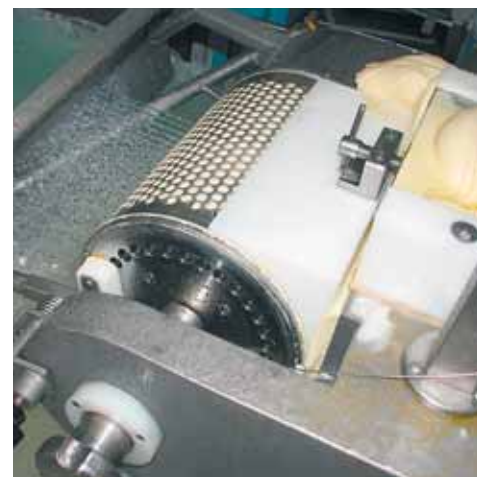




**Im Lagerraum wird Hygiene großgeschrieben:** „Wir müssen extrem aufpassen, dass wir Weißschimmelkäse und Feta trennen“, erklärt Heike Hübner, verantwortlich für die Qualitätssicherung im Bergpracht-Milchwerk. Sonst kann es passieren, dass falsche Kulturen auf dem Käse wachsen.



**Mozzarellakäse** wird geschmolzen und mit Wasser geformt. Dann werden die Käsekügelchen durch das Sieb gedrückt. Fotos: Borlinghaus

## Der Spezialist für Weichkäse

*Bergpracht-Milchwerk unterhält langjährige Kontakte nach Italien*

**Große Würfel, kleine, viereckige, runde oder als Granulat: Für den Weißkäse, ehemals Fetakäse, gibt es seit Jahren einen riesigen Wachstumsmarkt. Längst wird er nicht mehr nur in Griechenland hergestellt. Auf Tiefkühl-Pizzen oder Fertigsalaten in Deutschland kommen die Käsestückchen zu rund 90 Prozent vom Bergpracht-Milchwerk aus Siggenweiler bei Tettnang.**

In diesem Segment sind wir mit großem Abstand Marktführer“, erzählt Karl-Georg Geßler, Geschäftsführer des Bergpracht-Milchwerks. Der Technologievorsprung, den sich die Molkerei beim Weißkäse erarbeitet hat, lässt sich so schnell nicht aufholen, ist Geßler stolz. Außerdem werden in Siggenweiler Weichkäsesorten wie der „Tettnanger Original“ oder der „Tettnanger

Camembert“ hergestellt. Und dann gibt es die ganze Palette auch noch als Bioware.

### Umbenennung verlief reibungslos

Dass der Fetakäse nun seit Oktober dieses Jahres laut einem EU-Beschluss nicht mehr als Fetakäse bezeichnet werden darf, um die Herkunft nicht zu verfälschen, ist für den Molkereichef „nicht so schlimm wie befürchtet“. „Die Umbenennung verlief ohne große Probleme“, berichtet Geßler. Offiziell muss der Fetakäse jetzt als Weißkäse bezeichnet werden. So etikettiert die Molkerei ihre Produkte nun von „Trakya-Feta“ auf „Trakaya-Weißkäse“ um – ein Name, der das beliebte südländische Flair weiterhin in sich trägt. Apropos Süden: „Weil wir keine Trocknung

haben, verkaufen wir unsere Milch nach Italien. „Das Italiengeschäft macht bei uns 25 Prozent vom Umsatz aus“, erzählt Geßler.

Und wie läuft der Export? „Es gibt Zeiten, wo das keinen Spaß macht. Wenn die Preise am Boden sind, wollen alle nach Italien verkaufen. Wir unterhalten dorthin langjährige Geschäftsbeziehungen auf einer soliden preislichen Basis“, erklärt Geßler.

Die Preisvereinbarungen mit dem Handel und der Industrie werden nach den starken Preissteigerungen im Sommer künftig nicht mehr jährlich, sondern in kürzeren Laufzeiten vereinbart, glaubt Geßler.

Von der Idee, dass Landwirte ihre Milch selber vermarkten, hält er wenig. Wegen rasant angestiegener Preise sei das zwar auf den ersten Blick nachvollziehbar, habe aber langfristig keine Zukunft. Und wie geht es mit den Milchquoten weiter? „Ich denke, der Markt wird absolut frei werden, die Politik gibt diesen Weg vor“, sagt Geßler, schließlich sei Deutschland ein Export orientiertes Land. Die Landwirtschaft werde da keine Ausnahme machen können. bor

## ZUM THEMA

### Neuer Standort: Produktion wird auf die grüne Wiese verlagert

Rund 300 Landwirte liefern ihre Milch an das Bergpracht-Milchwerk nach Tettnang. Das sind täglich 140.000 kg oder 53 Mio. kg im Jahr. Rund acht Prozent davon sind Biomilch von Bioland- und Demeterbetrieben. Sie bekommen auf ihre Milch einen Zuschlag von 6,5 Cent pro kg. Im Oktober 2007 lag der Preis für konventionelle Milch bei 41,80 Cent (4,2 Fett und 3,4 Prozent Eiweiß, netto). Die Privat-Molkerei beschäftigt 75 Mitarbeiter. Der Jahresumsatz liegt bei rund 30 Mio. Euro im Jahr.

Ihre Gründung geht zurück auf das Jahr 1884. Der Großvater von Karl-Georg Geßler,

Remigius Halder, kam 1930 als Pächter der Genossenschaft nach Siggenweiler. Er hat den Betrieb 1937 gekauft. Heute führt der Enkel, Karl-Georg Geßler, das Unternehmen in der dritten Generation.

Wegen zu wenig Platz im Ort wurde in den 90-er Jahren auf der grünen Wiese ein zweiter Standort erschlossen. Die Käseverpackung und Lagerung sowie die Auslieferung finden heute schon dort statt. „Das Gelände birgt ausreichend Platz für das gesamte Milchwerk“, sagt Geßler. Im Jahr 2008 soll mit der Verlagerung der Produktion begonnen werden. □



**Milchanlieferung** in Siggenweiler.



**Logistikzentrum** am neuen Standort.