



Diese Kuh-Statue ist das Wahrzeichen der Molkerei Schrozberg. Der Betrieb ist vollautomatisiert, sechsfach zertifiziert und jedes Produkt durchläuft mindestens einmal im Jahr eine chemisch-sensorische Untersuchung beim Milchinstitut in Wangen. Fotos: Borlinghaus



Friedemann Vogt ist stolz auf die Regional-Marke „Echt Franken“, mit der man als Trinkmilch (1,5 und 3,5 Prozent Fett) an den Start ging. Heute gibt es auch einen „Echt Franken“ Sauerrahm sowie Sahne und Butter.

Ideenschmiede für die Milch

Volle Auftragsbücher bei der Spezialitäten Molkerei Schrozberg

Die Creme für einen elsässischen Flammkuchen oder der neue Demeter Frozen-Joghurt: „Produktinnovationen, das ist unsere Stärke. Da läuft ständig was“, sagt Geschäftsführer Friedemann Vogt über die Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken eG in Schrozberg, die dank ihrer Premiumprodukte einen hervorragenden Ruf genießt.

ZUM THEMA

Größte Demeter-Molkerei in Deutschland

Die Molkereigenossenschaft Schrozberg wurde im Jahr 1900 durch 83 Mitglieder gegründet. Im Jahr 1930 hatte sich die Milchlieferung schon mehr als verdoppelt, 1944 waren es bereits knapp 5,3 Mio. Liter. Die Demeter-Landwirte kamen 1974 dazu. Der Anstoß hierzu kam von engagierten Mitgliedern mit Unterstützung des Demeter-Bundes in Stuttgart und der Bauernschule Hohenlohe Weckelweiler. Die Molkerei gehört damit zu den Vorreitern der Verarbeitung von Milch aus bio-dynamischer Landwirtschaft. Im Anfangsjahr lieferten sechs Landwirte 2000 Liter Milch am Tag, 1999 waren es dann bereits 28.000 Liter täglich von 96 Lieferanten. Mittlerweile ging die Zahl der Lieferanten auf 83 zurück, dafür stieg die Anlieferung auf rund 45.000 Liter Demeter-Milch täglich. Damit ist die Molkereigesellschaft Hohenlohe-Franken mit ihren 54 Mitarbeitern die größte Demeter Molkerei. 2005 hat man mit der Molkereigenossenschaft Unternzenz fusioniert. So sind rund 70 Land-



wirte hinzugekommen. Insgesamt sind es heute 283 Lieferanten mit 130.000 kg Milch täglich. Neben Demetermilch (37 Prozent) werden konventionell erzeugte sowie gentechnikfreie Produkte hergestellt. Aus dieser dritten Schiene (GVO-frei) gibt es bereits sieben Produkte. Die Milch kommt von 20 Lieferanten, die von einer Zertifizierungsstelle einmal pro Jahr überprüft werden. Diese Milch wird zweitägig getrennt erfasst. Dafür gibt es einen Aufschlag von zwei Cent zum konventionellen Preis. □

Wir sind froh, wenn in der Molkereibranche große Leuchttürme entstehen und fühlen uns in deren Schatten sehr wohl“, sagt Friedemann Vogt und will damit deutlich machen, dass es sich in der Nische gut leben lässt. „Viele Große kommen auf uns zu und fragen ob wir nicht spezielle Sachen für sie herstellen können.“ Gleichzeitig wolle der Fachhandel immer mehr Premiumware, wie die Verbandsware von Demeter auf die sich die Schrozberger spezialisiert haben, ergänzt der Geschäftsführer. Im Gegensatz zum hochwertigen Demeter-Segment gebe es herkömmliche EU-Bio-Ware mittlerweile in jedem Discounter – nichts besonderes, also auch nichts für die Schrozberger Molkerei. Dort will man sich abgrenzen, will das tun, was die anderen nicht tun. „Unsere Abnehmer sitzen im Fachgroßhandel“, sagt Vogt. Größter Verteiler ist Dennree, gefolgt von Bodan, Willmann, Paxan, Weiling und Rinklin Naturkost in Freiburg oder EBL Naturkost im Nürnberger Raum. Einige der Händler holen die Ware selber ab. Im Frischebereich gibt es Verteilerringe. „Bei Frischmilch müssen wir den Großhändler mindestens zwei Mal die Woche anfahren. Unsere Demeter-Großhändler sind in ganz Deutschland verteilt“, erläutert Vogt die Logistik. Und dann gibt es noch den Absatz über die ÖMA-Beer Schiene. Der Großhändler im Allgäu verkauft die leckeren Joghurts und Quarks aus Schrozberg ins EU-Ausland wie nach Griechenland, Spanien oder Frankreich.

Betrieb wird ständig weiter ausgebaut

Gebaut wird in Schrozberg eigentlich schon seit Jahrzehnten, sagt Vogt, der fast 25 Jahre für die Molkerei tätig ist, zunächst als Betriebsleiter und seit zehn Jahren als Geschäftsführer. Derzeit entsteht ein großes Kühlhaus und eine neue Zufahrtsstraße wird angelegt. „Wir platzen mal wieder aus allen Nähten“, berichtet Betriebsleiter Gunter Stirnkorb. Mit

ein Grund dafür waren die Glas- und Flaschenlinien für Demeter. Die brauchen Platz fürs Spülen und die Lagerung. Bereits in den 80er Jahren hat man in Schrozberg für die Südmilch Landleibe-Milch abgefüllt. Damals hat man sich dann auch für den Neubau auf der grünen Wiese entschieden.

