



Biomilk AG: Geschüttet, nicht gepumpt

Schonend Milch verarbeiten. Das hat sich die Biomilk AG zum Ziel gesetzt. Jetzt kann diese Vorgabe noch besser umgesetzt werden – das breite Molkereisortiment wird jetzt in einem Neubau hergestellt.

HANS PETER SCHNEIDER. «Eine Molkerei wie unsere gibt es kein zweites Mal.» Dies sagt Marcel Schär, Geschäftsführer der Biomilk AG, in Worb. Er ist stolz auf die erst kürzlich fertiggestellte Molkerei, in der die Milch erst seit einigen Tagen durch die Leitungen in die Milchkannen im Neubau fliesst. Wohlverstanden «fliesst» - denn eines der Ziele, das mit dem Neubau der Molkerei, die zum grössten Teil Demeterprodukte herstellt, verfolgt werden sollte, war es, die Milch so schonend wie nur möglich zu behandeln.

Klar, man habe sich von der Vision einer «pumpenlosen» Molkerei verabschieden müssen, sagt Schäfer. Eine Milchverarbeitung, bei der die angelieferte Milch zur Verarbeitung nur in eine Richtung – nach unten - geflossen wäre - «dieser Traum wäre nicht finanzierbar gewesen», sagt Schär. Doch auch mit dieser Lösung werde die Milch so schonend wie möglich verarbeitet. So gebe es im ganzen Betrieb nur gerade zwei Pumpen, bei der Milchannahme und vom Tank in den Pasteur. Die Pumpen würden nur in ganz tiefen Tourenzahlen betrieben, sagt Schär. Bei der Milchannahme und vom Tank in den Pasteur werde gepumpt. Sowieso, eine starke mechanische



In der Molkerei wird viel mit den 40-Liter-Kannen gearbeitet.

Milch, anders als in anderen Molkereien, nicht durch geschlossene Leitungen, sondern wird zum grössten Teil in Behältern verarbeitet. «Wir haben eine komplett offene Produktion», sagt Schär. Dies bedeutet aber auch Handarbeit, was der Besucher der Molkerei schon beim Betreten der Produktionsräume ahnt, wo die vielen 40-Liter Milchkannen ins Auge stechen. Jeder der fast anderthalb Millionen Liter Milch, die im Betrieb momentan von den 18 Mitarbeitern pro Jahr verarbeitet werden, fliesst während der Verarbeitungsschritte mindestens einmal in eine dieser Milchkannen und muss fast ausschliesslich von Hand umgeschüttet werden.

In vergleichbaren Molkereien werden die Fabrikationsschritte meistens kontinuierlich, zum Beispiel in Röhrenpasteuren, erledigt, das geht schnell. Nicht so in Worb. Hier wird in Chargen gearbeitet und die Produktionsschritte werden handwerklich und langsam erledigt, zum Beispiel bei der Herstellung von Quark, der ganze drei Tage im Reiferaum bebrütet wird, oder auch beim Joghurt und bei den Desserts – ganz nach Demeter-Philosophie, bei der Geschwindigkeit nicht an erster Stelle steht.

Behandlung, wie zum Beispiel eine Homogenisierung der Milch sei bei Demetermilch schon durch die Richtlinien verboten – dies würde die Fettkügelchen zerstören. So fliesst die

Tiefer Zuckergehalt

Dabei ist die Palette der in der Molkerei hergestellten Produkte breit. So werden Joghurts in fast allen Geschmacksrichtungen angeboten. Die Grundstoffe dafür werden in der Molkerei vorbereitet und von Hand gemischt. So könne der Zuckergehalt tief gehalten werden, sagt Schär. «Wir sind bei der Forschungsarbeit des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV zur Senkung des Zuckergehaltes in Lebensmitteln als Berater dabei.» Zum Beispiel, wenn es um Degustationen zur Evaluierung neuer, zuckerreduzierter Lebensmittel gehe. Nur gerade acht Prozent Zucker sind in den Biomilk-Joghurts enthalten. Nicht einfach Kristallzucker, sondern Rohrohrzucker aus Paraguay. In konventionellen Joghurts betrage der Zuckergehalt 12 bis 15 Prozent, sagt Schär.

Eine Kernkompetenz von Biomilk sind auch die Desserts, die aber nicht nach den Richtlinien von Demeter, sondern nach denjenigen von Bio Suisse gefertigt sind. Der Grund dafür: Bei der Verarbeitung von Demeter-Milch wird der Fettgehalt nicht standardisiert, es fällt also wenig Demeter-Rahm an, den man für Desserts verwenden könnte. Biomilk kauft den Rahm von zwei Bio-Käsereien aus der Umgebung zu stellt damit die Panna Cotta, die Caramel- oder die Griessköpfl her. Einfacher ist die Abfüllung von Pastmilch. Diese wird auf der neuen Galdi-Maschine, die eine Leistung von 3500 Liter pro Stunde hat, in die Giebeldach-Briks abgefüllt.

Schafmilch und Filmjölck

Auch Schafmilch wird von der Molkerei verarbeitet, nämlich zu Joghurts und Desserts. Auch die schwedische Sauer Milch mit dem Namen



Die neue Molkerei bietet viel Platz und Übersicht. Marcel Schär vor einer Joghurtabfüllanlage.

«Filmjölck» sei ein Renner, sagt Schär. Ebenso der Kefirdrink, den Biomilk auf Anstoss von Alnatura zu produzieren begann. Alnatura wollte das Produkt nicht importieren, sondern in der Schweiz beschaffen. Mittlerweile sei die Molkerei zum grössten Kefirproduzent angewachsen, sagt Schär.

