



Unternehmensportrait - lang

Molkerei Berchtesgadener Land: Premium-Milchprodukte mit Mehrwert

Herkunft, Fairness und Nachhaltigkeit sind die Leitwerte der Genossenschaft

x x x x x

Piding, 14. Februar 2023: Die Molkerei Berchtesgadener Land, gegründet 1927 als Genossenschaft, erfasst die Milch von rund 1.800 Bauern:Bäuerinnen in der Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze. Davon wirtschaften 600 ökologisch nach den Demeter- bzw. Naturland-Richtlinien. Die Molkerei Berchtesgadener Land ist Deutschlands erste Bio-Molkerei. 1973 hat sie mit der Erfassung der Bio-Milch begonnen und feiert dieses Jahr ihr 50. Biojubiläum. Am Produktionsstandort in Piding im Südosten Bayerns sind 500 Mitarbeiter:innen beschäftigt. 35 Lehrlinge werden in sieben verschiedenen Berufen ausgebildet. Das Sortiment aus Bio-Alpenmilch wird national, das grüne Premiumsortiment aus der Berg- und Alpenregion mit Schwerpunkt in Süd- und Westdeutschland vermarktet. Die Molkerei Berchtesgadener Land ist Träger des Deutschen Nachhaltigkeitspreises. Herkunft, Fairness und Nachhaltigkeit sind die zentralen Werte der Molkerei.

Die Geschichte der Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG reicht bis in das Jahr 1927 zurück. 54 Landwirt:innen gründeten die Molkerei Piding damals mit einer anfänglichen Tagesanlieferung von 700 kg Milch. Heute liefern rund 1.800 Landwirt:innen entlang des Alpennordkamms - aus dem Berchtesgadener Land, dem Chiemgau, dem Isarwinkel, dem Werdenfelser Land sowie dem angrenzenden österreichischen Tirol und dem Salzburger Land – jährlich rund 300 Millionen Kilogramm Rohmilch an die Molkerei Berchtesgadener Land. 600 bäuerliche Bio-Betriebe (500 Naturland, 100 Demeter) liefern ihre anerkannt ökologisch erzeugte Milch an den Bio-Pionier Berchtesgadener Land. Damit sind rund ein Drittel aller Mitgliedsbetriebe der Genossenschaft bio-zertifiziert. Mit ca. 100 Millionen Kilogramm erfasster Bio-Milch pro Jahr zählt



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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



Unternehmensportrait - lang

die Molkerei Berchtesgadener Land zu den größten Bio-Molkereien Deutschlands (ausführliche Informationen zu Sortiment und Vertrieb der Bio-Alpenmilch finden sich im gesonderten Unternehmensportrait Bio).

Die Genossenschaftsmolkerei produziert sowohl biologische als auch konventionelle Premium-Milchprodukte für End- und Großverbraucher:innen. Das Produktsortiment umfasst Frischmilch, haltbare Milch, Milchmischgetränke, (Frucht-)Joghurt, Joghurt drinks, Buttermilch, Kefir, Dickmilch, Speisequark (Topfen), Speisequarkzubereitung, Kräuter- und Fruchtquark, Schlagrahm, Rahm zum Kochen, Sauerrahm, Schmand, Crème fraîche, Butter und laktosefreie Milchprodukte. Im Segment Frischmilch ist Berchtesgadener Land mit der Bergbauern-Milch seit vielen Jahren mit über 20 Prozent Marktanteil (laut Nielsen) Marktführer in Bayern. Aktuell werden 140 Kunden in 14 Ländern mit 180 verschiedenen Produkten beliefert.

Die Herkunft im Herzen

Die Milch stammt von kleinen familiengeführten Bauernhöfen aus der Alpenregion – allesamt Mitglieder der Genossenschaftsmolkerei. Sie wird ausnahmslos am einzigen Produktionsstandort in Piding im Berchtesgadener Land schonend verarbeitet. Diese doppelte Herkunftsgarantie sichert die besondere Premiumqualität der Berchtesgadener Land Milchspezialitäten. Die natürliche Fütterung der Kühe mit Gras – auf der Weide, frisch eingegrast oder als Heu oder Silage – garantiert höchste Milchqualität. Die natürliche Fütterung ist die Basis für den hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren in der Milch, für die besonders gute Streichfähigkeit der Butter und letztendlich für den einzigartigen Geschmack der Milchprodukte.

Aus Liebe zum Leben

Alle Bauern:Bäuerinnen füttern ihre Kühe bereits seit 2010 ganz natürlich, garantiert ohne Gentechnik und beziehen seit 2017 ausschließlich Futtermittel aus Europa. Auch beim Verzicht auf Totalherbizide wie Glyphosat war die Molkerei Berchtesgadener Land 2017 Vorreiter in der Branche. Durch die Bewirtschaftung der Bergregion erhalten die bäuerlichen Familienbetriebe diese

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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





Unternehmensportrait - lang

einzigartige Kulturlandschaft Bayerns. Belohnt wurde das breite nachhaltige Engagement der Molkerei mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2019 und 2022 mit dem bayerischen Mittelstandspreis.

