

# Gemeinsam für morgen

Bergader Nachhaltigkeitsbericht 2022



**Bergader**



Schon immer gemeinsam **06**  
Entdecke deine Bergader **10**



Gemeinsam für morgen **14**  
Das leitet uns **16**  
Unsere wesentlichen Themen **17**  
Unser Beitrag für eine nachhaltige Zukunft **18**



Partnerschaftliche Zusammenarbeit **22**  
Nachhaltige Milchwirtschaft **26**  
Zum Wohl der Tiere **30**  
Landwirtschaft mit der Natur **34**



Der Mensch im Fokus **40**  
Fest verwurzelt **44**



Ressourcen sparen **48**  
Herausforderungen und neue Wege **50**



## Liebe Leserinnen und Leser,

wir befinden uns mehr denn je in einer Welt des Umbruchs und des Wandels. Corona, der Krieg in der Ukraine sowie steigende Energie- und Rohstoffpreise halten uns in Atem. Nicht zuletzt ist der Klimawandel die größte globale Herausforderung der Menschheit im 21. Jahrhundert. Was bedeuten diese Veränderungen und Herausforderungen für unser Unternehmen? Die Antwort lautet: Verantwortung übernehmen und noch nachhaltiger wirtschaften.

„Gemeinsam für morgen“ lautet daher unser Leitsatz für die kommenden Jahre. Gemeinsam, das sind wir alle: Ob als Milcherzeuger für Bergader, als Geschäftspartner oder als Mitarbeiterin und Mitarbeiter, wir alle können einen Beitrag für mehr Nachhaltigkeit leisten. Und genau dazu möchten wir durch unseren neuen Nachhaltigkeitsbericht ermutigen. Wir sind überzeugt davon, dass wir zukunftsorientierte, zielgerichtete und praxisorientierte Lösungen nur Hand in Hand mit allen Beteiligten entwickeln und umsetzen können. Unser Anspruch ist es, Worten auch Taten folgen zu lassen.

Wir sind ein Familienunternehmen mit Leib und Seele. Unsere Eigenständigkeit und Unabhängigkeit wahren wir seit unserer Gründung vor 120 Jahren durch Basil Weixler in seiner kleinen Dorfkäserei. Die dort gefassten Grundsätze wurden seitdem von jeder der vier Generationen der Unternehmerfamilie konsequent weitergeführt.

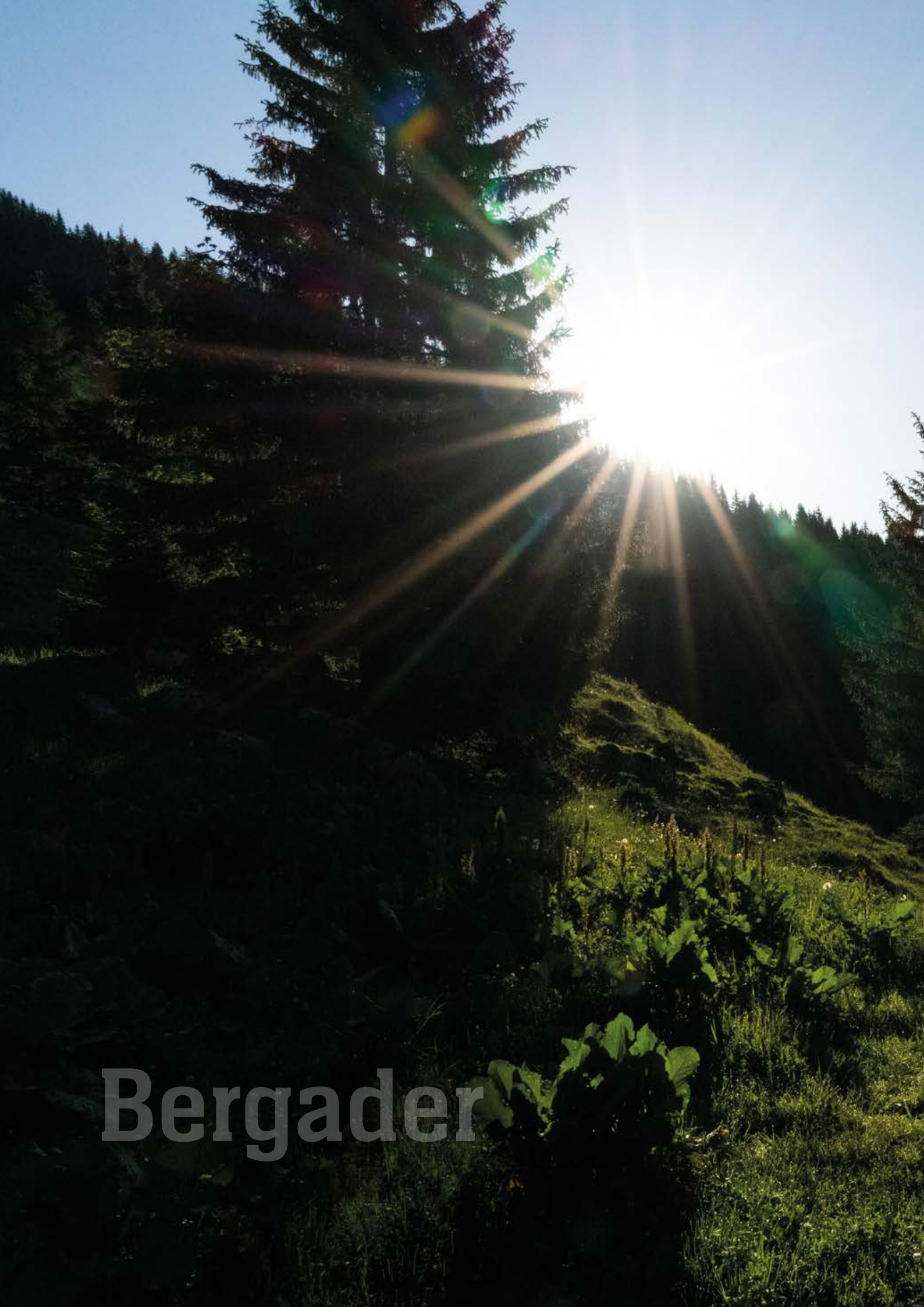
Unser Nachhaltigkeitsengagement und der verantwortungsbewusste Umgang mit der Natur, den Menschen und unserer schönen Region basieren auf unserer Philosophie. Partnerschaftlich, glaubwürdig und generationsübergreifend: Diese Werte sind fest in unserem unternehmerischen Denken verankert und leiten unser Handeln. Gleichzeitig haben wir sowohl im Unternehmen als auch in unserer Wertschöpfungskette große Herausforderungen zu meistern.

