

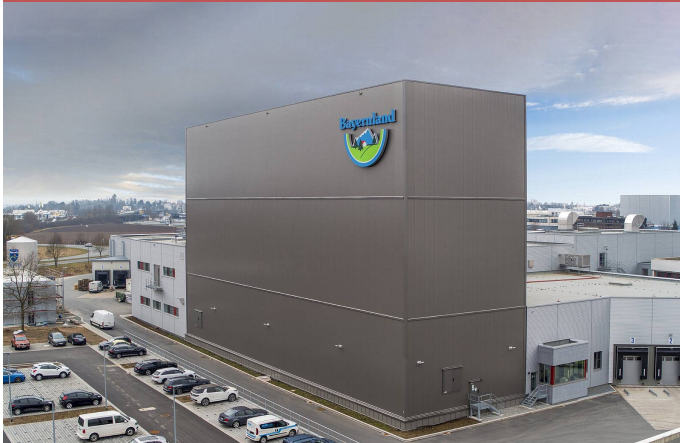
PRAXIS

Vollautomatisierte Käseproduktion in Bayreuth

Die Bayernland eG hat 55 Millionen Euro in eine neue Käserei investiert. In dem Werk in Bayreuth produziert die Genossenschaft Schnittkäse-Spezialitäten für das In- und Ausland.

Autor: Christof Dahlmann, Redaktion „Profil“

Fotos: Bayernland eG



Die bayerischen Genossenschaften investieren konsequent in ihre Zukunftsfähigkeit. Ein Beispiel dafür ist die neue Käserei der Bayernland eG in Bayreuth. Die Molkereigenossenschaft hat 55 Millionen Euro für den Neubau ausgegeben. Trotz der zuletzt deutlich gestiegenen Preise für Baumaterialien blieben die Kosten im

geplanten Rahmen. Baubeginn war im Oktober 2019, im Frühjahr dieses Jahres wurde die Käserei fertiggestellt. Seitdem fährt die Genossenschaft die Produktion Stück für Stück hoch.

Einer der führenden deutschen Vermarkter von Milchprodukten

Die Bayernland eG wurde 1930 in Nürnberg gegründet. Pro Jahr stellt die Genossenschaft rund 300.000 Tonnen Milchprodukte für Märkte im In- und Ausland her. Mit diesem Absatz zählt sie zu den führenden deutschen Vermarktern von milchwirtschaftlichen Erzeugnissen. In den vergangenen Jahren ist die Molkereigenossenschaft gewachsen: 2008 ging die Domspitzmilch eG, 2009 die Käserei Bayreuth eG und 2019 die Molkereigenossenschaft Pleystein eG im Unternehmen auf. Unter der Marke Bayernland vermarktet die Genossenschaft ein umfangreiches Sortiment. Die Produktpalette reicht von Mozzarella- und Schnittkäsespezialitäten bis zu Frischeprodukten wie Butter und Joghurt. Ergänzt wird das Portfolio durch zahlreiche italienische und schweizerische Käsespezialitäten. Die Zentrale der Bayernland eG befindet sich in Nürnberg, die Produktionsstätten liegen in Amberg, Bayreuth und Regensburg.

Die neue Käserei in Bayreuth ersetzt die bisherige Produktion im rund 30 Kilometer entfernten Kemnath. „Die Milchverarbeitung dort war in dieser Form nicht mehr zukunftsfähig. Zudem war es sinnvoll, unseren bestehenden Standort in Bayreuth zu erweitern und dort neu zu bauen. Dadurch konnten wir Synergieeffekte schaffen, beispielsweise beim Transport“, betont Hauptgeschäftsführer Gerhard M. Meier. Die Produktion in Kemnath wurde im ersten Halbjahr 2022 nach und nach heruntergefahren, die meisten Beschäftigten wechselten nach Bayreuth.

In der Festspielstadt produziert Bayernland seit langer Zeit vorwiegend Naturkäse, der Schwerpunkt liegt auf Mozzarella-Spezialitäten. Das neue Werk wurde an das

Bestandsgebäude angebaut. Dort verarbeitet die Genossenschaft nun die Milch vor allem zu Schnittkäsen wie Edamer und Gouda, aber auch zu Hartkäsen wie etwa Emmentaler weiter. „Unsere Schnittkäse-Spezialitäten stellen wir jetzt ausschließlich in der neuen Käserei in Bayreuth her“, sagt Meier. Bis zu 40.000 Tonnen Käse können in der Produktionsstätte pro Jahr hergestellt werden. Die dafür benötigte Milch kommt vor allem von Bauernhöfen in Oberfranken und der Oberpfalz.



Die Produktionsstätte von Bayernland in Bayreuth aus der Vogel-Perspektive, im Vordergrund die neue Käserei.

Die Produkte für den deutschen Markt vertreibt Bayernland ab Werk sowie im Lebensmitteleinzelhandel. Zweites wichtiges Standbein ist der Export. Aktuell liefert die Molkereigenossenschaft ihre Waren in knapp 50 Länder. Von großer Bedeutung ist besonders der italienische Markt. „Wir gehen davon aus, dass deutlich über die Hälfte der in Bayreuth hergestellten Schnittkäse exportiert wird“, erklärt Meier.

Das Unternehmen setzt in der neuen Käserei modernste Technik ein. Alle Prozesse sind komplett automatisiert, Handarbeit ist nicht vorgesehen. So werden die Käse vollautomatisch in das Salzbad ein- und ausgebracht. „Die Mitarbeiterinnen und

Mitarbeiter vor Ort überwachen die Arbeitsabläufe und greifen nur bei etwaigen Störungen ein“, sagt Meier. Auch das 30 Meter hohe Hochregallager, in dem der Käse reift, ist automatisiert und rund um die Uhr in Betrieb. Anders ließen sich die Mengen gar nicht bewältigen, erklärt der Hauptgeschäftsführer. Weitere Details zu den Prozessen und der verbauten Technik möchte die Genossenschaft aus geschäftlichen Gründen nicht nennen. Nur so viel: „Wir fühlen uns im Vergleich zu den Wettbewerbern gut aufgestellt“, bekräftigt Meier.

WEITERFÜHRENDE LINKS