

LBM: Gemeinsam tagen und feiern



Aufmerksame Zuhörer beim Präsentieren des LBM-Geschäftsberichts.
Fotos: Bonfig

Die Jahrestagung des Landesverbandes Bayerischer und Sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler e.V. (LBM) in Buchloe diente nicht nur der Fachinformation, sondern soll den Mitgliedern und deren Familien Genuss und Freude bereiten. Schon die Einladung zur Jahrestagung machte dies deutlich.

So feierten am Vorabend die Mitglieder mit ihren Partnern beim Bayerischen Begrüßungsabend mit Musik der „Maulquappen“ ihr Zusammentreffen. Die Destination „Alp Villa“ bot hierzu den festlichen Rahmen. Wer sich zurückziehen wollte zu persönlichen Gesprächen, konnte dies in der „Skihütte“ tun, die integrierter Teil des bis zu 300 Personen fassenden Gastraums ist.

Auf der Schönegger Alm

Dort und am darauffolgenden Tag konnten intensive Fachgespräche geführt werden. Besondere Gelegenheit bot hierzu auch der Besuch der Schönegger Käse-Alm GmbH und die Besichtigung des Käse-Reifelagers in Steingaden. Sepp Krönauer, Gründer und Inhaber sowie Franchisegeber des Unternehmens, stellte den Betrieb an Ort und Stelle vor und nochmal detailliert auf der später stattfindenden Mitgliederversammlung. Kulinarischer Höhepunkt war zu Mittag

das bayerische Käsebuffet auf der ursprünglichen „Schönegger Käse Alm“, einem idyllischen Platz bei Rottenbuch, der sowohl Ausgangspunkt als auch Endpunkt des Pfaffenwinkler Milchwegs ist. Die Rottenbucher Schönegger Käse Alm bietet im Übrigen noch viel mehr: regelmäßiges Schaukäsen, Käseurse und die Schönegger Erlebniswelt mit Spielplatz für Kinder und Kleintiergehege, das Bergziehen, Ponys, Hasen und andere Kleintierarten beherbergt.

Zum Rahmenprogramm für die begleitenden Partner der LBM-Mitglieder gehörte auch eine Besichtigung der Wieskirche mit darauffolgender Kaffeetafel. Am Abend trafen sich die LBM-Mitglieder wieder mit ihren Partnern zum Bayerischen Abend mit den Zwoschneidig'n.

Mitgliederversammlung beginnt

Zentraler Punkt der Jahrestagung und eigentlicher Grund des Zusammentreffens

der LBM-Mitglieder ist die Mitgliederversammlung. Sie wurde eröffnet vom stellvertretenden Landesvorsitzenden Dr. Karl Kunz, der die Mitglieder, zahlreiche Ehrengäste und auch die Presse erfreulich kurz und knapp begrüßte.

Im Fokus seiner Begrüßung standen die jungen Mitglieder des Verbandes, „denn sie sind die Zukunft des Berufsstandes“. Bedauerlich in diesem Zusammenhang, dass sich im Jahr 2017 nur wenige Absolventen der Molkereischulen im Verband organisieren wollten.

Sein besonderer Dank galt den Vertretern der Molkerei für ihr Sponsoring. Denn ohne sie wäre eine solche Veranstaltung mit den vielfältigen, interessanten Programmpunkten nicht möglich gewesen, so Kunz.

Grußworte vom Buchloer Bürgermeister...

In seiner Begrüßungsansprache hob Josef Schweinberger, Bürgermeister der 30.000 Einwohner zählenden Stadt Buchloe, ver-

praxisnah regelkonform

42. BImSchV VDI 2047 Blatt 2

- Hygienisch sauberes Wasser
- Regelmäßige Betreuung vor Ort
- Wasseranalytik und Bewertung
- Desinfektionen
- Betriebstagebuch
- Dokumentation und Protokollierung
- Chemische Produkte
- Anlagenwartungen
- Schulungen



Dr. Karl Kunz, stellvertretender LBM-Landesvorsitzender, zu jungen Mitgliedern des Verbandes: „Sie sind die Zukunft des Berufsstandes.“



ständiglicherweise die wirtschaftliche Kraft und die Verbundenheit des Ortes mit der Landwirtschaft besonders hervor. In diesem Zusammenhang erwähnte er die Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG, die mit der Marke Exquisa auch Buchloe weithin bekannt machte. Auch die ehemalige Großschlachtereie Moxsel AG, heute Vion, nannte er, die „immer noch pro Woche bis zu 3.500 Stück Großvieh schlachtet“.

