

# Milchwerke Berchtesgadener Land

Art der Organisation:  
**Genossenschaft**

Ort:  
**Europa, Deutschland, Piding**

Mitglieder:  
**1.800 (davon 500 Naturland-Bäuer\*innen)**

Homepage:  
**www.molkerei-bgl.de**

GEPA Partner seit:  
**2011**



## Über den Partner

Auch in Deutschland sind es nicht die Bäuer\*innen, die den Preis für ihr Produkt bestimmen, sondern die großen Handelsketten. Dies gilt besonders für die Milchbäuer\*innen, die für ihr hochwertiges Produkt einen zu geringen Preis erhalten. Für einen Liter Milch bekommen sie durchschnittlich weniger als 30 Cent. Um jedoch ihre Kosten decken zu können, brauchen sie mindestens 45 Cent brutto pro Liter Milch. Die Genossenschaft Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG ist darin vorbildlich, denn die Mitglieder erhalten im Durchschnitt der letzten 10 - 15 Jahren einen fairen und überdurchschnittlichen Preis. Inzwischen hat die Genossenschaft 1.800 Mitglieder, die sowohl konventionelle Milch als auch Biomilch liefern. Die Milchwerke Berchtesgadener Land waren die Ersten in Deutschland, die bereits Anfang der 70er-Jahre auf Biomilch setzten und 2023 ihr 50. Bio-Jubiläum feiern. Zur Genossenschaft gehört heute ein hochmoderner Produktionsbetrieb.

## Die Produzentinnen und Produzenten

Rund 500 Naturland-Betriebe liefern zurzeit die faire Biovollmilch für die GEPA Bio Schokolade. Es sind überwiegend bäuerliche Familienbetriebe. 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 oder auf Weiden in der Nähe der Höfe. Einige Bäuer\*innen züchten traditionelle Kuhrasen wie Pinzgauer. Im Stall erhalten die Kühe Gras, Heu, Silage oder Bio-Kraftfutter, das den strengen Naturland Richtlinien entspricht.

## Zur Geschichte

### 2019

Regelmäßige Treffen mit Hildegard Fuchs, Leiterin der Abteilung Sortiment, auf der BioFach Messe

### 2014

Besuch von Hildegard Fuchs, damalige Produktmanagerin weiterverarbeitete Lebensmittel

### 2012

Die ersten 100 Prozent bio & fairen GEPA Vollmilchschokoladen kommen in Deutschland auf den Markt.

### 2011

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

### 2011

Besuch der freien Journalistin Anne Welsing

## Produkte: Schokolade & Kakao



Bio Schokolade Caramel Salz



Schokolade Espresso Caramel



Bio Schokolade Cardamom



Fleur de Sel



Bio Schokolade Café Blanc



Schokolade Mandel Orange



Bio Schoko K nuserperkugeln

## 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 500 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-Bäuer\*innen 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 für die Bäuer\*innen 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.