

Zusammenschluss lohnt sich

Allgäu-Käseereien: Genossenschaften erhöhen Wertschöpfung



Unter Hochdruck: Die Milei GmbH verarbeitet täglich vier Millionen kg Molke. Die Allgäu-Käseereien gehören zu den größten Biomilchverarbeitern in Deutschland.

Die Almbauern und die Berge: Das Logo der Allgäu-Käseereien drückt etwas aus von der Sehnsucht nach Heimat, Geborgenheit und Einzigartigkeit. Dabei gibt es die Bergbauern und die Milch ihrer Kühe tatsächlich. Die Produkte daraus verkaufen sich hervorragend – so der Eindruck bei einem Vor-Ort-Termin in Leutkirch.

Wir sind eine GmbH. Die Träger der GmbH sind sechs Beteiligungsgenossenschaften. Drei aus Baden-Württemberg und drei aus Bayern. Deshalb lautet unser Unternehmensmotto, AllgäuLand. Ein Zusammenschluss der Werte schafft, erklärt Dieter Krayl, Direktor der Allgäu-Käseereien, das Geflecht des Firmenverbundes. Die Milei GmbH und die Allgäu Emmentaler Käseerei Leupold eG gehörten aus der historischen Entwicklung heraus ebenfalls zu den Allgäu-

land-Käseereien. Sie halten aber nur noch wenige Anteile und treten eigenständig auf dem Markt auf. Angefangen hat der Zusammenschluss der Milchbauern im Jahre 1901. Der Milchzeugerpreis deckte nicht mehr die Kosten. Da forderte der Ökonomierat Hugo Parry die Bauern im württembergischen Allgäu zur Selbsthilfe auf, heißt es in der Chronik des Unternehmens. Sieben Sennergenossenschaften schlossen sich daraufhin zu der Vertriebsgemeinschaft „Vereinigter Käseereien des Württembergischen Allgäu, Dürren“ (VKD) zusammen. Aus ihnen gingen 1988 die Allgäu-Käseereien hervor und bereits seit Beginn galt das Unternehmen als größter Hersteller von Allgäu Emmentaler.

Heute gibt es bei Allgäu sechs Verarbeitungsbetriebe und zwei Sennereien. Der Einzugsradius reicht vom Kleinalpertsrieden bis nach Augsburg und nördlich von Ulm bis hinein in den Schwarzwald und zurück nach Oberschwaben und ins Allgäu. In Baden-Württemberg ist die Allgäu-Käseereien GmbH Marktführer in der Produktion und dem Vertrieb von Käse. Jedes Werk hat sein Spezialgebiet. „Wir brauchen keine sechs Standorte an denen überall das Gleiche gemacht wird. Das macht keinen Sinn“, erklärt Prokurist Marcel Mohsmann. Spezialitäten wie der Oberdorfer Rotweil Käse und den Original Allgäu Bergkäse beispielsweise werden ausschließlich im Betrieb in Sonthofen hergestellt. Im Augsburger Betrieb konzentriert man sich auf die Frischprodukte, in Riedlingen auf Schnittkäse (Tilsiter/Edamer/Gouda und Pasta Filata) und in Bad Wörzshofen auf Emmentaler Viereckkäse. Der runde Allgäu Emmentaler und der Parmesan aus silagefreier Milch werden in Kilslegg fabriziert und Butter im Butterwerk Langnau eG. Von Leutkirch aus seien alle Standorte innerhalb von 45 Minuten Fahrzeit zu erreichen. Für das gesamte Unternehmen gebe es einen Milchpreis, differenziert in so genannte Werkmilch (Industriemilch), Emmentalmilch und in Biomilch (normale Biomilch und Emmentaler Biomilch).