In der Molkerei wird der Milchfluss über zwei Rechner zentral gesteuert. Die Rohmilch kommt rein, wird erhitzt, es gibt verschiedene Rahmstufen. Gelagert wird die Milch in Tanks, die sich aufgetürmt vor den Abfüllmaschinen an die Decke schrauben. Bei den

Wir machen **PRODUKTE**, die andere nicht machen wollen oder können.

Friedemann Vogt, Geschäftsführer

Tanks handelt es sich um Doppelstocktanks zu je 5000 oder 1000 Liter. Das sind vergleichsweise kleine Mengen, aus denen viele verschiedene Produkte hergestellt werden.

Schlagkräftig und vollautomatisiert

Auf den Monitoren markieren die blauen Linien den Milchfluss aus konventionell hergestellter Milch, orange steht für Demeter Milch und hellgrün ist GVO-freie Milch. Vormittags sind die Kreisläufe vorwiegend blau, weil die konventionellen Betriebe in der Nähe der Molkerei liegen, gegen Mittag wird auf orange umgestellt. Die Demeter-Milch kommt aus einem Umkreis von bis zu über 150 Kilometern und wird daher erst später im Tagesverlauf angeliefert. Einen starren Wochenplan gibt es nicht, je nach Kundenwunsch müsse man reagieren. „Wir sind schon immer auf Trennung ausgelegt. Beim Neubau vor 16 Jahren hat sich Tetra Pack bei uns die Zähne ausgebissen“, erinnert sich Vogt an die hohen Anforderungen an die Technik. Gearbeitet



Solche Joghurts haben Geschäftsführer Friedemann Vogt (l.) und Betriebsleiter Gunter Stirnkorb in erster Linie für Muslime konzipiert. Mittlerweile werden sie von einer breiten Kundschaft nachgefragt.

wird rund um die Uhr. „Der Letzte geht zwischen 19 und 20 Uhr. Der Erste fängt um 20 Uhr an,“ erklärt Vogt. Und: „Wir sind sechsfach zertifiziert – EU-Bio, Demeter zertifiziert, HACCP-System, IFS auf Higher Level, GVO-frei zertifiziert und Halal zertifiziert.“

Der Glasbereich wächst wieder. Demeter möchte darauf nicht verzichten. „Wenn wir regional die Milch verkaufen, machen die Glasflaschen durchaus Sinn“, erläutert Vogt. Früher hätte man die Wasserreinigung in der ökologischen Bewertung sehr kritisch gesehen. Das ist heute nicht mehr so. Denn es gibt moderne Reinigungsverfahren mit denen man das Wasser wieder aufbereiten kann. Eigentlich sei es doch irgendwie verrückt. Der Anteil Demeter-Rohmilch wird insgesamt eher weniger, obwohl genau diese Ware immer mehr nachgefragt wird. Durch diese Knappheit bleiben die Produkte stets gefragt und hochpreisig. Vielleicht macht genau das den Erfolg aus. Den Grund für die Knappheit sieht Vogt in der Landwirtschaft. „Die Bauern müssen einiges mehr beachten. Das ist hart, auf der einen Seite. Auf der anderen Seite bringt dies jede Menge Vorteile“. Vorteile, die bei jeder Lebensmittelkrise neu zutage treten. „Wir haben geschlossene Kreisläufe“ ist Vogt stolz auf die gewachsenen Strukturen. Dabei macht er keinen Hehl daraus, dass auch Landwirte von anderen Bio-Verbänden gerne an die Molkerei liefern würden. „Da gab es Überlegungen, aber letztendlich haben wir dieses Tor nicht aufgemacht. Wir bleiben Demeter treu“, sagt Vogt auch wenn dies kurzfristig das Wachstum begrenzen mag. Langfristig ist diese Strategie Teil des betrieblichen Erfolges.

Kein Joghurt von der Stange

Zusammen mit einem externen Partner haben die Schrozberger den ersten Demeter-Frozen-Joghurt entwickelt. „Eis steht für Kalorien, der Demeter-Joghurt ist da klar besser“, findet Vogt. Er mag ihn am liebsten in der fettarmen Variante. Im konventionellen Bereich sind die Milchexperten für einen türkischen Spezialitätenhersteller aktiv. Produziert werden leckere Joghurts, angefangen vom Ein-Kilo-Eimer und seit Juni gibt es auch den 150 g Becher mit zehn Prozent Fett. Zielgruppe für diese Joghurts waren zunächst Türken und Griechen mittlerweile kämen auch viele Osteuropäer hinzu. Das Besondere: Diese Joghurts seien saurer als die in Deutschland üblichen. Sie hätten deshalb ein besseres Aroma und schmeckten mehr nach Joghurt, der von Haus aus eher säuerlich sei. „Wir machen keinen Joghurt von der Stange, sondern so, wie ihn der Kunde möchte“, sagt Vogt. Für einen Flammkuchen-Hersteller habe man in Schrozberg die Creme entwickelt. „Wir haben geknetet, getüftelt und ausprobiert. In wenigen Wochen stand die Rezeptur und der Flammkuchen war perfekt“, verrät Vogt. bor