

Mozzarella, Milchpulver,

Genossenschaften dominieren das Molkereigeschäft in Bayern. „Profil“



Allgäu Milch Käse

In der Genossenschaft haben sich rund 1.200 Milcherzeuger zusammenschlossen. An den beiden Standorten Kimratshofen und Hawangen verarbeitet das Unternehmen jährlich rund 400 Millionen Kilogramm Milch und stellt Butter, Käse und Rahm her. Rund ein Drittel der Käseproduktion wird ins europäische Ausland exportiert. 2015 investierte die Allgäu Milch Käse über fünf Millionen Euro, unter anderem in ein neues Bergkäselager. Außerdem baut die Genossenschaft derzeit eine neue Quarkerei. Der Jahresumsatz belief sich zuletzt auf 170 Millionen Euro.

„Tradition und Fortschritt“: Dieser Slogan passt auf die genossenschaftlichen Milchverarbeitungsunternehmen in Bayern. Tradition, weil die Ursprünge der meisten Betriebe mehrere Jahrzehnte zurückliegen. Insbesondere in den 1920er und 1950er Jahren gründeten sich die heute bestehenden Genossenschaften. Zu ihren Mitgliedern unterhalten sie eine enge Bindung: 2015 lieferten rund 13.000 Landwirte Milch an „ihre“ eG. Aus der produzieren rund 3.700 Mitarbeiter Käseerzeugnisse wie Emmentaler oder Mozzarella, Frischprodukte wie Milch oder Quark sowie Trockenwaren wie Molke- oder Sahnepulver. Die Genossenschaftsunternehmen decken somit die gesamte Produktpalette ab. Insgesamt gingen vergangenes Jahr rund 5 Millionen Tonnen Milch durch genossenschaftliche Hände.

Die Unternehmen sind sich ihrer Tradition bewusst. Dennoch entwickeln sie

Innovationen und neue Produkte. Beispielsweise haben sie ihr Sortiment ausgebaut und auf Trends wie Bio-Lebensmittel oder „Convenience Food“ reagiert. Zudem haben die Genossenschaften neue Absatzmärkte erschlossen. Sie exportieren mittlerweile einen nicht unerheblichen Teil ihrer Erzeugnisse ins Ausland: Ob in Buenos Aires, New York, Kapstadt, Tokio oder Melbourne – in allen Teilen der Welt können Konsumenten heute bayerische Qualitätsprodukte genossenschaftlicher Unternehmen erstein.

Die Molkereigenossenschaften sind deshalb ein wichtiger Wirtschaftsfaktor im Freistaat. Bei schwierigen Marktbedingungen haben sie im vergangenen Jahr weit über 2 Milliarden Euro umgesetzt, rund 60 Prozent der in Bayern verarbeiteten Milch fließt durch genossenschaftliche Hände. „Profil“ porträtiert acht genossenschaftliche Molkereien. *cd*



Bayerische Milchindustrie (BMI)

Mit einem Jahresumsatz von deutlich mehr als 500 Millionen Euro ist die BMI eine der großen Molkereigenossenschaften in Bayern. Vergangenes Jahr verarbeitete sie fast drei Milliarden Kilogramm Molke und Rohmilch. Daraus wurden 122 Millionen Kilogramm Trockenprodukte, 143 Millionen Kilogramm Frischprodukte sowie 65 Millionen Kilogramm Käse hergestellt. Die Genossenschaft ist einer der größten Molkenpulverhersteller Deutschlands und bei Bio-Molkenderivate einer der weltweit führenden Anbieter. Die Kunden sitzen in mehr als 60 Ländern, unter anderem in den USA, Südafrika, Japan, China, Indien und in Australien.



Bayernland

Die 1930 gegründete Genossenschaft mit Sitz in Nürnberg produziert an fünf Standorten: Amberg, Bayreuth, Fürth, Kemnath und Regensburg. Einen Schwerpunkt des Sortiments bilden traditionelle Käsesorten wie Rottaler, Emmentaler oder Appenzeller. Insgesamt setzt die Genossenschaft jährlich rund 300 Millionen Kilogramm Milchprodukte ab. Neben Deutschland ist Italien der wichtigste Absatzmarkt. Dort ist die Bayernland seit 1970 vertreten. Die Produkte gibt es aber auch in Chile oder Indonesien zu kaufen. Die Marke Bayernland wurde 1965 eingeführt. Seitdem vermarktet und bewirbt die Genossenschaft ihre Produkte unter diesem Label.



Goldsteig Käseereien Bayerwald

Die Goldsteig Käseereien Bayerwald GmbH gehören zu Deutschlands größten Herstellern von Mozzarella. Das heute von vier Genossenschaften getragene Gemeinschaftsunternehmen wurde mit Hauptsitz in Cham 1992 gegründet. Produziert wird mit rund 650 Mitarbeitern in Tittling, Plattling und Straubing. Der Firmenname erinnert an den Goldenen Steig, einen wichtigen Handelsweg im Mittelalter. Goldsteig verarbeitet pro Jahr knapp 880 Millionen Kilogramm Milch von rund 3.300 Lieferanten. Die Produkte werden an Abnehmer in ganz Europa geliefert. Vergangenes Jahr erwirtschaftete das Unternehmen 470 Millionen Euro Umsatz.

