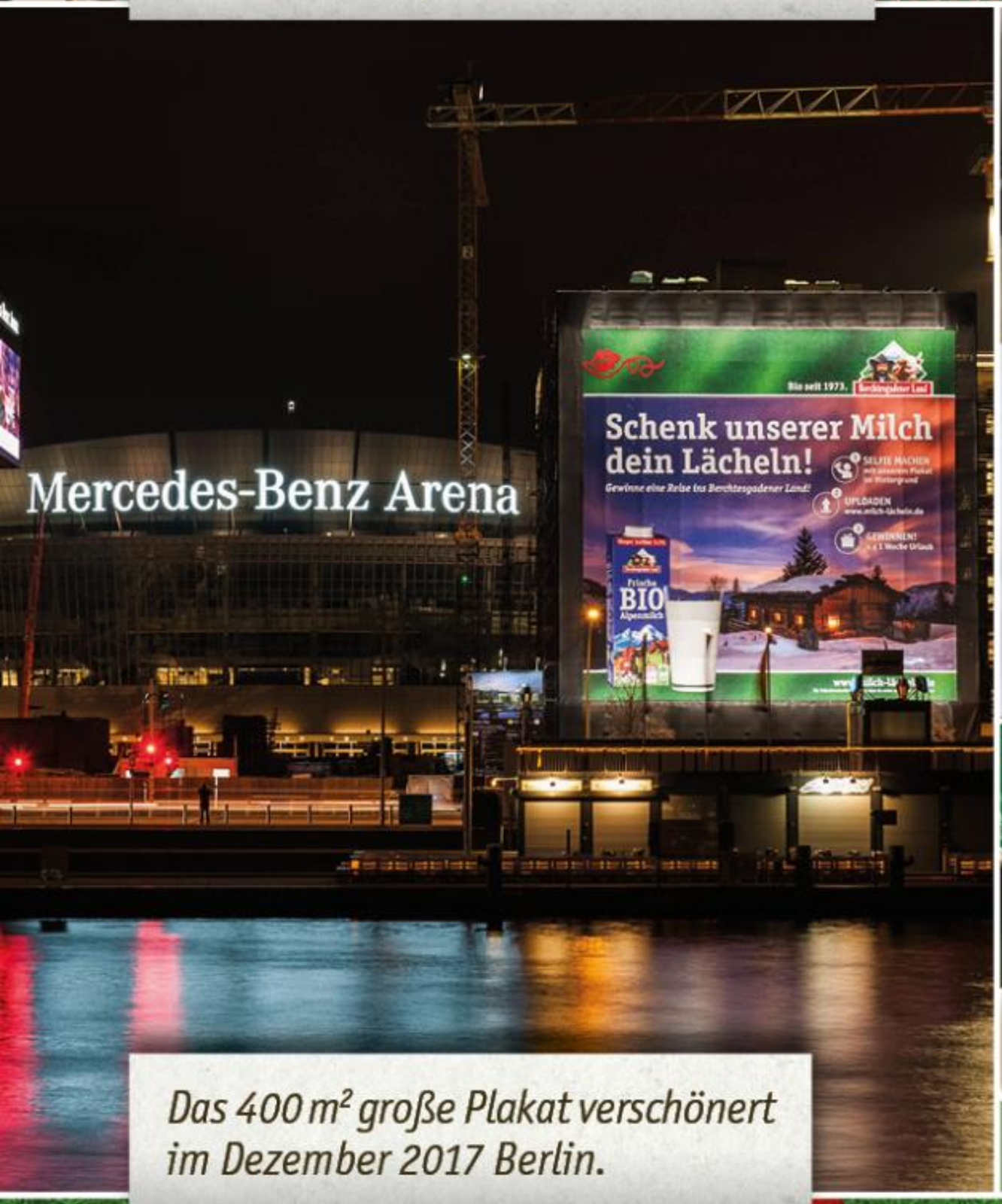
Gasthof Auzinger

Mittags- und Abendtisch nach Saison, hausgemachte Kuchen,
Donnerstag Ruhetag.
Aktuelles unter www.auzinger.de

Impressionen *rund um die Molkerei*



Vorstand und Aufsichtsrat beschließen einstimmig Glyphosat-Verbot.



Das 400 m² große Plakat verschönert im Dezember 2017 Berlin.

Lehrlingsprojekt: Erster molkerei-eigener Honig wird geschleudert.



Kunst mit Milch auf dem Latte-Art-Contest in München



Biathlon Ruhpolding 2018



Rennrodel-Weltcup am Königssee: Robin Geueke und David Gamm erhalten als drittplatzierte eine Thermosflasche der Molkerei.



Chiemsee Summer 2017



Stiftung Warentest bewertet die Frische Bergbauern-milch (3,5 %) länger haltbar mit doppelt „gut“ – für Qualität und Unternehmensverantwortung.



Top-3-Platzierung beim 10. Deutschen Nachhaltigkeitspreis

Holunderblüte trifft Orangenmilch

Berchtesgadener Land



Zutaten Holunderblütensirup:
(vorab erstellen)

20	Holunderblüten
1 l	Wasser
750 g	Zucker
1	Bio-Zitrone
5 g	Zitronensäure

Zubereitung Holunderblütensirup:

Wasser und Zucker aufkochen, Zitronen in Scheiben und Säure zufügen und abkühlen lassen. Wenn Fond abgekühlt ist, die Blüten zufügen und die Blüten ca. 4 Tage ziehen lassen.

Zutaten Milchgetränk:

1	Bio-Orange (Schale und Saft)
500 ml	Vollmilch
100 g	Topfen
4 cl	Holunderblütensirup

Zubereitung Milchgetränk:

Etwas Orangenschale abreiben und den Saft auspressen. Allen Zutaten miteinander vermischen und kurz aufmixen.
Tipp: Im Sommer zur Erfrischung Eiswürfel oder Vanilleeis zugeben.

Herausgeber: Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Postfach 1106 · 83448 Piding · Tel.: 0 86 51 / 7004 - 0 · Fax: - 11 99
info@molkerei-bgl.de · www.bergbauernmilch.de
www.facebook.com/bergbauernmilch

Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft.