

„Biomilch“ – Tendenz steigend

Anlässlich der steigenden Bedeutung von Biomilch für Verbraucher, Molkereien und Milcherzeuger haben wir im Vorfeld der BioFach (15. bis 18. Februar, Nürnberg) einige Fragen an die dort ausstellenden Molkereiunternehmen gerichtet. Diese finden Sie nachfolgend, ebenso wie im Anschluss daran die entsprechenden Antworten.

Wir haben gefragt:

- 1 *Wie hat sich die Biomilch-Verarbeitung in Ihrem Unternehmen in den letzten fünf Jahren entwickelt und welchen Verlauf erwarten Sie für 2012?*
- 2 *Welche Anforderungen stellen Sie an Ihre Lieferanten (ist z. B. die Anbindung an einen Bio-Verband Bedingung?)*
- 3 *Welche Bedeutung hat die regionale Herkunft der Milch für Ihr Unternehmen?*

Backensholzer Hofkäserei

1 *Wie hat sich...*

Unsere Milchverarbeitung ist in den letzten fünf Jahren langsam aber stetig gewachsen. Ich erwarte vom laufenden Jahr eine weitere moderate Wachstumskurve.



Augen zu. Mund auf.

2 *Welche Anforderungen ...*

Wir verarbeiten in erster Linie die Milch unserer eigenen 300 Kühe, haben aber auch eine ökologische Ziegenmilchverarbeitung. Unsere vier Ziegenmilchlieferanten und wir sind alle Mitglied im Bioland Verband. Für die wachsende Zahl unserer Kunden ist die Zugehörigkeit eines Bio-Verbandes ein wichtiges Qualitäts- und Vertrauensmerkmal.

3 *Welche Bedeutung...*

Neben der Tatsache, dass wir ökologisch produzieren, ist der regionale Aspekt von sehr großer Bedeutung. Regionale Nachhaltigkeit – danach wird immer häufiger gefragt. Die Tatsache, dass von der Fütterung der Kühe/Ziegen alles in unserer Hand liegt, ist ein großer Wettbewerbsvorteil. Unsere kurzen Wege gewährleisten ein hohes Maß an Qualität, Hygiene und sozialer Kompetenz.



Wir geben unseren Kunden jederzeit Auskunft über Fragen der Fütterung und Haltung unserer Kuhherde, sowie über die Weiterverarbeitung der Milch.

Martina und Ernst Metzger-Petersen

- 4 *Wie hoch ist zurzeit die Anlieferung, bzw. wie hoch ist die Anzahl der Lieferanten? Besteht darüber hinaus noch Bedarf?*
- 5 *Wie begegnen Sie den Anforderungen a) der Qualität in Hinblick auf die Zusammenarbeit mit den Lieferanten, b) dem Verbraucheranspruch?*
- 6 *Wie schätzen Sie die Entwicklung des Biomilchpreises ein?*
- 7 *Was unterscheidet Ihr Konzept von dem anderer Bio-Molkereien bzw. wo sehen Sie Ihr Alleinstellungsmerkmal?*

4 *Wie hoch...*

Wir verarbeiten die komplette Milch unserer Kühe und ca. 20.000 l Ziegenmilch pro Lieferant/Monat in der Saison. Ich lege großen Wert auf Kontinuität und strebe ein langsames, aber nachhaltiges Wachstum an.

Die Stimmigkeit zwischen Milchproduktion und Käseproduktion steht für uns und in der Darstellung nach außen im Vordergrund. Bio bedeutet zwangsläufig auch einen ehrlichen Umgang mit den für uns zur Verfügung stehenden Ressourcen.

5 *Wie begegnen...*

Unsere Qualitätsansprüche sind außerordentlich hoch. Der Verbraucher/Handel bringt uns ein großes Maß an Vertrauensvorschuss entgegen, dem wir mit kompletter Transparenz begegnen. Nur so lassen sich die höheren Preise transportieren. Der Kreislauf von Feldwirtschaft, Viehwirtschaft und Veredlung ist komplett in unserer Hand und wird lückenlos von jedermann einsehbar dokumentiert.

Bei uns fängt das Käsen auf dem Feld an...

