

Wie es Biomilk schafft, all die kostbare Demeter-Milch in herrliche Produkte zu zaubern.

Mit viel Mühe, enormer Arbeit und Herzblut liefern gut ein Dutzend Bauern ihre Demeter-Milch bei der Biomilk in Worb an. Ganz klar, dass das volle Potenzial dieser kostbaren Milch ausgeschöpft werden muss. Doch was genau heisst das für die Produktion und das Sortiment?



Alles über die Jogurtproduktion von Biomilk erfährst du in diesem Video.

Berner Charme und Schweizer Sorgfalt

Auf dem Weg zu Biomilk in Worb werde ich von vielen Dorfbewohnern in charmantem Berndütsch gegrüsst – «grüessich!». Hier in Worb ist man stolz, dass eine solch grosse Molkerei wie Biomilk ihren Wohnsitz in der Gemeinde hat. Vor gut zwei Jahren sind sie in ein neues, grösseres Gebäude umgezogen. Dort produzieren sie fleissig Milch, Jogurt, Quark, verschiedene Desserts, wie Karamell-Chöpfli, Pannacotta, leckerer kalter Kaffi, aber auch Kefir in vielen verschiedene Geschmacksrichtungen.

Hinter den Kulissen von Biomilk geht es zu und her wie in einer Grossfamilie. Sie sind ein eingespieltes Team, welches mit grösster Sorgfalt und Freude Milchprodukte aller Art herstellt. Schon immer hatten sie grosse Pläne gehabt Jogurt und Milch zu produzieren – das Käsegeschäft war lange kein Thema. Doch die enge und gute Zusammenarbeit mit den Bauern hat gezeigt, dass alle den Anspruch haben, die ganze Milch zu Demeter-Produkten zu verarbeiten. Dieses Vorhaben muss gut überlegt sein – und so kam Biomilk zum Schluss, sich auf drei Standbeine aufzustellen:

Dejen Medhanie und Oliver Gerber



Glas als ökologischer Gedanke

Grosses Potenzial bezüglich Nachhaltigkeit haben die Jogurtgläser. Diese kann man sammeln und retournieren, damit sie für die nächste Jogurtproduktion wiederverwendet werden – statt wie die herkömmlichen Becher wegzuschmeissen. Die Freude ist gross, wenn die Jogurtgläser bei der Bevölkerung noch mehr Anklang finden, um gemeinsam etwas für die Umwelt zu tun.

Erster Schweizer Demeter Mozzarella

Durch die Anschaffung moderner Apparaturen gepaart mit traditionellem Handwerk kann der erste Schweizer Demeter-Mozzarella hergestellt werden. Die dafür verwendete Milch stammt von einem speziell auserwählten Bauernhof. Der milde, milchige Geschmack macht den Mozzarella einzigartig. Per Ende Januar gibt's den Biomilk-Mozzarella auf Wunsch der Kunden neu kleiner (120 g).

Investition in die Käseproduktion

Ende Februar ist es soweit – der neue Fabrikationsraum von Biomilk wird in Betrieb genommen. Der erste Biomilk-Käse wird ein Pionier sein: ein Schweizer Demeter-Raclettekäse. In den ersten Jahren liegt der Fokus vor allem auf Raclette, Halbhartkäse (3–4 Monate gereift) und Hartkäse (1 Jahr gereift). Auch gutes Fondue kann aus diesen drei Käsesorten entstehen.

Es liegt in der Natur, dass die Milchmengen ständig ausgeglichen werden müssen und die Mengenkurve variiert. Einerseits aufgrund der Nachfrage von Konsumenten und andererseits wegen der Kühe – die kalbern oder auch nicht – das ist der Natur überlassen. Damit alle Demeter-Milch zu Demeter-Produkten verarbeitet werden kann, braucht es Spitzenbrecher – und das ist zukünftig der Käse. Mit dieser vielfältigen Auswahl an Produkten, Geschmacksrichtungen und der Prise Innovation und Pioniergeist bietet Biomilk ein beeindruckendes Vollsortiment an Milchprodukten.



Dieses Jahr wurde über eine Million Liter Demeter-Milch verarbeitet. Wegen Ferienzeiten und Saisonalität blieb eine grosse Milchmenge, 200'000 Liter, übrig. Die wurde als Knospmilch abgegeben. Mit der Käseproduktion wird dies nicht mehr passieren, da übrige Milch zu Demeter-Käse weiterverarbeitet wird.

Warum der Demeter-Rahm manchmal etwas knapp wird.

Bei einer grossen Sortimentsvielfalt, wie Biomilk sie hat, darf natürlich auch der Demeter-Rahm nicht fehlen. Doch wie Euch vielleicht schon aufgefallen ist, wird es vor allem über die Festtage jeweils schwierig, diesen zu bestellen. Es gibt zeitweise eine Rahmknappheit, doch warum ist das so?

Wir alle kennen sie: Essenstrends und ihre Kurzlebigkeit. Vor nicht allzu langer Zeit haben viele Leute auf pflanzliche Fette umgestellt und weniger Rahm und Butter konsumiert. Dieses Essverhalten hat sich in der Zwischenzeit wieder geändert und Kehrtwendung angenommen. Die Nachfrage nach Butter und Rahm hat stark zugenommen. Für Produzenten sind solche Trends eine enorme Herausforderung, denn sie müssen innert Kürze die Milchmengen nach oben anpassen. Die Folge davon ist, dass damit nur die Spitzen gebrochen sind, aber in der restlichen Zeit zu viel Milch nicht im Demeter-Kanal abgesetzt werden kann.