Die fairen Grundsätze in der Zusammenarbeit mit Landwirt:innen, Kund:innen und Mitarbeiter:innen wurden der Molkerei bereits 2010 im Rahmen der Naturland Fair Produktzertifizierung als erste Molkerei bestätigt. Seither wurden neben der Milch auch Zucker, Kakao, Bananen und Mango als Rohstoff auf bio&fair umgestellt. Seit 2022 wird bio, fair und regionaler Rübenzucker aus Süddeutschland eingesetzt. Dass Milchviehhaltung und Alpenregion auch in Zukunft zusammengehören, betont Geschäftsführer Bernhard Pointner: **„Aus für Menschen unverdaulichem Gras und Heu können Kühe als Wiederkäuer wertvolle Lebensmittel wie Milch und Fleisch erzeugen. Durch die Bewirtschaftung der Alm- und Bergwiesen leisten die Bergbauern: Bergbäuerinnen einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der Alpenregion als attraktive Urlaubsregion.“** Dabei halten die Landwirt:innen der Molkerei Berchtesgadener Land im Durchschnitt 27 Kühe und haben jede einzelne Kuh im Blick. Diese enge Mensch-Tierbeziehung und die freie Bewegung der Kühe, welche die Molkerei seit 2017 auch finanziell mit einer Bewegungsprämie extra honoriert, dient dem Tierwohl. Dieses Engagement für Mensch, Tier und Natur sind die Kund:innen bereit, mit einem höheren Preis für die Berchtesgadener Land-Markenprodukte zu bezahlen.

Die Zukunft anpacken

Seit 2017 wird in einer eigenen Energiezentrale Strom mittels einer Gasturbine erzeugt, die im Bedarfsfall auch mit Öl betrieben werden kann, damit die Milchverarbeitung auch im Krisenfall sichergestellt ist. Fortlaufend wird an umweltfreundlichen Verpackungslösungen gearbeitet. Im Frühjahr 2022 hat die Molkerei Berchtesgadener Land eine der weltweit modernsten und wassersparsamsten Abfüllanlagen für Mehrwegflaschen in Betrieb genommen. Diese bis dato größte Investition in der Geschichte der Molkerei unterstreicht, welchen hohen Stellenwert Nachhaltigkeit und Umweltschutz für die Molkerei Berchtesgadener Land haben. **„Investitionen in**



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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



Unternehmensportrait - lang

den Standort sind notwendig, um auch zukünftig als selbstständige Genossenschaft erfolgreich am Markt agieren zu können. Sie tragen dazu bei, dass die hohen Qualitätsanforderungen von Behörden, Handel und Verbraucher:innen weiterhin erfüllt werden und wir unserer Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Natur gerecht werden können“, erläutert Geschäftsführer Bernhard Pointner.

Den Weg in eine nachhaltige, zukunftsfähige Landwirtschaft beschreitet die Molkerei gemeinsam mit ihren Landwirt:innen und unterstützt sie konzeptionell und finanziell mit dem 2021 gestarteten Projekt „Zukunftsbauer“. Dieses gemeinsame Förderprogramm der Molkerei Berchtesgadener Land und Rewe mit Penny hilft den Genossenschaftslandwirt:innen dabei, ihre Höfe energetisch zu optimieren, CO2 zu sparen und somit aktiv zum Klimaschutz beizutragen. Bis dato haben die Landwirt:innen der Molkerei im Rahmen des Projekts „Zukunftsbauer“ knapp 4 Millionen Euro in eine energieeffiziente Landwirtschaft investiert. Die Molkerei hat für die Maßnahmen zum Klimaschutz über 600.000 Euro an Förderungen verteilt.

92 Zeilen, 7.158 Zeichen inkl. Leerzeichen



Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150

Fax: +49 8651 7004-1199

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



Redaktion:

Susanne Wendt

Tel.: +49 8651 7004-1151

Fax: +49 8651 7004-1199

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



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

Unternehmensportrait - lang



Bildunterschrift:
Premium-Milchprodukte mit bester Qualität und Herkunftsgarantie, fair und nachhaltig produziert – dafür steht die Molkerei Berchtesgadener Land.



Bildunterschrift:
Bernhard Pointner, Geschäftsführer der Molkereigenossenschaft Berchtesgadener Land

Bildquelle:
Molkerei Berchtesgadener Land

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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



Unternehmensportrait - lang



Bildunterschrift:

Mit den drei Premium-Sortimenten ist die Molkerei Berchtesgadener Land breit aufgestellt: Bio-Alpenmilch-Sortiment, das konventionelle grüne Premiumsortiment aus Milch aus der Berg- und Alpenregion und das Spezialsortiment für die Weiterverarbeitung in biologischer und konventioneller Qualität.

Bildquelle:

Molkerei Berchtesgadener Land

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