6 *Wie schätzen...*

Unsere Qualitätsansprüche sind sehr hoch, daher auch ein guter Milchpreis. Ich bin der Meinung, dass der Verbraucher es unterstützt – bei Transparenz – gute Rohstoffpreise zu zahlen.



7 Was unterscheidet...

Unser Konzept ist unser geschlossenes System. Das Herzstück ist unser Hof, wir managen unsere Kühe mit großem Respekt, aber trotzdem modern, um den Ansprüchen der Verbraucher gerecht zu werden. Unsere Energie bekommen wir ausschließlich aus unserer eigenen Biogasanlage, die nicht nur mit Mais betrieben wird, sondern mit Kuhdung und Klee gras oder Ganzpflanzensilage (Gerste/Erbsen/Gras).
Unsere Kunden schätzen dieses nachhaltige Konzept.

■ *Martina Metzger-Petersen, Geschäftsführerin Backensholzer Hofkäserei, Oster-Ohrstedt*

Halle 9 • Stand 317

Molkerei Biedermann AG

1 Wie hat sich...

Die Entwicklung des Bio-Milch Absatzes ist dank des Exportes und der steigenden Beliebtheit von Bio in den letzten Jahren stetig gestiegen. Die wirtschaftlichen Situationen können die Absatzentwicklung maßgebend beeinflussen. Eine nicht messbare Größe stellen die Lebensmittelskandale im Produktionsumfeld dar.



2 Welche Anforderungen ...

Unsere Lieferanten müssen nach den Bestimmungen von Bio Suisse produzieren.

3 Welche Bedeutung...

Wir sind eine Regionale Molkerei und legen großen Wert darauf, dass auch die Milch aus der Umgebung stammt. Unsere Milchlieferanten sind in einem Umkreis von 30 km ansässig.

4 Wie hoch...

Wir verarbeiten in unserem ökologisch ausgerichteten Produktionsbetrieb rund 30 Millionen Liter Bio Milch im Jahr. Die Milchmenge wird durch 250 Lieferanten sichergestellt.

5 Wie begegnen...

Die Lieferanten werden vor Ort durch die Molkerei Biedermann kontrolliert betreffend Hygiene, Sauberkeit etc. Bei der Milch findet eine strenge Eingangskontrolle statt (QS – Keim- und Zellzahlbestimmung).

6 Wie schätzen...

Die Menschen legen immer mehr Wert auf Nachhaltigkeit und Ökologie und sind bereit, dafür auch mehr Geld auszugeben. Der Milchpreis wird sich in den nächsten Jahren im jetzigen Bereich bewegen. Abhängig wird die Entwicklung davon sein, wie sich die Wirtschaft entwickelt und wie viele Skandale im Lebensmittelbereich aufgedeckt werden.



7 Was unterscheidet...

Die Molkerei Biedermann ist sehr innovativ im Bio Bereich. Wir werden in diesem Jahr ein Bio Caffè Latte Macchiato auf den Markt bringen mit einem einzigartigen Deckel, den wir erstmals auf der BioFach in Nürnberg vorstellen werden. Auch der Bereich der lactosefreien Produkten ist eine Stärke der Molkerei Biedermann sowie die Schafmilchprodukte und der erfrischende Lassi Drink nach indischer Rezeptur.

■ *Daniel Knill, Leiter Verkauf & Marketing, Molkerei Biedermann AG, Bischofszell/TG, Schweiz*

Halle 9 • Stand 357

Käserei Monte Ziego

1 Wie hat sich...

Wir haben seit Jahren Zuwachsraten von 30 bis 40 Prozent der Ziegenmilchmengen. Wir erwarten eine weitere Steigerung von über 30 Prozent im laufenden Jahr.



2 Welche Anforderungen ...

Wir verarbeiten ausschließlich Demeter Ziegenmilch, wir sind eine der wenigen Ziegenkäsereien, die eine ganzjährige Milchverarbeitung haben. In enger Zusammenarbeit mit unseren Ziegenmilchlieferanten konnten wir durch gezieltes Herdenmanagement die saisonalbedingte Milchmengenschwankungen etwas besser ausgleichen.

3 Welche Bedeutung...

Monte Ziego verarbeitet ausschließlich Ziegenmilch von eigenen Vertragslieferanten aus dem mittleren Schwarzwald, für uns ist es ein zentrales Anliegen, Ziegenmilch zu verarbeiten, die aus unserer Region kommt.

