

Milchwerke Berchtesgadener Land

Art der Organisation:
Genossenschaft

Ort:
Europa, Deutschland, Piding

Mitglieder:
1.800 (davon 350 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 sie mindestens 40 Cent pro Liter Milch. Die 1927 gegründete Genossenschaft Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG ist darin vorbildlich. Inzwischen gehören zur Genossenschaft über 1.800 Mitglieder, die sowohl konventionelle Milch als auch Biomilch liefern. Die Milchwerke Berchtesgadener Land waren die Ersten, die bereits Anfang der 70er-Jahre in Bayern auf Biomilch setzten. Zur Genossenschaft gehört heute ein hochmoderner Produktionsbetrieb.

Die Produzentinnen und Produzenten

Rund 350 Naturland-Betriebe liefern zurzeit die faire Biovollmilch 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. 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 Almen, die so erhalten werden. Einige Bauern züchten traditionelle Kuhrassen wie Pinzgauer. Im Stall erhalten die Kühe Biofutter, das den strengen Naturland Richtlinien entspricht.

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.

Produkte: Schokolade & Kakao



Bio
Schokolade
Zitrone
Pfeffer



Bio
Schokolade
Caramel
Salz



Bio
Schokolade
Espresso
Caramel



Bio
Schokolade
Cardamom



Bio
Schokolade
Fleur de Sel



Bio
Schokolade
Café Blanc



Bio
Schokolade
Mandel
Orange



milk &
creamy Kids



Edle Schoko
Mangos



Bio Schoko K
nuserkugel
n

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 350 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 Kuhrasen.



Fairer Preis

Als erster Betrieb in Deutschland erhielten die Milchwerke Berchtesgadener Land die Naturland Fair Produktzertifizierung. "Fair" heißt auch im 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.