Wir sind davon überzeugt, dass uns unsere Unternehmensphilosophie dabei hilft, einen großen Spagat zu bewältigen: Als Bergader, aber auch als einzelne Milcherzeuger sowohl ökonomisch erfolgreich zu sein und gleichzeitig nachhaltig zu wirtschaften. Lassen Sie uns diese große Aufgabe gemeinsam angehen.

Wir laden Sie dazu ein, mit uns – gemeinsam für morgen – an den Zukunfts- und Nachhaltigkeitsthemen zu arbeiten.

**Felix Kress**  
Geschäftsführender Gesellschafter,  
Urenkel des Firmengründers

**Frank Forstmann**  
Geschäftsführer



**Bergader**

”

Unser Anspruch ist es,  
Worten auch Taten  
folgen zu lassen.

Geschäftsführung von Bergader



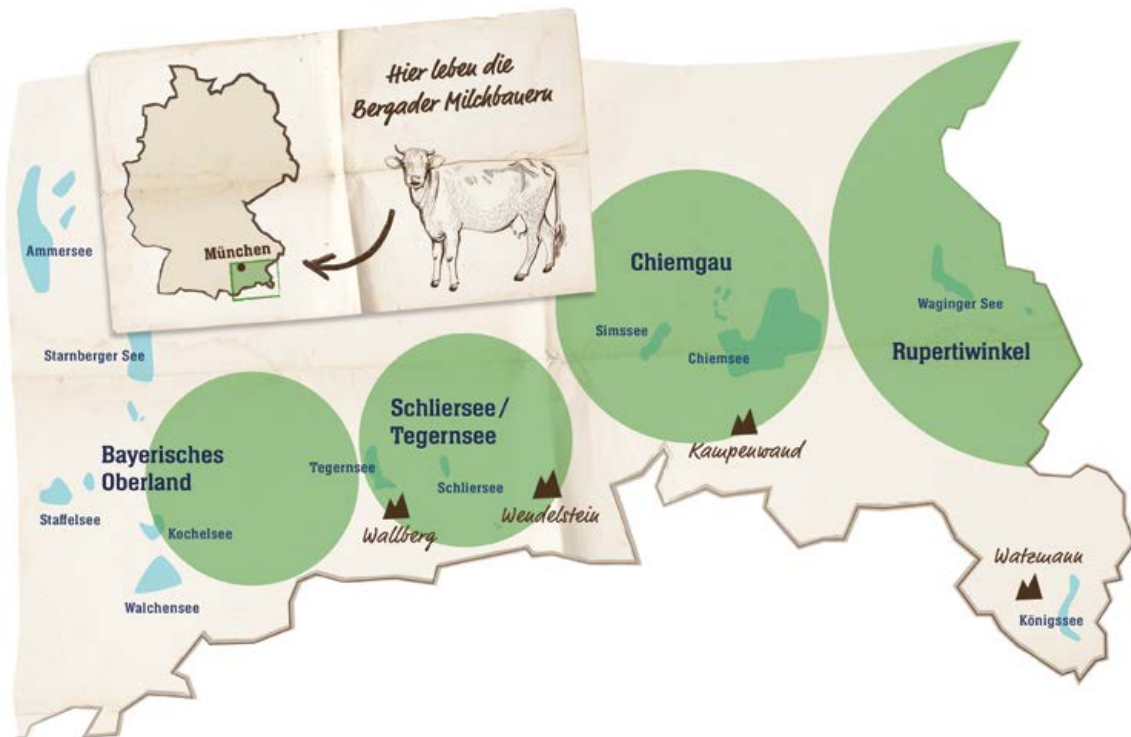
# Schon immer gemeinsam

Wir sind ein bayerisches Familienunternehmen mit „Leib und Seele“ und folgen seit 120 Jahren konsequent dem Grundsatz des Firmengründers Basil Weixler: beste Qualität aus der Region.