Des Weiteren von wirtschaftlicher Bedeutung ist die BayWa, die im Bereich Agrar, Baustoffe und Haustechnik Geld ins Stadtsäckel bringt. Ebenso die Rudolf Hörmann GmbH Co. KG, die mit rund 400 Mitarbeitern in Buchloe auch Photovoltaik und alle wesentlichen Teile und Komponenten für Gewerbe-, Industrie- und Agrarbau produziert, gleich ob in Stahl oder Holz.

Besonders stolz scheint Schweinberger zu sein, dass es ihm gelungen ist, für die Stadt Buchloe das Wesensmerkmal „Tor zum Allgäu“ gesetzlich schützen zu lassen.

Daneben richtete Schweinberger einen Appell an die Verbraucher, Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen. Dazu gehören auch ein ordentlicher Preis: „Wir, die ge-



Dr. Doris Reimann, Milchreferentin im Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft: „Der landwirtschaftliche Produktionswert in Sachsen wird zu einem Viertel von der Milchwirtschaft bestimmt.“

Hans Epp, erster Vorsitzender des Milchwirtschaftlichen Vereins Bayern e.V. (MV), beschwört die gemeinsamen Anstrengungen seines Vereins mit dem LBM bei der Förderung des Berufsnachwuchses.
Archivfoto

samte Bevölkerung, müssen wieder lernen, dass Lebensmittel einen Wert haben. Es kann nicht sein, dass heute für Lebensmittel nur 8 - 11 % des Einkommens aufgewendet werden.“

...Sachsens Milchreferentin...

Dr. Doris Reimann, Milchreferentin im Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, machte in ihren Begrüßungsworten deutlich, dass sie während ihrer 20-jährigen Mitgliedschaft im LBM viel gelernt hat über die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Milch. Sie wies darauf hin, dass der Verband eine große Verantwortung habe, jungen Menschen bei ihrer beruflichen Orientierung in der Milchwirtschaft zu helfen und zu begeistern: „Denn nur so können wir die ländlichen Räume unterstützen, denn Milchwirtschaft spielt bei der Entwicklung der ländlichen Räume eine große Rolle.“ Wenn auch Sachsen nicht zu den traditionellen Milchländern in Deutschland gehöre, werden doch bis zu 1,8 Mio. t Milch erzeugt. Die landwirtschaftlichen Betriebe seien gut aufgestellt: „Sie haben viel inve-



Alles aus einer Hand

**Ihr Wasserdienstleister
seit über 85 Jahren**



Weniger die nackten Zahlen, welche die Entwicklung des Verbandes widerspiegeln, hat Georg Rauschmayr, LBM-Geschäftsführer, präsentiert, sondern die vielfältigen Aktivitäten in den Bezirksverbänden und bei der Erzeugerberatertagung in Herrsching.



Rechnungsprüfer Dr. Tobias Lange beantragt nach positivem Bericht die Entlastung des Vorstands, die in Folge ohne Gegenstimme erteilt wird.

stiert in neue Ställe, die, wie vom Verbraucher gewünscht, das Tierwohl berücksichtigen.“ Die Milchwirtschaft mit den Molkereien gehörte, so Reimann, zu den wesentlichen Arbeitgebern im ländlichen Raum. So werde in Sachsen der landwirtschaftliche Produktionswert zu einem Viertel von der Milchwirtschaft bestimmt.

...sowie dem Vorsitzenden des Milchwirtschaftlichen Vereins

Hans Epp, erster Vorsitzender des Milchwirtschaftlichen Vereins Bayern e.V. (MV), machte in seinen Grußworten aufmerksam auf die langjährige Zusammenarbeit der Milchwirtschaft Bayerns mit der Sachsens. Sein besonderes Lob galt der Milchreferentin Dr. Doris Reimann: „Ich habe Sie als die kennengelernt, wenn etwas zu glätten war, hat sie es an vorderster Front getan.“

Ein weiteres Lob aus seinem Munde galt dem Unternehmer Sepp Grönauer, nicht nur für das, was er aufgebaut hat, sondern auch seiner Großzügigkeit gegenüber dem LBM. Nachfolgend beschwor er die Gemeinsamkeiten und die Anstrengungen