Die Bioschiene läuft bestens – Milchmarkt 2008 stabil

Die Bioschiene läuft spätestens seit 2006, als die Discounter in den Markt eingestiegen sind, sehr gut. „Wir haben über 200 Biomilcherezeuger (53 Mio. kg) und sind einer der größten Biomilchverarbeiter und vermarkten in Deutschland“, berichtet Mohsmann. Derzeit bekämen die Biomilcherezeuger einen Milchpreis von 49 Cent (netto bei 4,2 Fett und 3,4 Eiweiß) und wer Bio-Emmentaler liefert, bekomme im Winter weitere fünf Cent Zuschlag. „Wir haben 2007 im Bio-Segment 30 Prozent zugelegt, für 2008 betrachten wir den

Milchanlieferung Die Mengen steigen

Die Quotenausnutzung in Deutschland steigt deutlich an. Nach vorläufigen Berechnungen der ZMP ergab sich für den Zeitraum April bis Dezember 2007 ein Ausnutzungsgrad der Referenzmenge von 99,5 Prozent. Eine Überlieferung im Quotenjahr 2007/08 wird immer wahrscheinlicher. Für den Zeitraum April bis Dezember beläuft sich die Korrektur wegen höherer Fettgehalte auf 616.000 t. Die fettkorrigierte Anlieferungsmenge er-

reicht 21,05 Mio. t, 1,1 Prozent mehr als vor Jahresfrist. Der Ausgang des Quotenjahres ist ungewiss und hängt von der Anlieferung im ersten Quartal 2008 ab. Vieles spricht für eine Überlieferung. Die Superabgabe liegt für 2007/08 bei 27,63 Cent/kg. Wie hoch der Satz für die Bundessaldierung ausfallen wird, ist nicht absehbar. Erfahrungsgemäß ist der Saldierungssatz bei höheren Überlieferungen niedriger als im Vorjahr, als auf Bundesebene 96,5 Prozent der Übermengen saldiert werden konnten. Daher muss man mit einer höheren Abgabenbelastung rechnen.

Biomarkt als stabil“, sagt Mohsmann. Krayl prognostiziert für den gesamten Milchmarkt 2008 einen durchschnittlichen Milchpreis, der über dem Schnitt des Jahres 2007 liegen dürfte. „Zurzeit sind große Mengen auf dem Markt aber ab März/April werde sich der Preis auf einem guten Niveau stabilisieren“, hofft Krayl. Die sechs Genossenschaften haben ihr gesamtes Anlagevermögen in die GmbH eingebracht, erklärt Krayl. Sie hätten in ihrer Bilanz kein Sachvermögen mehr, sondern halten Beteiligungen an der gemeinsamen GmbH AllgäuLand. Diese kümmere sich um das operative Geschäft. Die Abläufe seien straff organisiert. Vom Unternehmenssitz aus, die Milei sitzt in Leutkirch, die Allgäu-Käseereien sitzen in Wangen, bestimmen Dieter Krayl und sein Geschäftsführer-Kollege Manfred Herrmann die Verwertungen. Sie geben den Betriebsleitern vor Ort Woche für Woche vor, welche Mengen produziert werden sollen.

Der Firmenverbund ist eng verzahnt

Die wirtschaftliche Dimension der Allgäu-Käseereien ist beeindruckend. „Wenn wir alle Umsätze auch aus unseren Beteiligungen addieren, kommen wir auf über 800 Mio. Euro“, berichtet Krayl. Bei der Alda GmbH stellt AllgäuLand italienische Spezialitäten her, wie den leckeren Molkenkäse Ricotta. Er diene als Füllung für Pastagerichte. „Mit der Bayernland betreiben wir in Lindenberg die Bergland Naturkäse GmbH, wo wir den Käse portionieren. Da bekommen Sie 200 g Käse aufschnitt oder 100 g geriebenen Emmentaler“, erzählt Krayl. Über die französische Tochterfirma Segele SA und die MZ Südwest Alsace S.a.r.l. werde der Allgäu Käse in Frankreich verkauft. Tofu-Produkte würden separat über die Soto Tofu GmbH angeboten.

