



# Biomilk expandiert



Marcel Schär vor der Baustelle der neuen Produktionsstätte. *Enrique Muñoz García*  
*Stephanie Jungo*

**WORB** Die Nachfrage nach Biomilch ist in den letzten Jahren angestiegen: Die Biomilk AG will deshalb ihre Produktion ausbauen. Dafür verlegt sie ihren Sitz von Münsingen in den Worbboden.

Im Worboden, nicht weit von den Gleisen, ist eine Grube ausgehoben. Daneben stehen Bagger und Baumaterial bereit. Auf dem eingezäunten Areal entsteht der neue Produktionsstandort der Biomilk AG. Momentan ist das Unternehmen noch in Münsingen angesiedelt. Dort werden in einer ehemaligen Feuerlöschfabrik seit achtundzwanzig Jahren biologische Milchprodukte hergestellt. Vorzugsweise aus Demetermilch, die besonders strenge Richtlinien erfüllen muss. Beispielsweise darf den Kühen kein Kraftfutter verfüttert werden.

«In Münsingen sind wir mit der Produktion am Anschlag angelangt», erklärt Geschäftsführer Marcel Schär. Die Räumlichkei-

ten seien nicht auf die Produktion von Milchprodukten ausgelegt: «Es fehlt an der geeigneten Infrastruktur und dem nötigen Platz.» Man habe sich deshalb nach einem neuen Standort umgesehen.

## Idealer Standort

Fündig wurde die Biomilk AG schliesslich in Worb. Zehn Millionen Franken investiert das Unternehmen dort in die neue Produktionsanlage, die ihren Betrieb voraussichtlich im August 2018 aufnehmen wird. Der Standort sei ideal, sagt Schär. Einerseits gehört das Grundstück im Worboden der Pensionskasse Coopera. Das Ittiger Unternehmen ist nicht nur Besitzerin der jetzigen Produktionsstätte in Münsingen, sondern auch einer der Hauptaktionäre der Biomilk.

Andererseits habe der Umzug praktische Gründe: Denn die Biomilk AG fusionierte im vergangenen Jahr mit der Chäsi Worb. Der

Chäsi-Laden beim Migros-Kreis bleibe jedoch auch nach der Eröffnung der neuen Anlage bestehen, erklärt Schär. «Der Laden wird von den Genossenschaffern betrieben.» Die Biomilk AG kaufe den Bauern lediglich einen Teil der Milch ab und beliefere den Laden anschliessend mit ihren  
«In Münsingen sind wir am Anschlag angelangt.»

*Marcel Schär*  
Geschäftsführer

Produkten wie Milch oder Joghurt. Daneben werden Bioläden und Grossverteiler beliefert.

## Wachstum erwünscht

In den letzten Jahren sei die Nachfrage nach Bio- und Demetermilch stark gestiegen, sagt Schär. Auch grössere Läden hätten Demeterprodukte in ihrem Sortiment aufgenommen. Mit der neuen Anlage könne die Biomilk der gesteigerten Nachfrage gerecht werden. 20 Mitarbeiter sollen in Worb dereinst jährlich 730 000 Kilogramm Demeter- und 550 000 Kilogramm konventionelle Kuhmilch verarbeiten. Hinzu kommen 120 000 Kilogramm Schafmilch.

Das angestrebte Wachstum sei eine «Win-win-Situation», erklärt Schär. Bisher habe die Biomilk AG quasi von der Hand in den Mund gelebt. «Mit der neuen Anlage können wir unsere Umsätze steigern und künftig mehr in den Betrieb investieren.» Doch auch für die Bauern zahle sich der Neubau aus. Denn diese erhielten damit die Sicherheit, ihre Milch

Hauptausgabe

Berner Zeitung  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 42'391  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 7  
Fläche: 45'260 mm²

Auftrag: 1008268  
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 65598817  
Ausschnitt Seite: 2/2

auch in Zukunft zu fairen Preisen verkaufen zu können. «Momentan beliefern uns 25 Bauern. Daraus könnten dereinst 50 werden», sagt Schär.

Als der Geschäftsführer vor drei Jahren bei der Biomilk AG angefangen hat, sei der Auftrag klar gewesen: «Ich sollte den Umsatz verdoppeln», sagt Schär. Doch schnell habe er gemerkt, dass der Rohstoff dazu

fehlt. Denn trotz Wachstum wolle das Unternehmen an seinen Vorfällen festhalten und vor allem Demetermilch verarbeiten. Kur-

zerhand hat Schär deshalb alle Biobauern im Umkreis von 30 Kilometern angefragt, ob sie auf Demeterproduktion umsteigen möchten. «3 Bauern konnte ich überzeugen», erzählt der gelernte Käser. Das Problem sei, dass nicht alle Bauern etwas mit der strengen Demeterphilosophie anfangen könnten.

Doch der Aufwand lohne sich, ist Schär überzeugt: Der Geschmack der Demetermilch sei deutlich besser. Das liege aber nicht nur am Futter, sondern auch an der schonenden Verarbeitung. Dabei wird die Milch zum Beispiel nur pasteurisiert und

nicht auf 130 Grad erhitzt wie bei der UHT-Milch.



**Das typische Biojoghurt der Biomilk AG.**