4 Wie hoch...

Wir haben fünf Ziegenmilchlieferanten und erfassen 750.000 Liter/Jahr. Wir suchen weitere Ziegenmilchproduzenten, 2013 kommen bereits drei neue hinzu.

5 Wie begegnen...

Wir untersuchen mehr als gesetzlich notwendig ständig unseren Rohstoff. Die Ziegenmilchqualität unserer Lieferanten ist hervorragend und dient als Grundlage für unseren leckeren Ziegenkäse.

6 Wie schätzen...

Wir erhöhen jährlich den Demeter Ziegenmilchpreis um zwei Prozent und liegen derzeit bei einem Auszahlungspreis von ca. 0,71 €/kg.
Wir gehen davon aus, dass sich der Zie-



Monte Ziego wurde erst kürzlich zum „Demeter Produkt des Jahres 2012“ gekürt

genmilchpreis in Zukunft positiv für die Lieferanten entwickeln wird.

7 Was unterscheidet...

Wir haben uns insbesondere auf die Ziegenfrischkäseproduktion spezialisiert, durch die ganzjährige Milchverarbeitung haben wir in der Branche eine große Nachfrage, gerade im Winterhalbjahr.

■ **Martin Buhl, Geschäftsleitung Biomanufaktur Schwarzwald-Bodensee, Teningen**

Halle 6 • Stand 6-211e

Landkäserei Herzog

1 Wie hat sich...

Die Bio-Milchverarbeitung hat sich in unserem Unternehmen in den letzten fünf Jahren verdoppelt.

Gründe hierfür sind:

- Einführung unserer Eigenmarke „Roggenburger Bio“
- Eigener Vertrieb und Marketing
- Positive Betriebsgröße, das heißt: Familiengeführtes Privatunternehmen in überschaubarer Größe (keine Milchindustrie), kurze Entscheidungswege
- Positives Image der Marke „Roggenburger Bio“ sowie der Landkäserei Herzog



2 Welche Anforderungen ...

Es wird nur Verbandsware verarbeitet. Unsere Milchlieferanten sind im Biokreis- und Bioland-Verband.

3 Welche Bedeutung...

Regionale Herkunft hat bei uns große Bedeutung. Wir beziehen die Biomilch von Biobauern im Umkreis von 50 km. Für diese regionale Bio-Milch bezahlen wir einen Öko-Regio Cent. Erhalt der Auszeichnung „regional und fair“ durch unseren Verband Biokreis in 2011 für regionalen und fairen Umgang mit unseren Bio-Bauern sowie für die regionale Herstellung und Beachtung sozialer Kriterien.



4 Wie hoch

Zehn Bio-Milchlieferanten mit rund 2 Mio. Litern Bio-Milch. Die Milchlieferung wächst jährlich nach Bedarf und Umsatzsteigerung unserer Produkte.

5 Wie begegnen...

Vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Milchlieferanten. Jedes bäuerliche Familienunternehmen ist uns bekannt sowie deren Betriebsführung.

6 Wie schätzen...

Die Preisentwicklung im Bio-Milchpreis ist sehr stabil, wir rechnen jedoch im Jahre 2012 mit leichten Steigerungen.

7 Was unterscheidet...

Aufgrund unserer Betriebsgröße und unseres breiten Bio-Sortiments von Frisch- bis Hartkäse aus eigener Herstellung sind wir ein zuverlässiger und interessanter Partner für den Bio-Naturkosthandel. Zusätzlich verfügen wir über eine starke regionale Vermarktung mit drei eigenen Käseläden sowie drei Markthängern für die Wochenmärkte in unserer Nähe.

■ **Walter Herzog, Geschäftsführung Landkäserei Herzog e. K., Roggenburg/Schießen**

Halle 6 • Stand 331f



Kärntnermilch

1 Wie hat sich...

Wir produzieren seit 1994 als erste größere österreichische Molkerei Bioprodukte. Bio ist für die Kärntnermilch ein wichtiges Standbein.

Ca. 20 Prozent der angelieferten Milch werden zu Bioprodukten verarbeitet. Mit der „Bio+“ Produktlinie – vom feinen Joghurt bis zum herzhaften Käse – bietet Kärntnermilch eine eigene Herstellermarke. Neben der eigenen Bio-Marke produzieren wir seit vielen Jahren diverse Handelsmarken.

