



Gesamtansicht der GEA Westfalia-Butterproduktionsanlage. Links ist das Silo zur Zwischenlagerung zu erkennen



Mithilfe einer Ecopack FD 120 von Oystar Benhil erfolgt die Formung, Prägung und Verpackung der Butter

Bernd NEUMANN, Leverkusen

# Im Schwarzwald wieder alles in Butter

Zeitgleich mit dem Wirksamwerden der angekündigten Umfirmierung in Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg weihte die – nunmehr ehemalige – Breisgaumilch GmbH am 30. November 2010 ihre neue Butteranlage offiziell ein. Die Inbetriebnahme fand u. a. im Beisein des Freiburger Regierungspräsidenten Julian Würtenberger statt, womit auch die regionale Bedeutung der Produktionslinie unterstrichen wurde.

Julian Würtenberger betonte in seiner Ansprache, dass sich mit der Butterei die Absatzchancen der Marke Schwarzwaldmilch weiter verbessern werden und sprach gar von „einem wichtigen Schritt zur Identität der Heimat“. Die Breisgaumilch GmbH hatte 2006 ihre eigene Butterherstellung aufgegeben und zwischenzeitlich ein entsprechendes Sortiment als Handelsware zugekauft. Die wieder aufgenommene Produktion stellt also eine ideale Abrundung des Lieferprogramms dar, das – mit Ausnahme von Käse – die gesamte Milchpalette umfasst. Die 2,3 Mio.-Euro-Investition wurde mit 15 Prozent – mithin 345.000 Euro – aus Fördermitteln cofinanziert. Diese Summe teilten sich zur Hälfte die EU sowie der Bund bzw. das Land Baden-Württemberg. Lieferant der auf eine maximale Leistung von 1.800 Kilogramm Butter bzw. 7.200 Päckchen pro Stunde ausgelegte Anlage ist die GEA Westfalia Separator-Gruppe. Die Ausform- und Verpackungsma-

schine inklusive Prägestempelstation ist eine Ecopack FD 120 von Oystar Benhil, an die sich ein Auslaufband zur manuellen Kartonierung anschließt. Darüber hinaus ist ein zwischengeschaltetes Buttersilo eine wesentliche Komponente der

Verarbeitungsline, deren produktionsrelevanten Elemente durch Stahlrohre mit einer Gesamtlänge von drei Kilometern verbunden sind. Der Rahm wird aus drei neu installierten Rohmilchtanks mit einem Fassungsvermögen



Die Schwarzwaldmilch-Butter wird zunächst in drei Varietäten angeboten (Foto: Kimberly Wittlieb)

von jeweils 20.000 Litern zugeführt. Die gesamte Anlage, die als eine der modernsten in Europa gelten darf und die recht kompakt in einen knapp 100 m<sup>2</sup> großen Raum untergebracht ist, wurde im Rahmen eines straffen Zeitplans innerhalb von sieben Monaten nach



Schwarzwaldmilch-Geschäftsführer Karl Laible, der Aufsichtsratsvorsitzende Markus Kaiser, Julian Würtenberger, Regierungspräsident des Regierungsbezirks Freiburg, und Andreas Kimmig, stellvertretender Aufsichtsratsvorsitzender (von links nach rechts), erläuterten technische Details der neuen Butterei und die regionale Bedeutung der Investition (Alle Fotos: Bernd Neumann)



Regierungspräsident Julian Würtenberger (rechts) begutachtet mit Karl Laible, Geschäftsführer der Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg, die ersten Produkte der jüngst angefahrenen Butteranlage

Auftragsvergabe realisiert. Für die komplette Installation wurden lediglich sechs Wochen benötigt. Am 4. November wurde die erste Testbutter produziert. Die Einlistung im Handel erfolgte im Dezember.

