

Presseinformation

Bio eine Lebensart

Die Bio-Pioniere der Molkerei Berchtesgadener Land: Die Landwirtefamilie Ackermann

x x x x x

Piding, August 2026: Mit fünf engagierten Landwirtefamilien hat die Molkerei Berchtesgadener Land 1973 als erste Molkerei Deutschlands begonnen, Bio-Milch separat zu erfassen. Einer dieser Bio-Landwirte der ersten Stunde war Reinhard Ackermann. Er hat den Bio-Gedanken in die Molkerei getragen und in seiner Familie gelebt. So führt auch sein Sohn Michael seinen Hof biologisch-dynamisch und ist einer der 100 Demeter-Landwirte der Molkerei Berchtesgadener Land.

„Bio ist für mich Lebensart. Das ist so tief drin, das bin einfach ich“, sagt der Demeter-Landwirt Michael Ackermann. Seine Eltern und Großeltern geben den ökologischen Grundgedanken vom Leben im Einklang mit der Natur an Michi weiter. Sein Vater Reinhard Ackermann ist ein Bio-Pionier der Molkerei Berchtesgadener Land und setzt sich aus Überzeugung für die ökologische Landwirtschaft ein.

Auf seinem Demeter-Hof in Kasten lebt Michi mit seiner Frau Annette. Ein respektvoller Umgang mit Tieren ist für die beiden einfach selbstverständlich und Nichts, das große Worte braucht: „Wir mögen unsere Kühe, da kümmern wir uns einfach gut drum.“ Die Wertschätzung der Natur und das Denken in Kreisläufen spiegeln sich bei den Ackermanns im Kleinen auch auf den Tellern am Mittagstisch wieder. Gemüse, Gewürze und Obst kommen aus dem Nutzgarten. Das Schweinefleisch kommt von den zwei Schweinen, die Michi und Annette jedes Jahr halten, um so ihren Fleischbedarf für das ganze Jahr selbst zu decken. Annette bäckt das Brot selbst. Angeheizt wird der alte Brotbackofen mit Holz aus dem eigenen Wald. Und die Milch am Frühstückstisch um 9 Uhr kommt von ihren 50 Kühen, die die beiden jeden Morgen um 5 Uhr von der Weide zum Melken holen. Wissen, wo etwas herkommt und was drinsteckt – das gehört zur Lebensart Bio.

25 Zeilen, 1.875 Zeichen inkl. Leerzeichen

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



Presseinformation



Die Brot-Bäckerin und der Fingerhagl-Meister



Hinter der Geschichte der Bio-Pioniere der Molkerei verbergen sich zwei Menschen mit traditionsbewussten Leidenschaften.

Annette Ackermann backt ihr Bio-Brot im heimischen Brot-Ofen selbst. Kochen mit frischen, regionalen Zutaten ist ihre Leidenschaft.



Michael ist fünfter Bayerischer Fingerhagl-Meister und begeisterter Anhänger dieses Traditionssports. Dafür hat er sich eine eigene Trainingsmaschine gebaut.

In der von der Molkerei Berchtesgadener Land produzierten Filmreihe „Der Kuah auf der Spur“ besucht Kabarettist Stefan Schimmel, ein Original aus dem Berchtesgadener Land, die beiden. In der Filmreihe nimmt er die Zuschauenden mit auf eine unterhaltsame Reise hinter die Kulissen der Berchtesgadener Land Milch.



Redaktion:

Susanne Wendt

Tel.: +49 8651 7004-1151

Fax: +49 8651 7004-1199

E-Mail: susanne.wendt@molkerei-bgl.de

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



Presseinformation



Bildtext:

Bio ist für sie eine Lebensart: Annette und Michael Ackermann bewirtschaften ihren Hof biologisch-dynamisch. Michaels Vater war einer der Bio-Landwirte der ersten Stunde der Molkerei Berchtesgadener Land.

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

