

Stellungnahme der Arla Foods Deutschland GmbH, Düsseldorf

Um unseren Standort im Allgäu zu stärken, haben wir es uns zum Ziel gemacht, in den kommenden Monaten und Jahren die besonderen Milchsorten der Region sowie die Spezialitäten der Käsereien hochwertig zu vermarkten, um damit einen Mehrwert für die Landwirte und die Verbraucher zu erzielen. Im Fokus steht dabei insbesondere die Regionalmarke Allgäuland, die für den Konsumenten einen direkten Bezug zur Region schafft, in der die Milch von rund 1100 Landwirten gesammelt und die Spezialitäten hergestellt werden.

Das aktuelle Allgäuland Produktsortiment besteht aus einem Allgäuer Bergkäse (g.U.), einem Sonthofer Almkäse, einem Bayerischen Bergkäse, einer Bergbauern Butter, einer haltbaren Bergbauern Milch (3,5% und 1,5% Fett) sowie einer frischen Bergbauern Milch (3,5% und 1,5% Fett). All diese Produkte werden ausschließlich aus der Milch der Allgäuer Bergbauern hergestellt, deren Höfe sich in einer Höhenlage von mind. 800 Metern (nach Bergbauern-EU-Richtlinie 75/268/EWG) befinden. Ihre Kühe verbringen den Sommer größtenteils auf der Alpe oder auf kräuterreichen Wiesen und werden vorwiegend mit Gras, Kräutern und Heu gefüttert.

Da es im Allgäu derzeit keine geeignete Abfüllanlage für die Allgäuland haltbare Bergbauern Milch gibt, wird die Milch, die ausschließlich von den Allgäuer Bergbauernhöfen stammt, nach Bozen verladen, dort separat erfasst und abgefüllt. Eine Vermischung mit Milch anderer Herkunft kann dabei ganz klar ausgeschlossen werden. Für die Abfüllung arbeiten wir in der aktuellen Anfangsphase der Markenwiederbelebung zunächst mit einer Partnermolkerei zusammen. Diese Spezialmolkerei verarbeitet seit über 30 Jahren als Experte ausschließlich Bergbauernmilch zu hochwertigen Molkereiprodukten. Selbstverständlich werden wir zur gegebenen Zeit die mögliche Investition in eine eigene Abfüllanlage vor Ort im Allgäu prüfen.