2 Welche Anforderungen ...

Alle unsere Bio-Produkte tragen das „AMA-Biozeichen“ und werden durch die Biokontrollstelle „Austria Bio Garantie“ kontrolliert und zertifiziert.

Landwirte der Kärntnermilch haben Vorbildwirkung. Sie verpflichten sich freiwillig zur biologischen Bewirtschaftung ihrer Flächen. Alle Biomilchlieferanten müssen die „Bio Austria“-Richtlinien erfüllen, die schärfer sind, als es die EU-Bio-VO 834/2007 verlangt (Einschränkungen und Verschärfungen sind im Betriebsmittelkatalog für die biologische LW in Österreich ersichtlich – verschärfte Futtermittelaufgaben, längere Freilaufzeiten für die Tiere zur artgerechten Tierhaltung, Einschränkungen bei Düngemitteln, Pestiziden und Zutatens, usw.)



Technik + Service

SCHUY ... ihr Partner in der Lebensmittelindustrie

„Billig sind unsere Maschinen nicht – aber konkurrenzlos preiswert“

Hans Schuy GmbH & Co. KG | Johann-Pülsch-Straße 5 | D-36088 Hünfeld
Tel: +49 (0)6652 606-0 | Fax: +49 (0)6652 606-90 | E-Mail: office@schuy.com | Internet: www.schuy.com

Besuchen Sie uns auf der Anuga FoodTec in Halle 7.1 - Stand 71/79



Dir. Helmut Petschar

3 Welche Bedeutung...

Der Rohstoff Milch stammt zu 100 Prozent von unseren Biobauern, die in unserer Genossenschaft integriert sind. Frische, Qualität und Regionalität der Produkte werden bei der Kärntnermilch seit über 80 Jahren ganz groß geschrieben. Die Kärntnermilch als eher kleinere Molkerei kann sich gegenüber den Großen nur mit „Qualitätsführerschaft vor Preisführerschaft“ behaupten.

4 Wie hoch...

Im Jahr 2011 wurden ca. 101 Mio. kg Rohmilch von 1.446 Milchlieferanten angeliefert. Der Biomilchanteil beträgt inzwischen bereits rund 20 Prozent.

5 Wie begegnen...

Neben einem hohen Produzentenmilchpreis werden den Kärntnermilch-Lieferanten auch zusätzliche Leistungen wie Hofberatung, Melkmaschinenservice, Kühlgeräteüberprüfung, Richtmengenvorfinanzierung, Informationsproben usw., geboten, Leistungen, die für die Genossenschaft sehr viel bedeuten und insbesondere hinsichtlich Qualität sehr viel bringen. Vier sogenannte Hofberater unterstützen unsere Bauern bei der Qualität.

6 Wie schätzen...

Regionalität und Qualität werden zukünftig an Bedeutung gewinnen. Durch diverse Lebensmittelskandale wird Bio immer einen Stellenwert haben.

7 Was unterscheidet...

Wir sammeln und verarbeiten die Biomilch tagesfrisch. Unsere Hofberater stehen unseren Bauern quasi 365 Tage rund um die Uhr zur Verfügung. Qualität ist für uns und unsere Bauern nicht nur ein Schlagwort, sondern wird auch gelebt.

■ Dir. Helmut Petschar, Geschäftsführer Kärntnermilch reg. Gen. m.b. H., Spittal/Drau, Österreich

Halle 1 • Stand 460



Molkerei Schrozberg – Die Demeter Molkerei

1 Wie hat sich...

Wir sind mit dem Geschäftsverlauf der letzten fünf Jahre zufrieden, da sich sowohl Umsatz als auch Anlieferungsmenge stetig gesteigert haben, und sehen auch dem Jahr 2012 positiv entgegen.



2 Welche Anforderungen ...

Die Ansprüche an die Anlieferungsmilch sind sehr hoch, da sie den demeter-Richtlinien entsprechen. Um diese hohe Qualität zu gewährleisten, finden u. a. Hofgespräche sowie Fachgruppentreffen statt. Die Molkerei organisiert zu diesem Zweck jährlich zwei Erzeugerversammlungen, um so den Austausch zwischen der Molkerei und den Milcherzeugern zu fördern.