Futterqualität und Festtage haben ihren Einfluss

Letztes Jahr hatte vor allem auch die schlechte Wetterlage einen grossen Einfluss auf die Milchproduktion. Das Futter für die Kühe hatte nicht die gleiche Qualität wie in den Jahren zuvor. So wurden auf insgesamt 100'000 Liter Milch knapp zehn Prozent weniger geliefert – bedeutet: 10'000 Liter weniger als im Vorjahr.

Über die Weihnachtszeit – wenn alle backen und Festtagsmenüs kochen – wird der Rahm schnell knapp aufgrund der enormen Nachfrage. Im Januar nimmt dieser Trend sogleich wieder ab. Wenn die Nachfrage immer ausgeglichen wäre, hätten wir in der Weihnachtszeit keinen Engpass. Aufgrund dieser Trends ist es schwierig den Höchststand abzubilden und danach nicht einen Überschuss zu haben.

Unterschied konventionelle Produktion zu Demeter

In der konventionellen Produktion gibt es oft einen Milchüberschuss. Um diesen auszugleichen, produziert man Butter und Magermilch, respektive wird die Magermilch zu Magermilchpulver verwertet. Bei der Herstellung von Demeter-Produkten wird jedoch meist unveränderte Vollmilch verwendet. Dabei stellt sich die Frage bei der Rahmproduktion: «Wohin mit der Magermilch?». Demeter-Milchpulver wird nicht nachgefragt und entspricht auch nicht der Philosophie.



Steckbrief Biomilk AG

- Seit 1989
- Rechtsform: Aktiengesellschaft
- Webseite: www.biomilk.ch
- Mitarbeitende: 18
- Standort:
 - bis 2018 in Münsingen (BE),
 - seit Oktober 2018 in Worb (BE)
- Demeter-Bauern: 12
- Schafmilchbauern: 4
- Milchmenge: 1,58 Millionen Liter Demeter-Milch/davon 300'000 Liter Schafmilch

1'580'000 Liter

Demeter-Kuhmilch & Schafmilch pro Jahr

600'000 Liter

Trinkmilch

450'000 Liter

Jogurtprodukte

300'000 Liter

Dessert, Kefir, Quark, Mozzarella

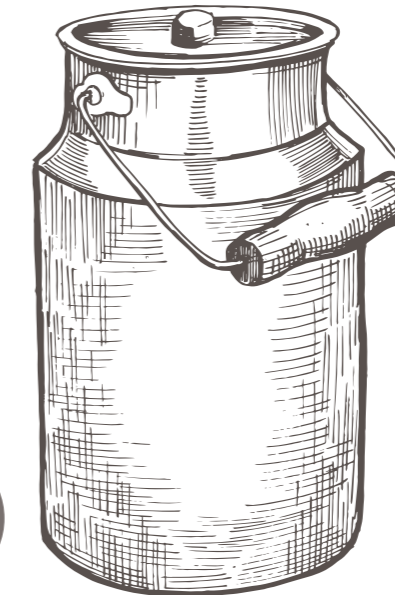
1'500 Liter

Rahm

228'500 Liter

Käseproduktion

ab Mai 2022



1,58 Millionen Liter Milch von Biomilk verarbeitet

Wir haben nachgefragt, wie die Verteilung der über 1,5 Millionen Liter in Produkte stattfindet und was das für die Rahmproduktion bedeutet. Die Grafik zeigt, welche Produkte hergestellt werden.

Rahm entsteht bei folgenden Produkten als willkommener «Überschuss»:

- Magerjogurt
- Magerquark
- Mozzarella (1/4 des Fettes)
- Käse (1/4 des Fettes)
- Drinkmilch

Biomilk hat bereits neue Pläne, denn mit der Käseproduktion, die im Mai dieses Jahres startet, kann auch mehr Rahm produziert werden. Herzlichen Dank an dieser Stelle an das Team von Biomilk für den spannenden Einblick hinter die Kulissen und die Welt der Milchverarbeitung und einen guten Start mit der Käseproduktion.

Alina Lang, Leiterin Marketing & Kommunikation



Martin Thomi

Wettbewerb:

Läuft Dir beim Gedanken an die leckeren Produkte auch das Wasser im Mund zusammen? Lust mal bei Biomilk vorbeizuschauen und in die Welt der Milchmanufaktur einzutauchen? Dann schreib uns

eine E-Mail mit Deinem Biomilk-Liebblingsprodukt an: marketing@biopartner.ch – unter allen Teilnehmenden verlosen wir eine exklusive Biomilk-Besichtigung inklusive Degustation.



Andreas Lieberherr
Leiter Sortiment & Beschaffung bei Bio Partner

Biomilk ist für uns schon seit vielen Jahren eine Herzensangelegenheit. Durch die enge Zusammenarbeit sind wir extrem flexibel was Kundenwünsche betrifft. In kürzester Zeit können wir gemeinsam etwas Neues entwickeln – wenn es der Markt braucht. Biomilk ist Inbegriff von Demeter-Produkten aus der Pionierphase. Einerseits sind sie am Entwickeln und andererseits vertreten sie seit Jahrzehnten ganz klare Werte.



Adrian Liechti
Leiter Produktion und Mitglied der Geschäftsleitung von Biomilk

Ich mag die Zusammenarbeit mit Bio Partner, es ist unkompliziert und wirklich partnerschaftlich. Durch diese Nähe kann Biomilk immer schnell auf besondere Bedürfnisse eingehen und hat für die Entwicklung und Lancierung neuer Produkte einen idealen Sparringspartner.