Werner Natterer, LBM-Vorsitzender der Bezirksgruppe Allgäu-Schwaben, resümiert: „Die Jahrestagung ist ein voller Erfolg.“

des MV und des LMB bei der Förderung des Berufsnachwuchses. Sein Lob: „Dem LBM schulden wir hierbei große Anerkennung für seine Arbeit.“ Epp nannte vor allem die Erzeugerberater-Tagungen, bei denen viel „Gehirnschmalz“ genutzt wird, nicht nur zur Verbesserung der Produktion, sondern auch „wie man Milchwirtschaft den Verbrauchern näher bringt“. Zum Schluss seiner Ausführungen machte Epp deutlich, dass es heute für gut ausgebildete junge Molkereifachleute keine Selbstverständlichkeit mehr sei, einem beruflichen Verband beizutreten. In diesem Zusammenhang dankte Epp dem LBM-Geschäftsführer Georg Rauschmayr für seine Arbeit und seinen Einsatz, möglichst viele von jungen Milchtechnologen dem Verband zuzuführen.

Zum Geschäftsbericht...

In einer Informationsbroschüre hat der LBM-Geschäftsführer Georg Rauschmayr Zahlen genannt, welche die Entwicklung des Verbandes widerspiegeln. Mit sechs Abgängen im Saldo sind die Mitgliederzahlen des Jahres 2017 recht stabil geblieben: 30 Neuzugängen (21 ordentliche Mitglieder, 9 Firmenmitglieder) stehen insgesamt 36 Abgänge gegenüber. Ende des Jahres 2017 zählte somit der LBM 896 Mitglieder gegenüber 902 im vergleichbaren Zeitraum des Vorjahres.

Fallende Mitgliederzahlen, wenn auch gering, sind für Rauschmayr eine Herausforderung, die aktive Mitgliederwerbung weiter voranzutreiben. Als ungewöhnlich bezeichnet er jedoch die Tatsache, dass nur wenige Absolventen von Molkereischulen für den Verband zu gewinnen waren. Denn gerade sie seien prädestiniert für eine Mitgliedschaft, um die Zukunft des

Verbandes sicherzustellen.

Ein Blick auf die Altersstruktur des Verbandes zeigt eine leicht sinkende Tendenz in den letzten drei Jahren bei der Alterskohorte bis 30, eine stark steigende Tendenz im Altersbereich von 31 bis 40 in den Jahren 2009 bis 2017, der Trend kehrt sich im gleichen Maße um, stark fallend bei der Alterskohorte 41 bis 50, eine weniger stark fallende Tendenz war zu verzeichnen bei den 61- bis 70-Jährigen, um schließlich in etwa gleich zu bleiben bei den über 71-jährigen.

2017 war für den Verband ein gutes Jahr. Mehr als 20.000 EUR (Vorjahr mehr als 14.000 EUR) konnten der Rücklage zugeführt werden, bei Einnahmen von gut 227.000 EUR (Vorjahr mehr als 176.000 EUR) und Ausgaben von mehr als 206.000 EUR (Vorjahr knapp 162.000 EUR). Beim Etatentwurf für das Jahr 2018 geht die Geschäftsführung aus von einem ausgeglichenen Haushalt von rund 186.000 EUR. Eine Zuführung in die Rücklage ist nicht geplant.

Während der Präsentation seines Geschäftsberichts erinnerte Rauschmayr an die Jahrestagung 2017 in Forsting bzw. Wasserburg und an den Besuch der Firma Meggle. Sein Dank galt den Organisatoren der Jahrestagung Wolfgang Etmüller und Wolfgang Schnabl und vor allem Toni Meggle, der zur Besichtigung seines Werkes und zu einem opulenten Käsebuffet im Weberhof lud.

Während der Mitgliederversammlung im letzten Jahr sei der Landesvorsitzende Ludwig Weiß, ebenso wie die Vorstände Erwin Stummer und Manuel Schmid wiedergewählt worden.

Auch die Herbsttagungen 2017 der Bezirke Sachsen, Oberbayern, Allgäu/Schwaben, Franken sowie Niederbayern und Oberpfalz thematisierte Rauschmayr ebenso wie die Erzeugerberatertagung in Herrsching. Diese sei mit mehr als 100 Teilnehmern gut besucht gewesen. Die Themen, angefangen von logistischen Herausforderungen bei der Milcherfassung über Vorbereitung auf Tierseuchen, Qualität, Audits bis hin zu Fragen der Nachhaltigkeit und des Milchförderungsfonds, seien rege diskutiert worden. Sein besonderer Dank galt Dr. Christian Baumgartner, Christian Schramm, Ludwig Huber und Dr. Hans Seufferlein „für die gekonnte Moderation der Diskussion zwischen den Vorträ-

gen und auch für die Vorbereitung und Planung dieser Veranstaltung“.

