

Presseinformation



Molkerei Berchtesgadener Land: Der Bayerischer Bio-Pionier Bio ist der Wachstumsmarkt der Genossenschaftsmolkerei

Piding, 17. Februar 2021: **Mit dem Beginn der Bio-Milch-Verarbeitung 1973 ist die Molkerei Berchtesgadener Land Bayerns älteste Bio-Molkerei. 600 bäuerliche Bio-Betriebe liefern ihre Milch an die Molkerei – damit sind mehr als 35% aller Landwirte* in der Genossenschaftsmolkerei bio-zertifiziert. Mit mehr als 100 Mio. kg erfasster Bio-Milch pro Jahr zählt Berchtesgadener Land so zu den größten Bio-Molkereien Deutschlands. Um auch künftig als selbstständige Genossenschaft mit 495 Mitarbeitern erfolgreich am Markt agieren zu können, wird weiter im zweistelligen Millionen-Bereich in den Produktionsstandort Piding investiert.**

Mutig neue Wege gehen – dieser Leitsatz hat die Molkerei schon häufig zu wegweisenden Entscheidungen geführt. So auch 1973 als sie das erste Bio-Produkt eingeführt hatte. Damals war Bio ein Thema für Querdenker. Mit fünf leidenschaftlichen Landwirten wurde dieser Schritt gewagt – heute sind es 600 Bio-Bauern. Rund 100 Demeter-Höfe und 500 Naturland-Höfe liefern tagtäglich ihre Milch an die Molkerei.

Breit aufgestelltes Demeter- und Naturland-Sortiment mit Spezialprodukten

Das Bio-Sortiment erkennt der Verbraucher am dunkelblauen Design und dem bekannten Berchtesgadener Land Unternehmenslogo mit Landwirt und Milchkuh. 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 die frische Bio-Alpenmilch, außerdem Schlagrahm, Sauerrahm und Naturjoghurt in Demeter-Qualität angeboten. Aufgrund der starken Nachfrage nach Demeter-Produkten geht die gezielte Suche nach Landwirten im Einzugsgebiet weiter, die auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umstellen wollen.

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

Presseinformation



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, Crème fraîche, Butter, Buttermilch, Kefir, Speisequark Natur, mit Früchten bzw. mit Kräutern sowie Joghurt mit und ohne Frucht.

Seit über 10 Jahren werden drei neue Zielgruppen mit Spezialprodukten angesprochen: Das speziell auf Kinder ausgerichtete **Alpenzweg**-Sortiment spricht mit fröhlichem Look als Zielgruppe Kinder zwischen 3 und 10 Jahren an. Das Sortiment umfasst inzwischen 7 Artikel: Alpenzweg „Frucht&Knusper“ Vanille mit Schokolinsen, fünf Fruchtojoghurts im 100g Doppelpack und eine kleine Alpenzweg Schokomilch mit 250ml.

Mit **laktosefreien Produkten in Bio-Qualität** spricht die Molkerei Konsumenten mit Laktoseintoleranz an. Heute werden frische und haltbare Bio-Alpenmilch, Schlagrahm, Naturjoghurt, zwei Fruchtojoghurts und magerer Speisequark laktosefrei im Sortiment angeboten.

Mit dem **Bio-Gastro-Sortiment** werden Großverbraucher wie Gastronomen und Weiterverarbeiter bedient. Es umfasst Bio-Alpenmilch, Schlagrahm, Joghurt und Speisequark in Naturland Fair-Qualität in 5 Kilogramm Eimern.

Die Bio-Produkte für den Endverbraucher 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 Bereich zeigt sich überaus erfolgreich.

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de



Presseinformation

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 der Kühe 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 gesunde Ernährung gilt die Herkunft als ein relevantes Kriterium für die Qualität. So möchten heute immer mehr Verbraucher genau wissen, woher die Lebensmittel kommen und ob sie artgerecht, fair und nachhaltig erzeugt wurden. Deshalb gibt die Molkerei Berchtesgadener Land 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 2019

Die fairen Grundsätze in der Zusammenarbeit mit Bauern, Kunden und Mitarbeitern 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 und Naturland Landwirte der Molkerei.

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

Presseinformation



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.

Das kontinuierliche langjährige Engagement in nachhaltiges Wirtschaften wurde mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2019 in der Kategorie mittlere Unternehmen bestätigt.

2021: Investitionen in den Molkereistandort

In den Molkereistandort in Piding wird weiterhin kräftig mit einem zweistelligen Millionenbetrag investiert. Der Focus liegt hierbei auf der Steigerung der Abfüllanlagen für Mehrweg-Glasflaschen. Das dafür nötige neue Gebäude ist zwischenzeitlich erstellt. Die Aufstellung und Inbetriebnahme der neuen Anlagen und Maschinen soll bis Herbst 2021 abgeschlossen sein. Mit einem geplanten neuen Parkhaus mit Lademöglichkeiten für E-Autos setzt die Molkerei auf steigende Elektromobilität bei den Mitarbeitern.

„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 Verbrauchern weiterhin erfüllt und Qualitätsaudits mit überdurchschnittlichem Erfolg bestanden werden“, erläutert der Geschäftsführer Bernhard Pointner.

6576 Zeichen (mit Leerzeichen), 109 Zeilen

*Es sind stets Personen jeden Geschlechts gemeint; zur leichteren Lesbarkeit verwenden wir nur die männliche Form.

Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz, Tel: 08651 / 7004-1150 Fax: 08651 / 7004-1196
E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de



Presseinformation



Bildunterschrift:

Als erste Bio-Molkerei Bayerns gehört die Molkerei Berchtesgadener Land zu den Pionieren in der Herstellung ökologischer Milchprodukte. Das Sortiment umfasst Bio-Alpenmilch-Produkte in Demeter und Naturland Qualität.



Bildunterschrift:

Die Molkerei Berchtesgadener Land mit Sitz in Piding im Berchtesgadener Land mit aktuell über 495 Mitarbeitern.

Bildquelle: Molkerei Berchtesgadener Land

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de