3 Welche Bedeutung...

Die Regionalität der Anlieferungsmilch wird schon durch die Demeter-Richtlinien bestimmt und ermöglicht des Weiteren eine gute Optimierung der Tourenplanung.

4 Wie hoch...

Zum 1. Januar konnte die Molkerei Schrozberg 1,5 Mio. l Rohmilch hinzugewinnen. Die Verarbeitungsmenge des letzten Jahres belief sich auf 17 Mio. l. Seit dem 1. Januar liefern 89 Demeter-Landwirte ihre Milch an die Molkerei.

5 Wie begegnen...

Der Biomilchpreis im Handel hat sich in den letzten Jahren gegenüber dem Preis für konventionelle Milch stabil entwickelt. Auch liegt der Auszahlungspreis auf einem höheren Niveau, da die Landwirte, die ihre Milch entsprechend der Demeter-Richtlinien produzieren auch höhere Aufwendungen haben.

6 Wie schätzen...

Bei der Molkerei Schrozberg handelt es sich um eine Genossenschaft, die sich im Besitz der Landwirte, also der Lieferanten befindet. Die Molkerei liefert ihre Produkte ausschließlich an den qualifizierten Naturkostfachhandel.

7 Was unterscheidet...

Auf der BioFach will die Molkerei Schrozberg, nach eigenen Angaben Deutschlands bedeutendste Demeter Molkerei, ihre Produkte sowie deren Mehrwert einem breiteren Publikum nahebringen und den Kontakt zu ihren Lieferanten ausbauen. Darüberhinaus wird in einer großangelegten Kampagne die neue Range „Schrozberger Milchbauer“ vorgestellt.

■ Friedemann Vogt, Geschäftsführer Molkerei Schrozberg, Schrozberg

Halle 7 • Stand 101

Bio-Molkerei Söbbeke



Die Bio-Molkerei!

1 Wie hat sich...

Die Biomilchverarbeitung ist in den letzten fünf Jahren zwischen fünf und zehn Prozent gewachsen. Wir gehen auch in 2012 von einem zehnprozentigen Wachstum aus.

2 Welche Anforderungen ...

Molkerei Söbbeke verarbeitet ausschließlich deutsche Verbandsware, d. h. Milch von Landwirten, die einem Verband z. B. Bioland, Demeter oder naturland, angeschlossen sind.



3 Welche Bedeutung...

Die Molkerei Söbbeke erfasst Milch aus NRW und Niedersachsen.

4 Wie hoch...

160 milcherzeugende Betriebe liefern uns ca. 55 Mio kg Biomilch. Wir wachsen hier um rund fünf Prozent.

5 Wie begegnen...



Qualitätsanforderungen heißen für uns: IFS, BRC und Ökozertifizierungen.

Als einzige Molkerei in Deutschland haben wir mit KUH-M ein internetbasiertes Benchmark System für unsere Bauern auf gebaut.

Nachhaltiges Wirtschaften prägt unsere Arbeit. TÜV Zertifizierung ist hier kurzfristig angestrebt.

6 Wie schätzen...

Der Biomilchpreis wird sich Marktkonform entwickeln. Molkerei Söbbeke strebt hierbei einen über durchschnittlichen Auszahlungspreis an.

7 Was unterscheidet...

Authentizität der Produkte prägt Söbbeke. Wir sind Erfinder des Bio-Fruchtjoghurts ohne Aromazusätze; des deutschen Obstbauern; der Roten Grütze ohne Aromazusätze; darüber hinaus ha-



ben wir authentischen Käse aus dem Münsterland wie Schwarzer Wenzel, Grienkenschmied und Wilder Bernd eingeführt.

■ Paul Söbbeke, Geschäftsführer Molkerei Söbbeke GmbH, Gronau

Halle 7 • Stand 427a

Upländer Bauernmolkerei



1 Wie hat sich...

Die Milchverarbeitung ist um ca. 100 Prozent gestiegen in den letzten fünf Jahren, wir erwarten eine weitere Steigerung.

2 Welche Anforderungen ...

Die Molkerei ist Bioland zertifiziert und auch die Landwirte müssen dem Bioland-Verband oder einem anderen anerkannten ökologischen Verband angehören.