Neuwahl, Rechnungsprüfung, Jubilare

Nach positivem Bericht des Rechnungsprüfers Dr. Tobias Lange und einstimmiger Entlastung des Vorstands schritt Rauschmayr zur Neuwahl bzw. Wiederwahl von Vorständen: Dr. Karl Kunz, Josef Vögele und Heinz Werner wurden in ihren Ämtern einstimmig bestätigt.

Abschließend wurde noch der Berufsjubilare gedacht. Zum Abschluss der Mitglie-

dersammlung bedankte sich Werner Natterer, LBM-Vorsitzender der Bezirksgruppe Allgäu-Schwaben, bei allen Akteuren und Teilnehmern der Jahrestagung für ihr Tun und ihr Erscheinen. Sie alle hätten dazu beigetragen, dass die Jahrestagung ein voller Erfolg war. Während der Mitgliederversammlung stellten Sepp Krönauer, Schönegger Käse-Alm, und Ernest Schäfer, Karwendel-Werke, ihre Unternehmen vor. Des Weiteren brachte Emmerich Heiling den LBM-Mitgliedern in seinem Festvortrag „Die Geschichte der Allgäuer Milchwirtschaft“ näher.

Reinhold S. Bonfig

Erfolgreich auf den Märkten

Während der Mitgliederversammlung stellten Inhaber und Geschäftsführer erfolgreicher Molkereien ihre Unternehmen vor. Ein Festvortrag beleuchtete die Geschichte der Allgäuer Milchwirtschaft.

Aus kleinsten Anfängen hat Sepp Krönauer, Inhaber und alleiniger Gesellschafter der Schönegger Käse-Alm GmbH, ein stattliches mittelständisches Unternehmen aufgebaut. „Wir sind im Vergleich zu anderen ein noch junges Unternehmen“, so Krönauer, „uns gibt es noch nicht so lange.“ Nach Besuch der Landwirtschaftsschule und Molkereischule sowie Lehr- und Meisterjahren in diversen Molkereien machte er sich selbstständig und gründete vor dreißig Jahren die Schönegger Käse-Alm auf seinem Bauernhof in Rottenbuch, den er immer noch umtreibt als Heumilchbauer mit Braunvieh im Stall.

Beständiges Wachstum

Dort errichtete er 1988 einen Sennereibetrieb und Hofladen, der bald aus allen Nähten platzte. Schon 1995 bezog er ein neues Versandlager zur Käseaufbereitung, -lagerung und -kommissionierung in Prem und siedelte dort auch die Verwaltung an. 2001 übernahm Krönauer die Sennerei Sulzberg und schon 2008 konnte er aufgrund der Auftragslage ein neues Käseerfelerager in Steingaden bauen, einweihen



Sepp Krönauer, Inhaber und alleiniger Gesellschafter der Schönegger Käse-Alm GmbH, sucht mit einer Vielfalt von Vertriebswegen Kunden für seine Heumilchprodukte. Fotos: Bonfig

und eröffnen, das 2017 nochmal erweitert wurde. Zu dieser Zeit engagierte er auch Andreas Geisler als Geschäftsführer. In bleibender Erinnerung dürfte das 25-jährige Firmenjubiläum geblieben sein, das Krönauer mit einer 10-tägigen Festveranstaltung feierte. 2016 zog es ihn nach Österreich. Dort pachtete er die Sennerei Zell am Ziller. In diesem Jahr feiert Krönauer sein 30-jähriges Firmenjubiläum. Mehr



UNS LIEGEN
FRÜCHTE AM
HERZEN

Von dem Moment an,
in dem sie geerntet werden,
bis hin zum Endprodukt.

AGRANA FRUIT bietet kundenspezifische und innovative Zubereitungen für Molkereiprodukte, Eiscremen, Backwaren und Food Service. Wir behandeln Früchte ab dem Zeitpunkt der Ernte bis zur Weiterverarbeitung im Endprodukt mit der größtmöglichen Sorgfalt.

AGRANA.COM

AGRANA Fruit Germany GmbH
Lilienthalstraße 1 | 78467 Konstanz | +49 7531 58070
AGRANA Fruit Austria GmbH
Mühlwaldstrasse 1 | 8200 Gleisdorf | +43 3112 22260

zur Geschichte der Schönegger Käse-Alm findet sich auf der Internetseite.

