

Erfolgsgeschichte Nr. IV regionale Wertschöpfungspartnerschaft

Bio-Milchprodukte aus der regionalen Molkerei: kurze Wege, hohe Qualität

Im saarländischen Bliesgau haben fünf Landwirte ihre Idee von der eigenen Molkerei realisiert. Mit Biomilch und Bio-Milchprodukten aus der Region treffen sie die Wünsche der Verbraucher und sichern Milchbauern, die mit ihrer extensiven Weidewirtschaft für eine attraktive Landschaft sorgen, die Existenz. Durch eine professionelle Entwicklung der Wertschöpfungskette, verzeichnet der kleine Verarbeitungsbetrieb erstaunliche Zuwachsraten.

Bio-Milchprodukte aus der Region: Die Bliesgau-Molkerei in der Regionen Aktiv Modellregion Saarland erzeugt seit Oktober 2005 Milch, Joghurt, Quark und Frischkäse aus Rohmilch regionaler Biobauern. Die Molkerei trifft damit den Wunsch der Verbraucher nach hoher Qualität und Transparenz in der Produktion. Viele Menschen vor Ort kennen die kleine Molkerei im Mandelbachtal, die auf eine überschaubare Palette mit Produkten besonderer Güte setzt.



Werner Wack und Daniel Spinner,
Betreiber der Bliesgau-Molkerei



Grafik: Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH

Hochwertige Produkte, gesunde Kühe, intakte Landschaft

Mit reichlich Weidegang, artgerechter Haltung und gutem Futter geben die Kühe eine sehr hochwertige Milch und erhalten die attraktive Landschaft. Saftig grüne Wiesen, dazwischen eingestreute Ackerflächen und Streuobstwiesen auf sanft welligen Hügeln, so weit das Auge reicht. Dieses idyllische Bild bietet der Bliesgau zwischen Saarbrücken und Zweibrücken. Die Milchwirtschaft prägt die Landschaft. Die Bliesgau-Molkerei bietet den Milchbauern in der Region eine wirtschaftliche Perspektive und leistet damit einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Landschaft.

Die Wertschöpfungskette: überschaubare Produktpalette, vielfältige Absatzwege

Im Saarland ist mit der Bliesgau-Molkerei eine überschaubare und effiziente Wertschöpfungskette entstanden. Die Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH, ein Erzeugerzusammenschluss von fünf landwirtschaftlichen Betrieben, ist Betreiber des kleinen Verarbeitungsunternehmens, das über eine Kapazität von rund 500.000 Kilogramm Rohmilch im Jahr verfügt. Die hohe Qualität und der besondere Geschmack der Produkte beruhen auf der Kombination traditioneller handwerklicher Verfahren und moderner Anlagentechnik. So kommen mo-



derne technische Geräte neben dem althergebrachten Sackverfahren bei Quark und Frischkäse zum Einsatz. Die regionale Biomilch dominiert, mit einem Anteil von 70 Prozent, den Produktionsprozess. Die Erzeugung von Joghurt macht bereits 20 Prozent des Umsatzes aus, mit stark steigender Tendenz.

Vermarktung vom Warenhaus bis zum Wochenmarkt

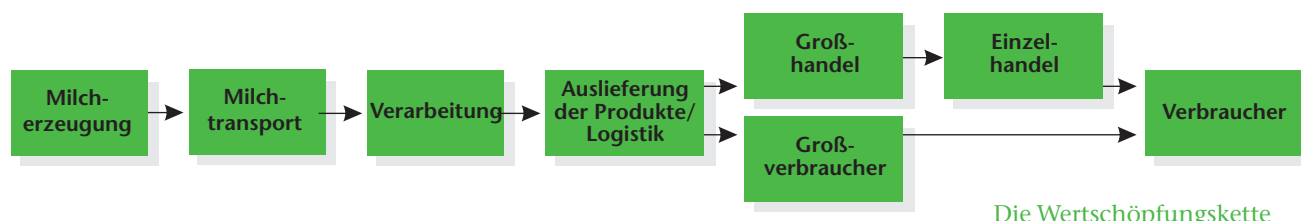
Die Erzeugergesellschaft hat für die Vermarktung ihrer Produkte eine beträchtliche Vielfalt von Absatzwegen erschlossen. Biomilch und Milchprodukte sind in rund 80 Verkaufsstellen verfügbar, sogar im angrenzenden Luxemburg und Frankreich. Angeboten werden sie in Naturkostläden, regionalen SB-Warenhäuser und Lebensmittelgeschäften sowie Metzgereien, Bäckereien, Hofläden und Wochenmärkten. Darüber hinaus sind die Er-

die Nachfrage nach Bio-Produkten aus der Region gibt es schon seit Jahren“, sagte Umweltminister Stefan Mörsdorf bei der Grundsteinlegung der Molkerei.