3 Welche Bedeutung...

Regionalität hat eine sehr große Bedeutung für die Upländer Bauernmolkerei. Slogan: In jedem Liter Bio-Milch steckt ein schönes Stück Region.



4 Wie hoch...

Zurzeit beläuft sich die jährliche Milchmenge auf 40 Mio. kg Bio-Milch von 160 Lieferanten. In den kommenden Jahren erwarten wir einen steigenden Bedarf.

5 Wie begegnen...

Die Molkerei und die Landwirte haben gemeinsam hohe Ansprüche an die Qualität der Produkte.

6 Wie schätzen...

Stabil

7 Was unterscheidet...

Die Molkerei gehört den Bauern! bio-regional-fair

■ Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführung Upländer Bauernmolkerei GmbH, Willingen-Usseln

Halle 7 • Stand 635

Züger Frischkäse AG

1 Wie hat sich...

Züger Frischkäse AG produziert seit 1993 Bio-Produkte – die Produktrange hat sich seither laufend erweitert, sodass sich heute über 20 ver-





schiedene Bio Produkte im Sortiment befinden. Der Absatz hat sich in den letzten fünf Jahren stets positiv entwickelt – durch Erschließung neuer Märkte konnte jährlich ein Wachstum im zweistelligen Prozentbereich erreicht werden. Für das laufende Jahr rechnen wir durch neue Produkte aber auch neue Märkte wiederum mit einem großen Wachstum.

2 Welche Anforderungen ...

Milchlieferanten der Züger Frischkäse AG müssen beste Milch liefern, denn nur aus dem besten Rohstoff lassen sich qualitativ hochwertige Produkte herstellen. Sämtliche Milchlieferanten sind nach Bio Suisse (Verbandslabel) zertifiziert.

3 Welche Bedeutung...

Züger Frischkäse AG kauft nur regionale Milch ein. Kurze Transportwege schonen die Umwelt. Im Sinne einer ökologischen Produktion können die Bio-Produkte der Züger Frischkäse schon bald klimaneutral hergestellt werden. Mit der Ende letzten Jahres in Betrieb genommenen Holzschneitzelheizung können jährlich über 100.000 Liter Öl eingespart werden.

4 Wie hoch...

Zurzeit verarbeiten wir Bio-Milch von 100 Höfen aus der Region um Oberbüren. Dies ergibt eine Jahresmilchmenge von ca. 1,2 Mio. Liter Bio-Milch.

Um den steigenden Bedarf zu decken, sind wir zurzeit sehr aktiv auf der Suche nach neuen Bio-Milchlieferanten und bieten diesen auch eine Umstell-Prämie. Die Nachfrage nach Bioprodukten steigt laufend und die Bio-Milchmenge ist zurzeit in der Schweiz eher knapp.

5 Wie begegnen...

Schweizer Qualitätsmilch ist der wichtigste Rohstoff der Züger Frischkäse – unsere Bio-Milchlieferanten erfüllen die hohen Qualitätsanforderungen und durch eine partnerschaftliche, langfristige Zusammenarbeit mit den Landwirten besteht ein Vertrauensverhältnis. Die Qualität der Milch wird im Zuge der üblichen Untersuchungen laufend geprüft.

Unsere Verbraucher vertrauen vor allem auf die hohe Qualität von Schweizer Produkten aber auch dem Label Bio Suisse. Die Marke Züger ist im BioFachhandel etabliert und steht für eine gute Qualität, natürliche Rohstoffe und Frische der Produkte.

6 Wie schätzen...

Im Export bereitet uns der Wechselkurs immer noch Probleme, um mit den europäischen Molkereien konkurrenzfähig zu bleiben, wäre eine Erhöhung des Biomilchpreises aktuell wenig hilfreich. Wir gehen davon aus, dass sich der Bio-Milchpreis in der Schweiz stabil entwickeln wird.

7 Was unterscheidet...

Züger Frischkäse stellt ein ganzes Frischkäse-Sortiment her – neu auch in laktosefreier Qualität. So kommen seit 2010 auch Konsumenten mit einer Laktoseintoleranz in den Genuss von herrlich frischen Frischkäseprodukten aus dem Hause Züger. Das Produktsortiment umfasst Mozzarella, Mascarpone, Frischkäse, Quark, Vollmilch, Schokomilch und Schlagsahne und wird in diesem Jahr durch laktosefreien Hüttenkäse erweitert. So positioniert sich Züger Frischkäse vor allem bei den Nischenprodukten, wie dem laktosefreien Produktsortiment oder Mozzarella in Herz-Form.