#### ■ Marktgerechte Abgabepreise

Hergestellt werden unter der Marke „Schwarzwaldmilch Butter“ derzeit die drei Varietäten Süßrahm, Sauerrahm und mild-gesäuert. Sie alle sind mit einer „Schwarzwälder Prägung“ versehen. Als Verkaufspreise werden 1,49 Euro bzw. 1,59 Euro empfohlen und damit eine deutliche Abgrenzung zu Discountpreisen signalisiert. Wie Karl Laible, Geschäftsführer der Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg, betont, wird ein ganzheitliches Vermarktungskonzept angestrebt, das auf bisherigen Stammkunden wie Edeka, Rewe, Kaufland und anderen bewährten Handelspartnern nicht nur in Baden-Württemberg, sondern auch in Teilen von Rheinland-Pfalz, des Saarlands, Hessens sowie angrenzenden Gebieten Bayerns aufbaut.

Es wird zunächst eine Jahresmenge von ca. 1.000 Tonnen angepeilt. Angesichts dieses Absatzziels ist die neue Butteranlage sicherlich mehr als ausreichend dimensioniert. Die Anschaffung einer Gebrauchtmaschine stand indes aufgrund mangelnden Angebots nicht zur Debatte, sodass man sich für die kleinste ökonomisch sinnvolle GEA-Version entschied. Eine Steigerung der zunächst anvisierten Verkaufsmenge erscheint durchaus realistisch.



Die Butterei wird durch drei neu installierte Tanks mit insgesamt 60.000 l Fassungsvermögen gespeist

Karl Laible begründet die Investitionsentscheidung auch mit der Absicht, künftig weitere Sorten zu produzieren. Denkbar sei zum Beispiel gesalzene Butter. Fest steht, dass ab dem 1. Februar 2011 auch die Bioland-Butter und die LAC laktosefreie Butter in Eigenregie hergestellt wird, die derzeit noch bei der in Wangen ansässigen Allgäuer Ementalerkäserei Leupolz aus von der Schwarzwaldmilch GmbH angeliefertem Rahm entsteht. Ein „Fremdbuttern“ für andere Molkereien ist indes nicht geplant.

#### ■ Umfirmierung vermittelt Werte

Die in den Anfängen bis 1876 zurückverfolgbare, heutige Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg ver-

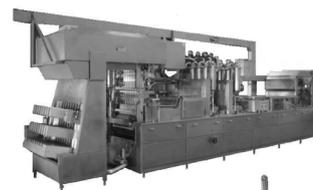
arbeitet mit 220 Mitarbeitern ca. 200 Mio. kg Rohmilch pro Jahr, die von rund 1.500 zumeist kleineren bäuerlichen Familienbetrieben geliefert werden.

Zur Unternehmensgruppe gehört ebenfalls die 1932 in Offenburg als Ortenauer Milchzentrale etablierte, 1953 umbenannte und 1982 eingegliederte Schwarzwaldmilch GmbH, die mit 63 Beschäftigten vor allem Milchpulver sowie Spezialprodukte für die Food- und Pharmaindustrie herstellt und deren Name nun gleichsam Pate für die Anfang Dezember umfirmierte Muttergesellschaft stand.

Mit dem Verzicht auf den Herkunftshinweis „Breisgau“ tragen die Freiburger der Tatsache Rechnung, dass der Begriff „Schwarzwald“ einen doch höheren Bekanntheitsgrad hat und in der Außenwirkung ein idealeres Bild der Werte und der Philosophie vermittelt, zum Beispiel hinsichtlich Frische, Echtheit und Naturverbundenheit. Im Zeitraum Januar bis Oktober 2010 tätigte die Konzerngruppe einen Gesamtumsatz von 144 Mio. Euro. Daran war die Freiburger Produktionsstätte mit 103 Mio. Euro und der Offenburger Betrieb mit 41 Mio. Euro beteiligt. □



## MACHINEHANDEL LEKKERKERKER B.V. Überholung – Handel



### Spezialist in gebrauchten Molkereimaschinen

- Separatoren
- Verpackungsmaschinen
- Homogenisiermaschinen
- Buttermaschinen
- Pasteurisierungsanlagen
- komplette Molkereien

[www.lekkerkerker.nl](http://www.lekkerkerker.nl)

Lagerliste auf unserer Website

Handelsweg 2 | 3411 NZ Lopik | Niederlande  
Telefon: 0031-348 / 558080 | Telefax: 0031-348 / 554894  
E-Mail: [info@lekkerkerker.nl](mailto:info@lekkerkerker.nl)