



Professionelle Logistik bei den Milchwerke Schwaben: Das neue Lager für Molkepulver hat zwei Stockwerke. In jeden Kanal passt genau eine Lkw-Ladung.



Neu im Dessert-Sortiment: der „Milchreis classic“ im 800 g Becher.



„**Die Käsebrote** kommen vom Salzbad, werden gepresst und reifen dann in der Folie“, erklärt Fritz Fallscheer, geschäftsführender Vorstand der Milchwerke Schwaben eG.

„Wir reagieren schnell“

Milchwerke Schwaben punkten mit Flexibilität und neuen Produkten

Mit Milchreis im 800 g Becher sind wir dieses Jahr neu gestartet. Hinzu kamen 800 g Vanille- und Schoko-Pudding. Die Ein-Kilo-Joghurts verbessern wir ständig. Hier sind wir Marktführer“, berichten Fritz Fallscheer und Jakob Ramm, geschäftsführende Vorstände der Milchwerke Schwaben eG in Ulm.

Die Marke Weideglück genießt deutschlandweit einen hervorragenden Ruf, berichtet Jakob Ramm. Wobei nicht alle Becher das Logo mit den weißen Bergen und der grünen Wiese tragen. Bereits seit Jahren laufen Handelsmarken vom Band. „Einige Kunden bevorzugen ihre eigenen Marken, manche fahren zweigleisig. Das ist ganz unterschiedlich“, erklärt Ramm. Ein Großteil des am Standort in Neu-Ulm produzierten Edamers geht nach Italien. „Dort läuft unser Käse unter der Marke „Danubia“, erzählt Fritz Fallscheer.

Milchwerke Schwaben sehen sich gut aufgestellt

Im Markt sehen sich die Milchwerke Schwaben gut aufgestellt. „Wir reagieren schnell. Wir sind flexibel. Das ist eine unserer Stärken“, erklärt Fallscheer mit Blick auf das abgelaufene Jahr, als die Pulverpreise weltmarktbedingt auch die Preise bei den anderen Milchprodukten in Bewegung brachten. Mit ihrer Trocknungsanlage waren die Ulmer in der Lage kurzfristig über die beste Verwertung der Milch zu entscheiden: Verkaufen, verarbeiten und/oder trocknen. Um die mächtige Anlage, deren Türme aus Edelstahl bis an die Decke ragen, dürfte sie die ein oder andere Molkerei beneiden. Mit einem haus-eigenen Kraftwerk mit 900 KW Leistung wird ein Teil des benötigten Stroms selbst erzeugt. „Wir haben eine sehr gute Zusammenarbeit mit dem Milchwerk Crailsheim. Die Molke, die dort anfällt, wird konzentriert an uns ge-

liefert. Ebenso nehmen wir die Molke von der Käserei Bauhofer und von dem Bergpracht Milchwerk ab“, erzählt Fallscheer. Heute, in den Tagen vor Weihnachten, sind die Lager in Ulm geräumt. „An den Feiertagen steigt die Butter- und Milchpulverproduktion weil der Frischprodukteabsatz stark zurückgeht“, so der Geschäftsführer.

Fallscheer, der früher als Revisor beim Genossenschaftsverband tätig war, weiß, was sich hinter dem Zahlenwerk einer Bilanz so alles verstecken kann. Er und sein Kollege Ramm, der vor 14 Jahren nach Ulm kam, legen viel Wert auf eine kostengünstige Produktion auf der Basis einer soliden Bilanz.

Dass die Ulmer wirtschaftlich auf gesunden Füßen stehen, hat auch viel damit zu tun, dass wichtige Entscheidungen gemeinsam getroffen werden. „Wir sind eine Genossenschaftsmolkerei“, betont Karl Baisch. Milcherzeuger Baisch ist seit diesem Jahr

Wir sind uns der VERANTWORTUNG bewusst

Karl Baisch, Vorstandsvorsitzender

Vorstandsvorsitzender der Milchwerke Schwaben eG. Er und seine Vorstandskollegen Josef Brauchle, Ludwig Burkhardt und Otto Herrmann wollen Beschlüsse nicht nur abnicken, sondern mitreden und mittragen. „Das tun wir auch. Wir sind uns der Verantwortung bewusst“, meint Baisch. bor



Mehr Infos unter www.weideglueck.de

ZUM THEMA

In mehreren Geschäftsfeldern erfolgreich

Die Milchwerke Schwaben sind eine Molkerei mit 170 Mitarbeitern und 1500 Erzeugern (2400 Mitglieder) vom Neckar bis ins Allgäu. Die angelieferte Milchmenge betrug 2006 rund 300 Mio. kg (verarbeitet 320 Mio. kg). Der Umsatz lag 2006 bei knapp 150 Mio. Euro, rund zwei Drittel davon wurden im Inland erzielt, ein Drittel im EU-Ausland und drei bis vier Prozent im Drittlandexport.

Hauptstandbein der 1922 gegründeten Molkerei ist die Produktion von **Schnittkäse** in Höhe von 18.900 t (2006: Anteil am Umsatz 35 Prozent). Der Edamer, Gouda, But-

terkäse und Donautaler Großblockkäse wird im Brotformat (2,8 kg) produziert. Die Ware geht zum Beispiel an Käsetheken und Pizzerien. In der **Trocknung** (Milchpulver 13 Prozent) wurden im laufenden Jahr rund 18.000 t Molkepulver und 5000 t Magermilchpulver hergestellt. Diese Produkte gehen im Wesentlichen in die Lebensmittelindustrie.

Neben Käse und Pulver gibt es die **Frischprodukte** (34 Prozent). Hier werden leckere Joghurts, Trinkjoghurts, Desserts, Milch und Rahm produziert. Die Produktion von **Butter** liegt bei rund 5000 t. □