



**In der Nische stark:** „Der Allgäuer Emmentaler Käse zählt zu unseren Premiumprodukten“, berichten Erhard Nonnenmacher, Vorstandsvorsitzender (l.) und Geschäftsführer Michael Welte. Zur Reife benötigen die rund 80 kg schweren Laibe 3,5 Monate. Vermarktet werden sie über die ÖMA Beer GmbH.



**Käsebruch:** Nach der Dicklegung der Milch wird die Masse mit einer Käseharfe geschnitten. In dem Kessel befinden sich 6000 Liter Milch.

## Käse aus Leupolz ist gefragt

*BWagrar Serie: Allgäuer Spezialitäten Molkerei erfolgreich am Markt*

**Klein aber fein: In Leupolz werden nur geringe Milchmengen verarbeitet, bei denen es sich für große Molkereien nicht lohnt einzusteigen. Dazu gehört Biomilch, Emmentalmilch und Silomilch. Der Käse ist ein Qualitätsprodukt, für das es wohl immer einen Markt geben wird.**

Wir sind in der Nische stark. 90 Prozent von dem Käse, den wir machen, wird weiterverkauft“, berichtet der Vorstandsvorsitzende Erhard Nonnenmacher. Der regionale Markt schaffe zwar durchaus einen Absatz mit dem Ab-Werk-Verkauf, dem Verkauf an die eigenen Mitglieder, an Gastronomen oder Kantinen. Von der Menge her, reiche dieser Absatz allerdings bei weitem nicht aus.

Und an wen wird der leckere Hartkäse verkauft? „Das ist ganz unterschiedlich“, sagt Welte. Insgesamt gibt es mittlerweile rund ein Dutzend Abnehmer. „Wir sind breit aufgestellt, mit einem festen Kundenstamm“, sagt er und betont, dass die Hochland AG in Heimenkirch, für die die Leupolzer Käserei bis ins Jahr 2003 ausschließlich produziert hat, nach wie vor einer der großen Abnehmer ist. Mit über einer Milliarde Umsatz zählt Hochland nach eigenen Angaben zu den größten Herstellern und Veredlern von Käse in Europa. Emmentalerkäse und Bergkäse aus Leupolz wird bei Hochland weiterverarbeitet. Der Leupolzer Biokäse wird über die ÖMA Beer GmbH in Kisslegg an den Bio-Fachhandel vermarktet. Vor diesem Hintergrund ist klar, dass

der Käse aus Leupolz keine eigene Marke mit überregionalem Bekanntheitsgrad darstellen kann. Für eigene Auftritte sind wir viel zu klein“, meint Michael Welte und fügt hinzu: „Echte Innovationen schaffen, das ist schwierig und vor allem sehr teuer. Da könne man sich schnell übernehmen. „Stattdessen treffen wir uns mit unseren Kunden und arbeiten an neuen Rezepten. „Die wissen, dass wir flexibel sind. Das ist unsere Stärke. Bei den Geschäftsbeziehungen ist mir eine langfristige Denke ganz wichtig,“ betont Welte.

### Zukaufsmilch hat nicht die Qualität

Den runden naturgereiften Emmentalerkäse, der zwei Mal pro Woche gedreht und gewaschen werden muss, stellen die großen Molkereien schon längst nicht mehr selber her. Viel zu aufwendig. „Wir können das machen, weil unsere Käserei dafür eingerichtet ist. Hier sehen wir unsere Chance“, sagt Welte. Die Emmentaler Heumilch hat heute nicht mehr jeder. „Wir brauchen die Milch frisch und sind auf unsere Bauern angewiesen“, erklärt er. Zukaufsmilch habe nicht die Qualität.

Neben den runden Laiben gehören Vierecklaibe, eingeschweißt in Beutel, genauso ins Sortiment. Nonnenmacher betont, dass die Molkerei für alle Mitglieder einen attraktiven Milchpreis erwirtschaftet also auch für die Bauern, die Silomilch liefern. „Viele sehen uns als reine Bio-Molkerei. Das stimme so nicht. „Fakt ist, dass wir deutlich mehr konventionelle Milch verarbeiten“, stellt Nonnenmacher klar. bor

### ZUM THEMA

## Käse-Spezialitäten

Gegründet wurde die Käserei Leupolz als Genossenschaft im Jahr 1960. Getragen wird sie von 175 Milchbauern, die täglich etwa 100.000 Liter Milch anliefern. Die konventionell erzeugte Milch, die Demeter-Milch oder/und die Emmentalmilch werden zu qualitativ hochwertigem Käse verarbeitet. Dies sind Rohmilch-Spezialitäten wie der Allgäuer-Emmentalerkäse und der Bergkäse. Die Käserei verarbeitet 37,5 Mio. kg Milch (davon 5,5 Mio. kg Demetermilch). Die 21 Mitarbeiter erwirtschaften einen Umsatz von 16,4 Mio. Euro. □



**Allgäuer Emmentaler Käse** und Bergkäse mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung gibt es auch im Werkverkauf. Fotos: Borlinghaus



Kontakt: Käserei Leupolz e.G. Tel: 07506 / 225, [www.kaeserei-leupolz.de](http://www.kaeserei-leupolz.de)



Die bisher erschienenen Molkerei-Portraits gibt es unter [www.bwagrar.de](http://www.bwagrar.de) bei Service/ Downloads/Milchwerke.