

Bernd NEUMANN, Leverkusen

Alle Bauer-Bauern ohne Gentechnik

In konsequenter Fortsetzung ihrer bereits seit 1971 durch den Verzicht auf Farb- und Konservierungsstoffe sowie künstliche Aromen umgesetzten Unternehmensmaxime, die Milchprodukte so natürlich wie möglich herzustellen, verwendet die J. Bauer GmbH & Co. KG seit Anfang April dieses Jahres als eine der ersten deutschen Molkereien für alle Erzeugnisse nur noch Milch aus gentechnikfreier Fütterung. Rund zwei Jahre war am Konzept gearbeitet worden. Ende März 2011 wurde nach einer nur wenige Monate dauernden, durch das unabhängige Prüfinstitut Lacon GmbH, Offenburg, beaufsichtigten Umstellungsphase das entsprechende Zertifikat erteilt.

Dabei ist es gelungen, alle 850 zuliefernden Milchbauern „mit ins Boot zu holen“, wie Markus Bauer, zusammen mit seinem Bruder Florian gleichberechtigter Geschäftsführer des in Wasserburg am Inn ansässigen Milchverarbeiters, anlässlich eines Pressegesprächs am 21. Juli nicht ohne Stolz verkündete.

Trotz des recht aufwendigen Wechsels zu ohne gentechnische Veränderungen erzeugten Futtermitteln zeigten sich die Landwirte sehr aufgeschlossen gegenüber dem Projekt. Als Ausgleich für die Bemühungen werden ihnen 0,5 ct/kg zusätzlich gezahlt.

Dr. Heinz-Joachim Kopp, geschäftsführender Gesellschafter des auf die Zertifizierung öko-

Haben gemeinschaftlich das „ohne Gentechnik“-Projekt realisiert: Dr. Heinz-Joachim Kopp, geschäftsführender Gesellschafter der Lacon GmbH sowie Markus und Florian Bauer, gleichberechtigte Geschäftsführer der J. Bauer GmbH & Co. KG (von links)



Eines der beiden ersten mit dem „ohne Gentechnik“-Siegel versehenen Produkte ist der „Wasserburger Landkäse“

logisch erzeugter Lebensmittel spezialisierten Prüfinstituts, bestätigte den im Prinzip zügigen und problemlosen Verlauf der Umstellung. Dabei war nicht nur ein gerüttelt Maß an Überzeugungsarbeit zu leisten. Es galt auch ein umfangreiches Prozedere zu durchlaufen, das u. a. detaillierte Betriebserhebungen bei den Landwirten und das Einholen von Lieferantenerklärungen hinsichtlich Kulturen oder Zusätzen einschließt.

Die GVO-Freiheit (gentechnisch veränderte Organismen) bezieht sich auf die gesamte Vertragsmilchmenge der Molkerei. Zur Sicherstellung einer gleichbleibenden Qualität werden auf den Höfen regelmäßige Kontrollen durchgeführt und die genommenen Proben von Lacon untersucht. Dabei sind die Erzeuger den Risikoklassen Null bis Drei zugeordnet. Je nach Einstufung liegen die Prüffrequenzen in Abständen von einem bis vier Jahren. Eine

etwaige Mißachtung der strengen Vorgaben hätte einen Lieferausschluss des betreffenden Milchbauern zur Folge.

■ Start mit zwei Käsespezialitäten

Die beiden ersten Produkte, die das eigenentwickelte „ohne Gentechnik“-Siegel tragen, sind zwei Käsevariationen; zum einen der mild-würzige, großlöchrige „Wasserburger Landkäse“, zum anderen der – traditionell in rotes Wachs getauchte – „Edamer“. Sie sind seit Juni im



Zur Aufnahme der Milchanlieferungsmenge stehen sechs Tanks mit jeweils 120.000 Liter Fassungsvermögen zur Verfügung. In der Mitte sind zwei Heißwassertanks platziert (alle Fotos: Kimberly Wittlieb)



Das relativ bescheidene Hauptverwaltungsgebäude charakterisiert die Bodenständigkeit der mittlerweile in fünfter Generation familiengeführten Privatmolkerei wohl am deutlichsten

■ Auch GVO-freier Fruchtjoghurt?

Als einer der führenden deutschen Fruchtjoghurt-Produzenten, der vor allem mit dem „Großen Bauer“ ein Markenerzeugnis allergrößten Bekanntheitsgrades im Portfolio hat, würde die oberbayerische Privatmolkerei in diesem Marktsegment mit der Einführung eines GVO-freien Ranges sicherlich einen weiteren Hit landen. Der „Knackpunkt“ innerhalb der Herstellungskette ist dabei weniger bei den Lieferanten der Fruchtzubereit-

Handel und werden zum unverbindlichen Ladenverkaufspreis von 0,99 Euro bzw. 0,79 Euro pro 100 Gramm offeriert. Wie seit 2008 alle Bauer-Erzeugnisse, sind selbstverständlich auch diese Käsesorten lactosefrei.

Es ist ein erklärtes Ziel der Unternehmensleitung, sukzessive das gesamte Sortiment auf gentechnikfreie Produkte umzustellen. Die Herstellungspalette der in fünfter Generation familiengeführten, im Volksmund immer noch „Bauerschweizer“ genannten Molkerei umfasst neben 53 Käsesorten mehr als 290 Frischprodukte, vorwiegend Joghurt. Pro Tag werden ca. 532.000 kg Milch in durchschnittlich 2,3 Mio. – in der Spitze bis zu 3 Mio. – Becher respektive Kunststoff-Flaschen abgefüllt und zu zusätzlich zwölf Tonnen Käse verarbeitet. Der Rohstoff wird ausschließlich aus der Region angeliefert und entspricht zu 95 Prozent der höchsten Qualitätsstufe, der sogenannten S-Klasse.

Das neue „ohne Gentechnik“-Siegel der Privatmolkerei Bauer (Werkfoto: Bauer)



tungen zu suchen. Von diesen lägen bereits positive Zusagen vor, die Anforderungen erfüllen zu können, betont die Geschäftsführung. Problematischer gestaltet sich die Situation aufseiten der – relativ wenigen – Zuckeranbieter.

Auf jeden Fall werden die Wasserburger auf der kommenden Anuga im Oktober in Köln eine Reihe weiterer gentechnikfreier Produkte als Neuheit präsentieren. Markus Bauer sprach von „zumindest 3 im Frischebereich“, mochte aber noch keine konkreteren Angaben machen. Es ist jedoch überzeugt: „Ohne Gentechnik wird ein Dauerbrenner.“ □

Technik + Service
SCHÜDY ... ihr Partner in der Lebensmittelindustrie

„Billig sind unsere Maschinen nicht – aber konkurrenzlos preiswert“

Hans Schuy GmbH & Co. KG | Johann-Pülsch-Straße 5 | D-36088 Hünfeld
Tel: +49 (0)6652 606-0 | Fax: +49 (0)6652 606-90 | E-Mail: office@schuy.com | Internet: www.schuy.com