Mit drei Marken bedient Krönauer den Markt: „Schönegger Käse-Alm“, „Käse Rebellen“ und selbst „König Ludwig“ vereinnahmte Kronauer in Lizenz für seine Auslandsmärkte. Dagegen steht die Marke Schönegger Käse-Alm für den Verkauf in eigenen Läden oder bei Franchisenehmern. „Mit der Marke Käse Rebellen sind wir unterwegs beim Lebensmitteleinzelhandel (LEH) wie Kaufland, Real, Rewe, Edeka usw.“, verrät Krönauer.

Produziert werden die Spezialitäten von der Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH in den Produktionsstandorten, den Sennereien Sulzberg, Zell am Ziller und Thüringer Berg. Gereift, verpackt und versendet werden sie von der „Käse Rebellen GmbH“ in Steingaden.

Um einen Jahresumsatz von mehr als 50 Mio. EUR zu erzielen, verarbeitet und vermarktet Krönauer mit rund 150 Mitarbeitern, davon acht Auszubildende, 48 Mio. kg Heumilch pro Jahr, davon rund 20 Mio. kg Bio-Heumilch. Insgesamt 500 Bauern liefern ihm hierzu die Heumilch, davon sind 130 Bio-Bauern.

Strenge Qualitätsmerkmale legt Krönauer für seine Heumilch an. Sie muss zu 100 % tagesfrisch sein und unterliegt zertifiziert als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) der Durchführungsverordnung (EU) 2016/304. Die Molkereiprodukte von Krönauer enthalten keine Zusatz- und Konservierungsstoffe, werden naturgereift, sorgfältig gepflegt und extern von unabhängigen Stellen kontrolliert. Krönauer: „Wir haben Käse, der bis zu 1,5 Jahre ausreift bei höchster Qualität.“

Das Schönegger-Produktprogramm ist vielfältig. Neben Käseschmankerln wie Hartkäse, Schnittkäse, halbfester Schnittkäse und Weichkäse in mannigfaltiger Ausprägung vertreibt Krönauer auch Joghurt und Topfen, Wild- und Wurstspezialitäten, Pflegeprodukte und Drinks aus Molke sowie Brot, Müsli und Hausmacher Eiernudeln.

Ebenso vielfältig wie das Produktprogramm sind die Vertriebskanäle. Im Direktvertrieb verkaufen firmeneigene Käsespezialitätenläden. Außerdem werden die Produkte auch per Telefon, Telefax und E-Mail verkauft. Selbstverständlich sind sie auch im Onlineshop des Unternehmens erhältlich. Indirekt vertrieben werden die

Produkte des Unternehmens über Marktfahrer, 30 Franchiseläden, den LEH und den Fachgroßhandel.

Der Käse wird ausschließlich über die Theke verkauft. Krönauer sprach dabei von bis zu 5.000 t, die über die Theke gehen. Zehn Außendienstler suchen dabei die Marktleiter zu überzeugen, dass die verkaufte Menge noch steigt.

Die Länder Europas, die USA und Kanada sowie asiatische Länder wie Japan, Thailand und Singapur standen 2017 im Fokus des Exports von Schönegger-Produkten. Krönauer: „Das Exportgeschäft ist uns wichtig. Wir wollen es kontinuierlich ausbauen.“

Exquisa, keiner schmeckt...

Ernest Schäffer, Geschäftsführer bei den Karwendel-Werken Huber GmbH & Co.KG, stellte sich und das von ihm vertretene Unternehmen vor. Auch er hat die übliche Ausbildung genossen zum Molke-reimeister und Molkereitechniker, um schließlich nach einigen weiteren Stationen bei den Karwendel-Werken zu landen. Er verantwortet dort nicht nur technische Bereiche des Unternehmens, sondern ist auch im Vertrieb tätig.

In seiner Präsentation beleuchtete er unter anderem die Historie des Unternehmens. Im Unterschied zur Schönegger Alm liegt die Firmengründung der Karwendel-Werke fast 100 Jahre zurück. Im Jahr 1909, noch vor dem 1. Weltkrieg, gründete Franz Xaver Huber in Wessobrunn das Familienunternehmen. 1926 wird Buchloe im Allgäu Firmensitz aufgrund der besseren Verkehrsanbindung.

Molkereien sind „Dauerbaustellen“

Ab 1969 begann die Erfolgsgeschichte mit der Frischkäseproduktion unter der Marke Exquisa, die sich bis heute fortsetzt. 1984 wird das Frischkäsesortiment erweitert auf die „französischen“ Spezialitäten unter der Marke miree. 1992 startet schließlich die Exquisa-Quarkproduktion.