Gewachsen ist Biomilk auch mit dem Biofachhandel, dieser werde häufig unterschätzt, sagt Schär. Dabei sei Bio Partner der grösste Kunde, gefolgt von Coop mit Naturaplan und Manor. Dann erst folge Migros mit Alnatura. Doch mit diesem Grossverteiler könnte sicher noch viel mehr gemacht werden. «Gespräche laufen», sagt der Molkereimeister verschmitzt. Die Molkerei liefert auch mit einem 3,5-Ton-

nen-LKW direkt an Kunden in der Region. Zu den Kunden gehören Spitäler, Bäckereien und Detaillisten.

Gute Marktchancen hat die Molkerei nicht nur wegen ihrer Quasi-Alleinstellung im Markt als Demeter-Betrieb. Schweizweit gibt es ausser den Worbern nur noch die Sennerei Bachtel im Zürcher Oberland und die Emmi-Molkerei Biedermann. Nein, auch weil das Unternehmen das breite Produktesortiment aus unterschiedlichen Rohmilchen anbietet.

Diese Vielfalt der Produktion wurde im alten Betrieb in Münsingen praktisch unmöglich. So war es ein Glücksfall, dass auch die Käsereigenossenschaft im Nachbardorf Worb bauen musste. Denn alleine hätte keines der



beiden Unternehmen etwas wagen können, sagt Schär. Im alten Betrieb in Münsingen sei die Produktion auf 25-jährigen Anlagen manchmal recht «abenteuerlich» gewesen. Zum Beispiel habe die Herstellung von Kefir in engen Platzverhältnissen in ungeschützten Räumen stattgefunden, sagt Schärer.

Viel Platz im Neubau

Jetzt sind die Verhältnisse ganz anders. In einigen Bereichen, in denen hygienisch heikle Arbeitsschritte gemacht werden, herrscht ein Überdruck und alle Fabrikationsräume sind hell und übersichtlich. Sie bieten auch Platz für eine Ausweitung der Produktion. Diese sei geplant, sagt Schärer. Nur schon, weil die Molkerei bis in zwei Jahren schwarze Zahlen schreiben wolle. Der Umsatz von heute 4,5 Millionen Franken müsse auf sieben Millionen ansteigen. Der Markt dazu sei da, sagt Schär – es fehlten nur noch die Milchproduzenten, die auf Demeterproduktion umsteigen. Doch

Die am Bau beteiligten Unternehmen

Büchi Bauunternehmung AG, Bern
Castello Keramik GmbH, Bern
Frigo-Consulting AG, Gümligen
Hostettler + Co. AG, Belp
Luginbühl Planungen, Langnau
Truttmann AG, Reiden

Export gesucht

Die Biomilk sucht auch nach Absatzwegen im Export. So sollen es schon bald Produkte nach Italien ins Regal des Händlers Ensi schaffen. In Deutschland will Schär Produkte in die Regale der Bio Company in Berlin oder von Phoenix listen. Erfahrung im Export in ausgewählte Nischenmärkte hat die Molkerei schon. So seien zum Beispiel 2016 Desserts nach Russland geliefert worden. Die Kosten für die Luftfracht (!) wären pro Palette mit 2200 Dollar jedoch eindeutig zu hoch gewesen. *hps*

diese seien schwer dazu zu bewegen. Die Produktionsweise werde oft mit «Hokuspokus» in Verbindung gebracht, meint Marcel Schär. Per Anfang 2019 werden dennoch drei weitere Demeter-Produzenten dazustossen.

Doch Schär braucht mehr Milch. So muss er über den Milchhandel Biomilch beschaffen. An konventioneller Milch verarbeitet Biomilch eine halbe Million Liter. Diese Produkte werden unter der Regiomarke «Worber Chäsi» mit der Zeichnung des Worber Schlosses verkauft.

Von den Bauern wurde Schär schon oft gefragt, ob er denn nicht Käse produzieren wolle. Doch dies sei für ihn nie in Frage gekommen. Mit einer Produktionsmenge unterhalb von 20 Tonnen Käse rentiere es nie, ist er überzeugt. Die ganze Molkerei habe schon ohne Käseproduktion 8,5 Millionen Franken gekostet – teurer als

Kennzahlen

Anzahl Milchproduzenten: neun Demeter-, fünf konventionelle und drei Schafmilchproduzenten, zusätzlich Biomilch über Milchhandel
Gesamte Milchmenge: 1,5 Millionen Liter
Bausumme: 8,5 Millionen Franken (5,5 Millionen Franken für das Gebäude, 3 Millionen Franken für Anlagen, Installationen und Einrichtungen)
Bauzeit: Juli 2017 bis November 2018
Finanzierung durch die Pensionskasse Coopera (Biopartner, alternative Unternehmen, Biomilch)

gedacht. Ein Teil der Mehrkosten sei etwa bei der Wärmerückgewinnung entstanden, die nun effizienter gebaut worden sei.

Teurere Produktion

Die breite Produkterange aus verschiedenen Rohmilcharten bedeutet nicht nur gute Marktchancen, auch die Kosten sind höher. Dies wird schon von aussen ersichtlich. Dort stehen statt einem Milchtank gleich vier, einer für jede Milchkategorie: Demeter-, Bio-, konventionelle Milch und Schafmilch. Die Kosten für die technischen Einrichtungen und Anlagen inklusive Tiefkühlraum beliefen sich auf gegen 3 Millionen Franken. Der Rest von 5,5 Millionen Franken ging auf den Neubau.

hanspeter.schneider@rubmedia.ch