■ *Christof Züger, Geschäftsführer Züger Frischkäse AG, Oberbüren, Schweiz*

Hall 7 • Stand 725

Sulzberger Käsebellien

1 Wie hat sich...

Wir haben in den letzten Jahren sukzessive die Milchverarbeitungs- menge auf 7 Mio. kg Bio-Heumilch steigern können. Für das Jahr 2012 konnten wir noch weitere Bio-Heumilchlieferanten gewinnen, sodass wir mit einer Jahresmenge von 8 Mio. kg Milch rechnen.

2 Welche Anforderungen ...

Unsere Bio-Milchbauern müssen sich ausschließlich gemäß des Heumilchregulativs der ARGE Heumilch zertifizieren lassen. Darüber hinaus ist die Mitgliedschaft in einem der Bio-Anbauverbände, wie Naturland, Bioland oder Demeter gefordert.

3 Welche Bedeutung...

Wir sammeln und verarbeiten ausschließlich Heumilch aus dem Bregenzerwald, dem Großen Walsertal, aus Tirol und dem angrenzenden Allgäu. Damit ist die regionale Herkunft der Milch von großer Bedeutung.

4 Wie hoch...

Derzeit haben wir rund 80 Bio-Heumilchlieferanten. Angesichts der daraus resultierenden Jahresmilchmenge von 8 Mio. kg Bio-Heumilch spricht dies für die klein strukturierte und nachhaltige Wirtschaftsweise unserer Milchbauern.





5 Wie begegnen...

Um die Qualität in Hinblick auf die Zusammenarbeit mit den Bio-Heumilchlieferanten sicherzustellen, wollen wir, dass unsere Bauern sich mit unseren Produkten identifizieren können und darüber hinaus einen stabilen und wettbewerbsfähigen Milchpreis garantieren. In Bezug auf unsere Konsumenten wollen wir Vertrauen durch die Transparenz unserer Lieferkette und Produktion und durch die Überprüfung von unabhängigen Kontrollstellen schaffen. Dies halten wir angesichts der steigenden Zahl der Lebensmittelskandale für sehr entscheidend. Zusätzlich sind wir bestrebt, neue Konsumenten durch besondere Käsekreationen für uns zu gewinnen, wie z. B. der Bio-Mangokäse, den wir auf der BioFach in Nürnberg präsentieren werden.

6 Wie schätzen...

Die Entwicklung des Biomilchmarktes bzw. des Milchmarktes allgemein über einen längeren Zeitraum ist nicht abschätzbar. Grundsätzlich erwarten wir jedoch eine positive Entwicklung des Biomarktes.

7 Was unterscheidet...

Wir heben uns von anderen Bio-Molkereien durch unseren besonderen Milchrohstoff „Bio-Heumilch“ ab. Dies entspricht der ursprünglichsten Form der Milcherzeugung. Dadurch können wir auf sämtliche Zusatz- und Konservierungsstoffe oder eine mechanische Behandlung der Milch bei der Käseherstellung verzichten. Damit sind wir in der Lage, ein reines Naturprodukt in einer besonderen Käsevielfalt herzustellen.

■ *Sepp Krönauer, Geschäftsführer Käseebellen GmbH, Steingaden*

Halle 6 • Stand 316b

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag: 9.00 bis 18.00 Uhr
 Samstag: 9.00 bis 17.00 Uhr
 Am Donnerstag findet zusätzlich die BlueNight statt: von 18.00 bis 21.00 Uhr veranstalten verschiedene Aussteller Standparties

Tickets

Der Ticket- und Gutscheinshop ist seit dem 14. Dezember bis zum 8. Februar für Sie geöffnet.
 Vorverkauf: Dauerkarte zum Preis einer Tageskarte inklusive Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel 32,- €
 Tageskasse: Tageskarte 32,- €
 Dauerkarte 50,- €