Mit den Erweiterungen, den Neubauten und der Sanierung von Produktionsgebäuden in den Jahren 2000 und 2004 vollzieht sich die Entwicklung des Unternehmens in immer kürzeren Schritten: 2005 Produktion von Exquisa-Scheiben aus Frischkäse

sowie Gründung der Exquisa Italia in Bozen und der Huber Einkauf in Reutte/Tirol; 2012 wiederum Erweiterung und Sanierung von Produktionsanlagen und Bau von drei Blockheizkraftwerken; 2016 Bau weiterer drei Blockheizkraftwerke und Aufstellen neuer Abfüllanlagen sowie Errichten neuer Sozialräume und einer neuen Produktionseinheit für pflanzliche Produkte, die unter der Marke NOA den Veggie-Trend bedient; 2017 Beginn des Ausbaus und die Erweiterung von Tanklagern und schließlich 2018 Investitionen in Arbeitssicherheit sowie in ein Betriebslabor. Bei Erscheinen dieses Berichts in der dmz wird nach Aussage Schäffers der gesamte Betrieb auf Gentechnikfreiheit umgestellt sein.

Die Platzierung als Markenhersteller dürfte das Erfolgsgeheimnis der Karwendel-Werke sein, ebenso die permanente Veränderung im Produktionsbereich, die zum Teil durch neue gesetzliche Vorgaben initiiert sind und angeschoben wird durch neue Unternehmensausrichtungen aufgrund von Veränderungen auf den Märkten. Schäffer konstatierte: „Jede Molkerei ist eine Dauerbaustelle.“

Mengenwachstum

Die Mengenentwicklungen beim Markenprodukt Exquisa zeigt das kontinuierliche Wachstum des Unternehmens im Markenbereich an. So produzierten die Karwendel-Werke an Käse (aus Milch):

2005:	65.000 t (150 Mio. kg)
2008:	75.000 t (172 Mio. kg)
2010:	85.000 t (180 Mio. kg)
2015:	95.000 t (200 Mio. kg)
2017:	110.000 t (250 Mio. kg)

2017 generierte die Karwendel-Unternehmensgruppe mit mehr als 500 Mitarbeitern (davon 25 Auszubildende) einen Umsatz von 363 Mio. EUR, dies bei einer Exportquote von mehr als 40 %.

Laut Schäffer pflegen die Karwendel-Werke ein gutes Verhältnis zu den Bauern. Es manifestiere sich in einem 12-köpfigen Erzeugerbeirat, der von Vorständen der Milcherzeugergemeinschaften aller Regionen und aller Größenklassen besetzt werde. „Alle Belange der Milcherzeuger und Molkerei werden in dieser Runde seit 2002 besprochen“, erklärte Schäffer.

Die gute Partnerschaft zeige auch die



Ernest Schäffer, Geschäftsführer bei den Karwendel-Werken Huber GmbH & Co.KG, zeigt für den Standort Buchloe auf die Mengenentwicklung bei Frischkäseprodukten und die eingesetzte Milch hierfür.



Emmerich Heilinger, emeritierter Geschäftsführer des Milchwirtschaftlichen Vereins Allgäu-Schwaben, führte durch die Historie der Milchwirtschaft des Allgäus.

Dauer der Geschäftsbeziehung an: „75 % der Milcherzeuger liefern seit zwei, drei oder vier Generationen Milch an uns, ebenso seit Jahrzehnten die größten staatlichen und kirchlichen Milcherzeuger, das Staatsgut Achselschwang und das Kloster St. Ottilien.“ Die älteste Partnerschaft mit einem Milchlieferanten betrage 105 Jahre. Für die Karwendel-Werke dürfte damit die Milchversorgung auch für die Zukunft gesichert bleiben.

Logistische Herausforderungen

Aktuell werden im Allgäuer Einzugsgebiet von rund 700 Milchviehbetrieben etwa 250 Mio. kg Milch im Jahr erfasst, dies bei