Der Entwicklungsprozess: eine neue Perspektive für Bio-Milchbauern

Seit Anfang der neunziger Jahre besteht bei den Biobauern im Bliesgau der Gedanke, eine eigene Verarbeitungs- und Vermarktungsschiene für Biomilch zu realisieren, da es sich für sie auf Dauer nicht rentierte, Biomilch an konventionelle Verarbeiter zu verkaufen. Aufgrund einer ungünstigen Preisentwicklung gaben auch im Saarland und dem benachbarten Rheinland-Pfalz immer mehr Biobauern ihre Milcherzeugung auf. Im Jahr 1998 formierte sich eine erste Biomilch-Liefergemeinschaft, die den Landwirten als Koordinationsplattform diente. Mit Regionen Aktiv kam der

Grafik: REGIONEN AKTIV



Die Wertschöpfungskette

zeugnisse über einen Hauslieferservice zu haben und werden in Großküchen eingesetzt. Die Belieferung übernimmt entweder die Bio-Höfe GmbH selbst mit ihrem Kühlfahrzeug oder sie erfolgt über einen regionalen Naturkostgroßhändler.

Management: ein kleines Team

Werner Wack, Landwirt und Gesellschafter des Erzeugerzusammenschlusses, und Daniel Spinner, Landwirt und Geschäftsführer der GmbH, koordinieren die Wertschöpfungskette. Unterstützt werden sie durch den Betriebsleiter Andreas Reichart, der zugleich den Vertrieb und das Marketing steuert. Brunhard Kehl vom Bioland Beratungsring unterstützt die Beteiligten.

„Die saarländischen Milchbauern, die schon seit vielen Jahren ökologisch wirtschaften, bekommen endlich die Möglichkeit, ihre Milch auch ökologisch zu verarbeiten und als Bio-Produkte zu vermarkten. Auch dem Wunsch vieler Verbraucher wird damit endlich entsprochen, denn

Durchbruch: das Modellvorhaben förderte 2003 eine Machbarkeitsstudie für eine regionale Verarbeitung. Mit gesicherten Fakten ausgestattet, entschieden Werner Wack und Daniel Spinner: Wir bauen eine Molkerei. Die Untersuchung bildete gleichzeitig eine wichtige Grundlage für die Förderung des Vorhabens durch die saarländische Landesregierung. Die Bliesgau-Molkerei wurde 2005 errichtet. Im Oktober 2005 begann die Produktion.

Überwinden von Anlaufschwierigkeiten

Doch bereits im November 2005 kam es zu Schwierigkeiten mit der Trinkmilch: Das Mindesthaltbarkeitsdatum wurde nicht erreicht. Zudem traten Probleme mit der Konsistenz des Joghurts auf. Die Ursachenforschung gestaltete sich schwieriger als erwartet und die Kosten für den Produktionsausfall summierten sich. Damit hatten Wack, Spinner und die anderen Landwirte nicht gerechnet. Doch Aufgeben wäre keine Alternative gewesen. Nach verschiedenen Untersuchungen stellt sich heraus,

dass unerwünschte Bakterien einen Trinkwasserbehälter verunreinigt hatten. Dieses Problem ließ sich relativ leicht lösen, jedoch war der Produktionsausfall mit vielen tausend Euro zu Buche geschlagen.



Bliesgauer Milchkühe

wurden die Betreiber der Bliesgau-Molkerei schließlich, im Rahmen des Wettbewerbs „natürlich regional!“ des Deutschen Verbandes für Landschaftspflege, als vorbildliche Regionalinitiative ausgezeichnet und konnten zusammen mit vier anderen Preisträgern eine Urkunde und einen Geldpreis aus den Händen von Bundesminister Seehofer entgegennehmen.

„Wir fänden es aber auch schlecht, die Biomilch bis nach Andechs in Bayern in die Biomolkerei zu bringen, denn durch die lange Fahrt ist der Ökoeffekt weg. Also haken wir ein beim regionalen Markt“, so Betriebsleiter Andreas Reichart.



