

Milchwerke Berchtesgadener Land

Art der Organisation:
Genossenschaft

Ort:
Europa, Deutschland, Piding

Mitglieder:
1.700 (davon 470 Naturland-Bauern)

Homepage:
www.molkerei-bgl.de

GEPA Partner seit:
2011



Über den Partner

Auch in Deutschland sind es nicht die Bauern, die den Preis für ihr Produkt bestimmen, sondern die großen Handelsketten. Dies gilt besonders für die Milchbauern, die für ihr hochwertiges Produkt einen zu geringen Preis erhalten. Für einen Liter Milch bekommen sie durchschnittlich weniger als 25 Cent. Um jedoch ihre Kosten decken zu können, brauchen kleinere Höfe mindestens 40 Cent brutto pro Liter Milch. Die Genossenschaft Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG ist darin vorbildlich. Die Bauern erhalten von ihrer Genossenschaft bundesweit den höchsten Preis für ihre Milch. Bereits im Jahre 1927 gründeten die Milchbauern im Südosten Bayerns diese Genossenschaft, um ihre Milch selbst verarbeiten zu können. Inzwischen hat die Genossenschaft 1.700 Mitglieder, die sowohl konventionelle Milch als auch Biomilch liefern. Die Milchwerke Berchtesgadener Land waren die Ersten in Bayern, die bereits Anfang der 70er-Jahre auf Biomilch setzten. Zur Genossenschaft gehört heute ein hochmoderner Produktionsbetrieb, in dem Milch abgefüllt wird, aber daraus auch zum Beispiel Butter, Sahne, Quark und Joghurt hergestellt wird.

Die Produzentinnen und Produzenten

Rund 470 Naturland-Betriebe liefern zurzeit die faire Bio-Vollmilch für die GEPA Bio Schokolade. Es sind überwiegend mittlere Familienbetriebe, denn eine bestimmte Hofgröße ist notwendig, um von der Milchwirtschaft als Haupterwerb leben zu können. Zudem vermieten die Bäuerinnen und Bauern Ferienwohnungen oder arbeiten Teilzeit außer Haus. Auf den Höfen wird Biomilch auf althergebrachte Art gewonnen. Die Kühe sind – sobald es das Wetter zulässt – auf der Weide. Den Sommer verbringen sie meist auf den zum Hof gehörenden Almen, die so erhalten werden. Einige Bauern züchten traditionelle Kuhrasen wie Braunvieh und Pinzgauer. Können die Kühe nicht auf die Weide, erhalten sie Biofutter, das den strengen Naturland Richtlinien entspricht.

Produkte: Schokolade & Kakao

strengen Naturland Richtlinien entspricht.



Bio Zitronen Pfeffer Schokolade

Bio Schokolade Caramel Salz

Bio Schokolade Espresso Caramel

Bio Schokolade Cardamom

Fleur de Sel

Bio Schokolade Café Blanc

Bio Schokolade Mandel Orange

milk & creamy Kids Schokoriegel

Edle Schoko Mango

Bio Schoko K nuserkerugel n

Zur Geschichte

2012

Die ersten 100 Prozent bio & fairen GEPA Vollmilchschokoladen ("Vollmilch pur" und "Mascobado Vollmilch") kommen in Deutschland auf den Markt.

2011

Besuch von Andrea Fütterer, Leiterin der Grundsatzabteilung, und Claudia Grözinger, Informationsreferentin, bei den Milchwerken Berchtesgadener Land. 2011

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Ökologie

Die Bewirtschaftung der Almen und das Mähen von Futter auch an Steilhängen tragen zum Erhalt der alpinen Kulturlandschaft bei.



Frauen

Bei den Milchwerken arbeiten in der Verwaltung und Produktion rund 455 Beschäftigte. Die Frauenquote liegt im Schnitt bei 25 Prozent.



Bio

Wir kaufen faire Biomilch von Naturland-Betrieben. Die Kühe werden artgerecht gehalten und im Krankheitsfall mit homöopathischen Mitteln behandelt. Die Naturland-Bauern sichern die Artenvielfalt durch die Zucht traditioneller Kuhrassen.



Fairer Preis

Als erster Betrieb in Deutschland erhielten die Milchwerke Berchtesgadener Land die Naturland Fair Produktzertifizierung. "Fair" heißt auch für die Bauern im Alpenvorland, dass sie für ihre Biomilch einen überdurchschnittlichen und verlässlichen Preis erhalten.



Qualität

Die faire Bio-Vollmilch wird im Auftrag der Milchwerke in Bayern zu Bio-Vollmilchpulver verarbeitet, das in unsere Schokolade kommt.



Traditionelles Produkt

Wir unterstützen durch den Kauf der fairen Biomilch die traditionelle Milchwirtschaft, die auf der Weidehaltung und heimischen Futtermitteln basiert.