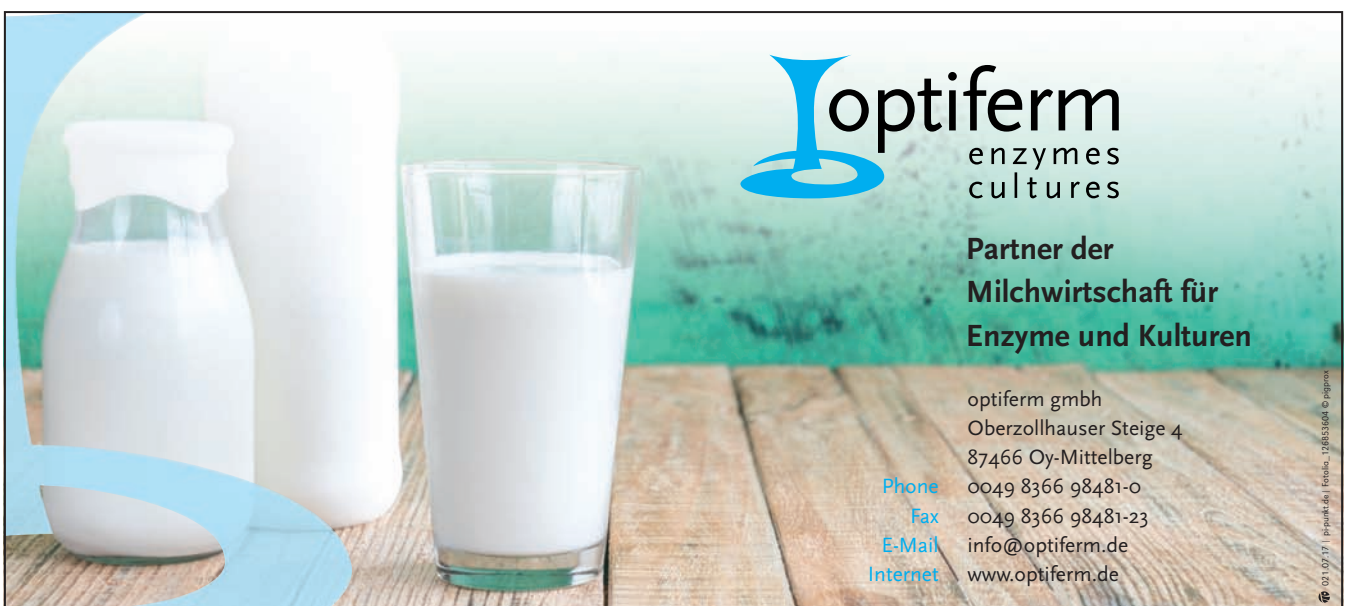
einer durchschnittlichen Milchmenge pro Tag von 700.000 kg und dies bei täglicher bzw. zweitägiger Abholung. Die Erfassungsmenge pro Betrieb liege in einem Bereich von 15 kg bis 7.000 kg am Tag. Für die Karwendel-Werke eine logistische Herausforderung. So gebe es beispielsweise 100 Betriebe, die weniger als 100 kg pro Tag lieferten. Ein Kostenfaktor, anders als in Sachsen, so Schäffer: „Auch das schultern wir.“

Organisiert wird die Milcherfassung von einer eigenen Firma, deren Milchtankwagen im Jahr pro Fahrzeug durchschnittlich 34 Mio. kg Milch in Tag- und Nachtfahrt zur Molkerei transportiert. Schäffer machte deutlich: „Wir kaufen keine fremde

Milch zu. Wir haben eine komplette Eigenmilchversorgung.“

Allgäumilch – geschichtlicher Aufriss

Die Historie der Milchregion Allgäu näher brachte in seinem Festvortrag den Teilnehmer der Mitgliederversammlung der emeritierte Geschäftsführer des Milchwirtschaftlichen Vereins Allgäu-Schwaben, Emmerich Heilinger. Nach seinen Worten habe es die Milchwirtschaft in der Region schon gegeben, bevor der Name Allgäu überhaupt zum Begriff wurde. „Erst im Jahr 817 in St. Gallen wurde das Allgäu das



Optiferm
enzymes
cultures

**Partner der
Milchwirtschaft für
Enzyme und Kulturen**

optiferm gmbh
Oberzollhauser Steige 4
87466 Oy-Mittelberg
0049 8366 98481-0
0049 8366 98481-23
info@optiferm.de
www.optiferm.de

Phone
Fax
E-Mail
Internet

031 0717 | Le-punkt.de | Foto: J. G. S. 1984/3004 © pagipix

erste Mal benannt. " Wobei das Allgäu niemals ein staatliches, sondern immer ein landschaftliches Gebilde ohne feste Grenzen gewesen sei, so Heilinger.

Bei der landschaftlichen Abgrenzung des Allgäus sei man laut Heilinger schon immer etwas großzügig gewesen. Denn mit dem Namen Allgäu habe es sich immer gut Geschäfte machen lassen. Heilinger warf einen Blick weit zurück: „Die Vorläufer der geregelten Milchwirtschaft dürften keltischen Ursprungs sein. Die Kelten verstanden viel von Viehwirtschaft.“ Schon die Römer berichteten von lebhaftem Handel keltischer Milchprodukte und vom Tod eines Kaisers, der nach einer Fressorgie verstarb, zu der auch rätscher Käse gereicht wurde.