■ Niedersächsisches Jubiläum auf der BioFach 2012

Die BioFach 2012 in Nürnberg ist für niedersächsische Bio-Lebensmittelhersteller erneut wichtiger Branchentreff und Kommunikationsdrehscheibe. Mehr als 30 Aussteller zeigen dem internationalen Fachpublikum die ganze Vielfalt der Bio-Branche in Niedersachsen. Ihr zehnjähriges Jubiläum feiert die niedersächsische Ausstellergemeinschaft kleiner und mittelständischer Unternehmen (KMU), die von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. im Auftrag der Landesregierung organisiert wird. In diesem Jahr präsentieren sich hier 19 Unternehmen auf rund 300 m². Damit hat die Marketinggesellschaft seit der Premiere 2003 mehr als 60 KMU auf das nationale bzw. internationale Parkett gebracht. Treffpunkt und Kommunikationsplattform für Aussteller, Kunden und Fachbesucher aus Politik und Institutionen ist erneut die Niedersachsenlounge. Zahlreiche Unternehmen präsentieren ihre Neuheiten außerdem in einem Showregal auf dem Messestand. Erstmals wird die Marketinggesellschaft auf dem Messestand eine Befragung der Fachbesucher zum Thema Social Media anbieten. Über sogenannte QR-Codes können sich die Besucher mit internetfähigen Smartphones auf die Websites von Bio-Herstellern klicken und an einer Online-Befragung teilnehmen. „Uns interessiert die Nutzung und Akzeptanz des mobilen Internets und der sozialen Medien in der Biobranche“, sagt Dr. Christian Schmidt, Geschäftsführer der Marketinggesellschaft. Grundsätzlich bietet das Internet hervorragende Möglichkeiten der Kommunikation zwischen Verbrauchern und Unternehmen, die längst noch nicht ausgeschöpft seien, so Dr. Schmidt. Die Biobranche wuchs in Niedersachsen in den vergangenen zehn Jahren stärker als der Bundestrend. Zwischen 2001 und 2010 hat sich die Zahl der Betriebe auf heute insgesamt 1.079 bio-zertifizierte Unternehmen des Lebensmittelhandwerks und der Lebensmittelindustrie verdreifacht. Damit produzieren in Niedersachsen fast zehn Prozent aller bio-zertifizierten Verarbeitungsunternehmen in Deutschland. Nur Bayern, Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen haben mehr Bio-Verarbeiter. Dazu kommen mehr als 1.300 zertifizierte Ökobetriebe in der Landwirtschaft. Das entspricht ungefähr sechs Prozent aller Bio-Betriebe in Deutschland (alle Zahlen Stand: 2010, Quelle: BLE).

Halle 6 • Stand 231 bis 241

■ Bio-Mozzarella aus Italien

Francia Mozzarella GmbH, Gesellschaft der italienischen Francia Latticini Gruppe mit eigenem Sitz in Berlin, wird auf der BioFach mit einer Auswahl an Bio-Produkten, dem Bocconcino Bio und Confetti Bio (beides Bio-Mozzarella), aus der Francia-Gruppe vertreten sein.

Laut Firmenpolitik der Francia Latticini Gruppe wird auch im Berliner Produktionsstandort ausschließlich mit natürlichen Zutaten produziert. Um frische und gesunde Produkte auf den Markt zu bringen, werden alle Käsesorten durch natürliche Fermentation zubereitet.

Halle 9 • Stand 371

■ Demeter-Marktplatz auf der BioFach 2012 in Nürnberg

Der Anbauverband Demeter ist mit einem Marktplatz auf der BioFach 2012 vertreten. Zu den Marktteilnehmern gehören Winzer des Verbandes aus Deutschland, Österreich, Spanien und Frankreich. Ferner präsentieren Manufakturen ihr weltweites Sortiment. Darüber hinaus stellen Demeter-Partner ihre Neuheiten und „Klassiker“ vor. Erstmals tritt Demeter International mit einem eigenständigen Messeauftritt in der mittelfränkischen Metropole auf. Außerdem werden im Rahmen der BioFach die „Demeter-Produkte des Jahres 2012“ gekürt. Schließlich soll im Rahmen eines Fachkongresses darüber diskutiert werden, was die Biobranche tun kann, um Warenvernichtung zu vermeiden; zu den Diskutanten gehört unter anderem Nordrhein-Westfalens Landwirtschaftsminister Johannes Remmel. (AgE) □