Während die Betriebe der Allgäu-Käseereien täglich insgesamt rund 1,5 Mio. kg Milch verarbeiten, schafft es die Milei GmbH im Werk in Leutkirch alleine auf vier Mio. kg Molke pro Tag. „Wir sind weltgrößter Hersteller von Lactoferrin und stellen sehr viele Molkenproteine her, die ihre Anwendung im

Bereich Babyfood und Pharmacie finden“, berichtet Krayl. Gesellschafter der Milei seien zu 50 Prozent die AllgäuLand Käseereien und zu 50 Prozent die Morigama Industry Co Ltd in Tokyo. AllgäuLand ist ein bedeutender Molkelieferant und die Morigama bringe viel Know-How ein. Die Morigama sei der größte Babyfoodhersteller in Südostasien. Sie beschäftige allein in der Grundlagenforschung 350 Mitarbeiter.

Aus Molke lässt sich viel machen, aber ohne Käse keine Molke

„Das Geschäft mit der Molke ist sehr kapitalintensiv“, sagt Mohsmann. Die Anlage ist riesengroß. Wie in einer Mühle rieselt das meist vorkonzentrierte weiße Pulver im laut dröhnenden Luftstrom in den Sprühtürmen von oben nach unten. In den vielen Schläuchen und Windungen wird längst nicht nur getrocknet. „Mit Hilfe moderner Technologien wie Ultrafiltration oder Nanofiltration nehmen wir die Eiweiße aus der Molke heraus und konzentrieren sie von 13 Prozent auf bis zu 80 Prozent hoch. Von dem was übrig bleibt, machen wir Milchzucker, Laktose“, erläutert Krayl das Verfahren.

Der Herstellungsprozess für Lactoferrin ist besonders delikat: Das benötigte Wasser muss chemisch aufbereitet werden, es darf kein Nitrat enthalten. Eingeforen wird das Pulver mit Hilfe der Gefrierdrying-Technologie über Vakuum und der Flüssigzustand übersprungen, so dass die Dampfphase erreicht wird. „Durch die Sublimation haben Sie überhaupt keine Temperaturbelastung an der Oberfläche“, ist Krayl, selbst Lebensmitteltechnologie, die Begeisterung über das Verfahren ins Gesicht geschrieben. Am Ende des Herstellungsprozesses wird das veredelte Proteinpulver in verschiedenen Gebinden abgepackt und in einer großen Halle gelagert. „Wir brauchen eine Woche bis die Qualitätssicherung die Ware frei gibt“, meint Krayl. Abgeholt wird sie per Lkw. Ein Großteil geht nach Ulm auf den Container-Bahnhof, von dort mit dem Zug nach Genua oder Hamburg und dann mit Containerschiffen in die ganze Welt.

ZUM THEMA

Wirksam

Lactoferrin ist ein bioaktives Eiweiß, das in jeder Säugermilch vorkommt. Schon kleine Mengen entfalten enorme biologische Aktivität. Ein Liter Kuhmilch enthält 0,1 g Lactoferrin. Es ist nur zu einem geringen Teil mit Eisen gesättigt und kann mehr als das Fünffache seiner ursprünglichen Eisensättigung binden. Wegen seines breiten Wirkungsspektrums ist die pharmazeutische Industrie an diesem Vielkönner interessiert. Es wird in Baby- und Sportlernahrung, sowie in Kosmetika, Kaukumms und Functional Food eingesetzt. Der Preis liegt bei 250 bis 300 Euro pro kg. □

CHECK

Viefältig

Bei den Allgäu-Käseereien mit ihren 3141 Milchlieferanten sind 364 Personen davon 32 Auszubildende beschäftigt. Die Jahresmilchmenge liegt bei 574 Mio. Kilogramm. Die Produktion bezieht das Unternehmen auf etwa 30.400 t Käse, inkl. Schmelzkäse, Frischkäse und Frischkäsezubereitungen 20.500 t Milch- und Frischprodukte 173.800 t, Butter 10.800 t. Der Jahresumsatz liegt bei 403 Mio. Euro. Die Verarbeitungsbetriebe sind in Riedlingen, Bad Wörzshofen, Augsburg, Kilslegg, Sonthofen, Tübingen. Die Sennerereien sitzen in Wertach und Börserscheidg. □

ATLANTIS
Sichern Sie sich Ihren Ertrag!

Sagenhaft stark gegen Ackerfuchschwanz, Klette und Unkräuter

ATLANTIS WG + Hoestar Super

0 800 - 220 220 E: www.layertagessen.de