Prozessbehälter in der Molkerei

Professionalisierung der Wertschöpfungskette

Den Landwirten war klar, um solche Ausfälle künftig zu vermeiden und die Qualitätsstrategie zu ermöglichen, ist eine professionelle Leitung unerlässlich. Mit Unterstützung von Regionen Aktiv stellte die Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH daher einen erfahrenen Molkereibetriebsleiter ein. Im August 2006 waren die Qualitätsprobleme gelöst und die Menge der monatlich verarbeiteten Milch stieg von 3.780 Kilogramm im August auf 10.000 Kilogramm im Dezember. Um den Absatz weiter zu steigern, investierten die Wertschöpfungsketten-Unternehmen Anfang 2007 in eine Verbesserung von Vertriebslogistik und Marketing. Mit Hilfe von Regionen Aktiv nahm der Naturkostgroßhandel als wichtigster Absatzpartner ein Kühlfahrzeug in Betrieb und die Erzeugergemeinschaft führte Informationsmaßnahmen durch. Im Oktober 2007



Produkte der Bliesgau-Molkerei

Fotos: Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH

Resultate: große regionale Bekanntheit und steigender Umsatz

Die Bliesgau-Molkerei verfügt im Saarland dank guter Öffentlichkeitsarbeit über eine erstaunliche Bekanntheit. Die Verbraucher kennen die Betriebe und unterstützen sie bewusst durch ihre Kaufentscheidung. Die Biobauern liefern ihre Rohmilch und erhalten einen Biozuschlag auf den üblichen Milchpreis von circa vier Cent pro Kilogramm. Der schnelle Aufbau gut funktionierender Absatz-



Foto: Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH

Das Molkereigebäude

strukturen hat zu einem deutlichen Anstieg von Produktion und Umsatz in der gesamten Wertschöpfungskette beigetragen. Im Jahr 2006 betrug der Umsatz 244.000 Euro. Für 2007 wird ein Betrag von 663.000 Euro erwartet. Milcherzeugung und Verarbeitung sind an dieser Summe mit rund 55 Prozent beteiligt.

Steigerung regionaler Wertschöpfung und zusätzliche Beschäftigung

Die regionale Wertschöpfung wird sich 2007 Schätzungen zufolge um mehr als 60 Prozent, von 32.000 Euro auf 52.000 Euro, erhöhen. Auch bei der Beschäftigung ist eine günstige Entwicklung zu verzeichnen. Die Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH hat 2006 mit dem neuen Betriebsleiter, einer Molkereifachkraft und einer Hilfskraft insgesamt ein- einhalb volle Stellen neu geschaffen. Für Logistik und Vertrieb ist 2007 eine weitere halbe Stelle hinzugekommen. Darüber hinaus wurden auf den beteiligten Höfen dreieinhalb Arbeitsplätze gesichert.

„Tatsächlich ist es so, dass wir hier genau das machen, was viele ökologisch verantwortlich denkende Kunden wollen: kurze, einfach nachvollziehbare Wege vom Bauern bis zum fertigen Produkt“, sagte Berater Brunhard Kehl: „Wir haben Kunden im Auge, die gezielt regionale Produkte nachfragen und bereit sind, auch einen höheren Preis dafür zu zahlen.“

Zukunftsperspektive: mehr Effizienz und Vielfalt in der Erzeugung

Die Bliesgauer Biobauern können weiter mit einer positiven Entwicklung ihrer Wertschöpfungskette rechnen. Am Markt zeigt sich, dass die Verbrau-

cher bereit sind, mehr Geld für Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln auszugeben: Bioprodukte erleben einen regelrechten Boom und Regionalität entwickelt sich bei Lebensmitteln zu einem neuen Merkmal, das von immer mehr Konsumenten gewünscht wird.

Erfolgsprodukte ausbauen, Produktpalette erweitern

Für 2008 hat die Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH beträchtliche Investitionen geplant. Die Qualitätssicherung wird weiter verbessert und die Effizienz soll durch eine neue Abfüllanlage für Joghurt gesteigert werden - Joghurt und Quark bieten eine höhere Wertschöpfung als Biomilch. Darüber hinaus soll die Joghurtherzeugung ausgeweitet werden, da die Nachfrage die Produktionsmengen gegenwärtig deutlich übersteigt. Weiter wird in der Molkerei daran gedacht, in die Separierung von Sahne zu investieren, um mit Biosahne und Bio-Creme-Fraiche auch die Produktpalette zu erweitern.

Weitere Informationen

www.bliesgaumolkerei.de

Werner Wack,
Eichelberger Hof, 66399 Ommersheim,
Tel. 06803-984896

Daniel Spinner
Lindenhof, 66482 Zweibrücken-Mittelbach,
Tel. 06332-3427

Andreas Reichart,
Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH, Tel. 06803-984896,
E-Mail: Andreas.Reichart@Bliesgaumolkerei.de



Foto: Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH

Idyllische Bliesgau Landschaft