Zur Zeit des Frankenreichs um 800 wurden zur Versorgung der Klöster und Fürstenthöfe sogenannte Schwaigen eingerichtet: „Die Schwaigen waren unter anderem auch kleine Molkereien“, weiß Heilinger. So habe beispielsweise im Jahr 820 die Schwaige Gelchenwang im Gunzesrieder Tal den fränkischen Landesherren Tribut zollen müssen mit der Lieferung von zu meist haltbarem Hartkäse.

Auch im Mittelalter habe ein lebhafter Handel mit Käse stattgefunden. Berichtet wird in diesem Zusammenhang vom Lindauer Wochenmarkt, wo „trefflich viel Käs' und Butter“ angeboten worden sei.

Die Arbeit des KäSENS mussten die Frauen verrichten, wie Zeugnisse berichten. Auch über Qualitätssicherung, Mindesthaltbarkeit, Salzen zur Konservierung wurde im Mittelalter schon geschrieben.

Die Geschichte der modernen Allgäuer Milchwirtschaft begann um 1830 mit Carl Hirnbein, Josef Aurel Stadler und Johann Althaus. So sei Hirnbein landauf und landab in Europa unterwegs gewesen, um neue Verfahren zur Käseherstellung zu finden. Stadler dagegen ging einen anderen Weg. Er kaufte das Know-how und holte sich den Senner Althaus. Erst mit diesem habe die erfolgreiche Produktion von Allgäuer Emmentaler begonnen.

Mit der Verbesserung der Infrastruktur und dem regen Handel mit Käse bekam das Allgäu das Etikett, die „Käseküche Deutschlands“ zu sein. Mit dem Erfolg kam die Gier. Die Allgäuer setzten mehr auf Menge und weniger auf Qualität. Sie erzeugten zu viel fehlerhaften Käse. Heilinger kommentierte: „Gier frisst Hirn“. Andere Regionen wie beispielsweise Norddeutschland verdrängten daher die Allgäuer aus den Märkten. Selbst russische Butter machte sich regional breit.

Die daraus entstehende Not führte wieder zusammen. Milcherzeuger, Milchverarbeiter und Händler suchten einen Ausweg. In Immenstadt wurde am 22. April 1887 der Milchwirtschaftliche Verein gegründet.

Die Lösung fand sich: Erzeugung besserer Qualität zu günstigeren Preisen. Hierzu musste die gesamte Wertschöpfungskette verbessert werden. So war die freiwillige Stallkontrolle die erste Maßnahme. Geregelt wurde auch die Ausbildung. Die erste Molkereischule in einer Sennerei von Weiler wurde eröffnet.

Strukturwandel

Mit Zahlen unterlegte dann Heilinger die Entwicklung der Milchwirtschaft im Allgäu. Die Milchleistung pro Kuh lag 1888 bei 1.600 l – 2011 bei 6.500 kg. 1950 lieferten die Allgäuer Milchbauern an die Molkereien 0,7 Mio. t, 2011 waren es 2,6 Mio. t. Die Zahl der Molkereien verringerte sich dagegen drastisch. So verarbeiteten im Jahr 1935 noch 1.554 Betriebe Milch, 2011 nur noch 50 Betriebe.

Auch einen Vergleich der Allgäuer Milchwirtschaft mit der deutschen zog Heilinger und nannte wesentliche Kennzahlen. Nach seinen Aussagen wird im Allgäu 9 % der deutschen Milch an die dortigen Molkereien geliefert, aber dort 43 % des Hartkäses produziert in der Mehrzahl als Markenartikel. Für die Allgäuer Milchbauern zahle sich das aus, da die Milchpreise im Spitzenbereich lägen.

Reinhold S. Bonfig

Unser Anspruch **Kompetent / Innovativ / Flexibel** **Gemeinsam stark für unsere Kunden**



Wir überprüfen Ihre Wärmetauscher:

- **Genau und sicher**
- **Ohne Umweltbelastung (Abwasseranfall)**
- **Lebensmittelzugelassenes Prüfgas (E 949)**
- **Kein Einbringen von Fremdstoffen in die Anlagen**

Mehr Informationen über unsere Web-Seite

www.lebensmittelanlagen-service-df.de

oder: S.Fischer@anlagen-service-df.de

+49 151-23 73 52 65