Magerquark und mehr

stellt die Akteure und ihre Angebotspalette in einer Übersicht vor.

Milchverwertung Ostallgäu

Die Milchverwertung Ostallgäu produziert mit 35 Mitarbeitern und drei Auszubildenden Käse und Frischprodukte – zum Beispiel Butter oder Emmentaler. Jährlich verarbeitet die Genossenschaft etwa 110 Millionen Kilogramm Milch von rund 500 Lieferanten. In den vergangenen Jahren ist die Produktion stark gewachsen: Unmittelbar nach Gründung der Genossenschaft im Jahr 1964 lag die angestrebte Milchmenge pro Jahr bei vier Millionen Kilogramm Milch. 1967 hatte sie die verarbeitete Menge bereits verdreifacht.

Milchwerke Berchtesgadener Land

Die Molkerei Berchtesgadener Land Chiemgau, gegründet im Jahr 1927, nimmt aktuell die Milch von knapp 1.800 Landwirten in der Alpenregion zwischen Zugspitze und Watzmann ab. Am Produktionsstandort in Piding sind rund 400 Mitarbeiter beschäftigt, darunter 27 Auszubildende. 2015 erfasste die Genossenschaft rund 287 Millionen Kilogramm Milch, davon ein gutes Viertel Biomilch. Die Milchwerke erwirtschafteten 2015 einen Umsatz von 205 Millionen Euro.

Milchwerke Ingolstadt-Thalmässing

Pro Jahr verarbeiten die 68 Mitarbeiter der Milchwerke Ingolstadt-Thalmässing rund 126 Millionen Kilogramm Milch zu Vollmilch- und Sahnepulver sowie zu Eis- und Shakegrundstoffen. Damit machte die Genossenschaft 2015 mehr als 53 Millionen Euro Umsatz. Beliefert werden vor allem Industriekunden. Wichtigster Abnehmer ist McDonald's. Die Schnellrestaurantkette ist schon seit 1978 Kunde. Später kam unter anderem Ikea hinzu. Um die Nachfrage zu bedienen, investierte die Genossenschaft in den vergangenen Jahren mehr als 8 Millionen Euro in ihre Produktionskapazitäten.

Milchwerke Oberfranken West

Seit 1927 versorgt die Genossenschaft ihre Kundschaft mit Produkten wie Ofenkäse, Reibekäse oder Camembert. Über 1.000 Landwirte liefern dafür ihre Milch an die beiden Standorte Wiesenfeld und Lendershausen. Jährlich verarbeitet die Genossenschaft rund 450 Millionen Kilogramm Milch zu fast 49 Millionen Kilogramm Käse. Damit setzte sie zuletzt 232 Millionen Euro um. In den vergangenen Jahren investierte die Genossenschaft 10 Millionen Euro, die unter anderem in ein neues Hochregallager flossen. Die Absatzmärkte umfassen neben Europa die USA, Südkorea und Ägypten.



Blick in den Reifekeller der Naturkäserei TegernseerLand eG.

Genossenschaftliche Sennereien

Molkereien sind nicht die einzigen genossenschaftlichen Milchverarbeiter in Bayern. Sie haben noch 13 „kleine Brüder“: die Sennereigenossenschaften, die zum Teil nur ein paar Dutzend Mitglieder haben. Bei der Sennerei Bremenried eG sind es zum Beispiel neun. Die meisten der bayerischen Sennereigenossenschaften blicken auf eine mehr als 100-jährige Geschichte zurück. Die Sennereigenossenschaft Gunzesried wurde beispielsweise bereits im Jahr 1892 von 40 Bauern gegründet. Heute sind es noch 15 Landwirte, die jährlich rund 1,2 Millionen Kilogramm Milch liefern.

Verbreitet sind diese klein strukturierten, regionalen Genossenschaften im bayerischen Alpenland. Ebenso wie die Weiden sind auch die Produktionsanlagen hoch gelegen. Die Bergkäserei Diepolz eG produziert zum Beispiel auf 1.000 Metern Höhe. Das Erfolgsrezept dieser Genossenschaften ist ihre Spezialisierung auf in Handarbeit hergestellte Butter, Milch- oder Käseprodukte. Beim Käse stehen hauptsächlich traditionelle Sorten wie Bergkäse im Fokus. Für die Herstellung verwenden die Genossenschaften häufig Rohmilch.

Die Milch stammt ausschließlich von Mitgliedsbauern aus der unmittelbaren Gegend der Sennereien. Die Kühe der Milcherzeuger verbringen den Sommer in aller Regel auf Weiden oder Almen und fressen hauptsächlich Gras, Weidekräuter und Heu. Ziel ist es, besonders hochwertige Milch zu produzieren. Der Mehraufwand rechtfertigt im Gegenzug höhere Preise, die das Überleben der Genossenschaften und ihrer Mitglieder langfristig ermöglichen. Viele der Sennereien wie die Schaukäserei Ammergauer Alpen eG oder die Naturkäserei TegernseerLand eG setzen zudem mit Führungen und Freizeitangeboten auf Tourismus als weiteres Standbein. *aw*