



Presseinformation

Stiftung Warentest bestätigt Nachhaltigkeits-Engagement der Molkerei Berchtesgadener Land

„Gut“ für Unternehmensverantwortung und Qualität der frischen Bergbauern-Milch

Piding, 29.09.2017: Im aktuellen Milchtest von Stiftung Warentest wurden neben Produkt und Verpackung von Vollmilch auch die Unternehmensverantwortung mit den Kriterien Tierwohl, Umwelt, Preisgestaltung und Preistransparenz untersucht. Dabei wurde die Molkerei Berchtesgadener Land für die hohe Unternehmensverantwortung (Corporate Social Responsibility, kurz CSR) mit der Note „gut“ ausgezeichnet. Ebenfalls mit „gut“ bewertet wurde die Qualität der Frischen Bergbauern-Milch (länger haltbar). Bernhard Pointner, Geschäftsführer der Molkereigenossenschaft Berchtesgadener Land, freut sich über das gute Abschneiden. Seit der Gründung vor 90 Jahren steht bei der Genossenschaftsmolkerei Berchtesgadener Land das Wohl von Mensch, Tier und Natur im Fokus. Ein faires Miteinander, ressourcenschonendes Wirtschaften und ein achtsamer Umgang mit Tier und Natur sind Werte, für die sich die rund 1.800 Landwirte (darunter 491 Bio-Landwirte) und die 400 Mitarbeiter stark machen.

„Vier Milche sind doppelt gut: sowohl von guter Qualität als auch überzeugend beim Engagement für Tier- und Umweltschutz sowie faire Erzeugerpreise: die drei Bio-Produkte Arla (...), Gläserne Molkerei (...) und Dennree (...), außerdem Berchtesgadener Land“, so das Ergebnis des aktuellen Stiftung Warentests.

Getestet wurde die Unternehmensverantwortung (CSR) sowie Frische Vollmilch (länger haltbar).

Beim CSR-Test lag der Fokus auf den Bereichen Unternehmenspolitik, Tierwohl, Umwelt, Preisgestaltung und -transparenz. Die Landwirte in der Berg- und Alpenregion, deren Milch in der frischen Bergbauern-Milch verarbeitet wird, halten im Durchschnitt 25 bis 27 Kühe. Zwei davon, nämlich der größte mit 150 Kühen im Laufstall mit angebundenem Laufhof und der kleinste Landwirt mit weniger als zehn

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Presseinformation



Kühen mit Weidehaltung wurden besucht und Stall, Tiere und Hof in einem eigenen Audit von Stiftung Warentest genau unter die Lupe genommen.

„Wir freuen uns sehr über dieses positive Testergebnis“, sagt Geschäftsführer Bernhard Pointner, „und sehen darin eine Bestätigung für unser nachhaltiges Bestreben und unseren Grundsatz faire Erzeugerpreise zu bezahlen.“ Basis für das gute Abschneiden ist insbesondere das Engagement unserer Landwirte um beste Milchqualität, GVO-freie Fütterung, Besuch der von der Molkerei angebotenen Homöopathie- und Grünland-Fütterungsseminaren sowie die Umsetzung vieler Maßnahmen für mehr Kuhkomfort. Dies hat dazu geführt, dass unsere Molkerei bei Stiftung Warentest gut abgeschnitten hat und hilft uns bei der weiteren Vermarktung der Bergbauern-Milch.

Im Produkttest überzeugte die Frische Bergbauern-Milch (länger haltbar) der grünen Linie (konventionell) mit dem Qualitätsurteil „gut“. Damit schnitt die Bergbauern-Milch gleich gut wie die meisten Bio-Milchprodukte ab.

Die Qualität von Milch hängt neben einer schonenden Verarbeitung maßgeblich von der Fütterung der Kühe ab. Die Milchkühe von Berchtesgadener Land erhalten eine grasbasierte Grundfütterung, garantiert gentechnikfrei. Zudem gibt die Molkerei Berchtesgadener Land auf Rohstoff und Erzeugung eine Herkunftsgarantie: Alle Produkte werden ausnahmslos aus Milch hergestellt, die entlang des Alpenkamms zwischen Watzmann und Zugspitze erzeugt wird. Die Landwirte verfüttern traditionell Gras als Grundfutter – frisch, als Heu oder als Silage. Seit 2010 füttern alle Landwirte garantiert gentechnik-frei. Die Verarbeitung erfolgt ausschließlich am einzigen Standort in Piding im Berchtesgadener Land.

Mehr als ein Viertel bio-zertifiziert

Mit dem Beginn der Bio-Milch-Verarbeitung 1973 ist die Molkerei Berchtesgadener Land Bayerns älteste Bio-Molkerei und gehört damit zu den Pionieren in der Herstellung ökologischer Milchprodukte. Aktuell liefern 491 bäuerliche Bio-Betriebe (407 Naturland-, 84 Demeter-Landwirte) ihre Milch an die Molkerei Berchtesgadener

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Presseinformation



Land – damit sind mehr als ein Viertel aller Mitgliedsbetriebe der Genossenschaftsmolkerei Bio-zertifiziert. Mit ca. 89 Mio. kg erfasster Bio-Milch pro Jahr zählt die Molkerei Berchtesgadener Land so zu den größten Bio-Molkereien Deutschlands.

www.bergbauernmilch.de

<https://www.test.de/Test-Milch-1590601-0/>

4.288 Zeichen inkl. Leerzeichen 66 Zeilen

Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz, Tel: 08651 / 7004-1150 Fax: 08651 / 7004-1196

E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de



Bildunterschrift:

Frische Bergbauern-Milch im aktuellen Milchtest von Stiftung Warentest mit GUT ausgezeichnet.

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de