Seit jeher sind wir fest verwurzelt mit unseren wunderschönen Alpen und der langjährigen Tradition der Käseherstellung verbunden mit moderner Technik. Vom bayerischen Oberland über den Schliersee und den Tegernsee, dem Chiemgau vorbei an der Kampenwand zum Waginger See bis in den Rupertiwinkel: Bergader gehört gemeinsam mit seinen Landwirten in die Region und ist Teil des bayerischen Lebensgefühls.

## Standorte:

- Bergader Privatkäserei GmbH, Waging am See (Hauptsitz und Produktionsstandort)
- Wendelstein Käsewerk GmbH, Bad Aibling (Produktionsstandort)
- Bergader Italia, Villafranca di Verona (Vertriebsstandort)



750 Mitarbeiter  
im Gesamtunternehmen



Umsatz  
ca. 265 Mio. €



1.100 Vertragslandwirte  
aus dem bayerischen  
Voralpenland



325 Mio. kg Milch  
davon 70 Mio. aus der  
Bergbauernregion



Export 27 %  
auf allen Kontinenten  
vertreten



durchschnittlich 40 Kühe  
pro Hof

## Gesamtmenge: 38.000 Tonnen Käse pro Jahr



19.500 Tonnen  
Weichkäse



10.000 Tonnen  
Blaukäse



8.500 Tonnen  
Schnittkäse



# Meilensteine

1902

**Gründung des Familienunternehmens** durch Basil Weixler

1924

**Jeden Tag eine warme Mahlzeit**

Die Ehefrau von Basil Weixler kocht täglich für die Belegschaft – bis heute liegt uns die gute und bezahlbare Verpflegung unserer Mitarbeiter am Herzen.

1969

**Erste Mitarbeiterzeitung**

Seit über 50 Jahren informieren wir unsere Mitarbeiter über Neuigkeiten aus dem Unternehmen.

1973

**Betriebliche Altersvorsorge**

Die Bergader-Mitarbeiter werden auch über die Dienstzeit hinaus in Form einer Betriebsrente abgesichert.

1998

**Erste Zertifizierung nach EMAS**

Das erste EG-Öko-Audit in Waging. Die erste Umwelterklärung wird veröffentlicht.

1998

**Umweltpakt Bayern**

Die Vereinbarung beruht auf Freiwilligkeit, Eigenverantwortung und Kooperation – über die gesetzlichen Vorschriften hinaus.

2008

**Molkekühlung wärmt Wasser**

Das ergibt eine Einsparung von circa 1.000 m<sup>3</sup> Frischwasser/Abwasser sowie 27.000 kWh Erdgas pro Jahr.

2009

**Kürzere Wege für unseren Schnittkäse**

Unser Wechsel zum Co-Packer Frischpack führt zu 110.000 LKW-Kilometern weniger im Jahr.

1935

**Deutschlands erstes Edelpilz-Käsewerk** entsteht in Waging.

1945

**2. Generation**  
Tochter Charlotte führt mit ihrem Ehemann Waldemar Steffelden Betrieb weiter.

1982

**3. Generation**  
Beatrice Kress übernimmt die Geschäftsleitung.

1994

**Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001**  
Bergader wird als erste Käserei Deutschlands zertifiziert und seither regelmäßig auf der Grundlage IFS Food auditiert.

2001

**Zweiter Produktionsstandort**  
Übernahme des Wendelstein Käsewerks in Bad Aibling

2002

**Die Wellpappe bringt's!**  
Durch den Einsatz von Wellpappe sparen wir 65 Tonnen Pappe pro Jahr.

2010

**Neue Kühlanlage**  
Die Anlage kühlt ohne Ozonabbau- und Treibhauspotenzial. Für die gleiche Kälteleistung sind jetzt 22 % weniger Strom nötig.

2010

**Umweltzertifizierung nach DIN ISO 14001**

2011

**Strom durch Solarenergie**  
Neue Photovoltaik-Anlagen reduzieren die CO<sub>2</sub>-Emissionen um ca. 150 Tonnen pro Jahr.





# Entdecke deine Bergader

Ob Bavaria blu, Edelpilz, Almzeit, Bergbauern Käse oder Bonifaz:  
Unsere Käsespezialitäten sind in aller Munde.

Von aromatischem Blaukäse über cremigen Weichkäse bis hin zu würzigem Scheibenkäse sind unsere Produkte sowohl an der Käsetheke als auch im Kühlregal zu finden. Hergestellt in einer der schönsten Regionen Bayerns – aus frischer Alpenmilch, mit viel Liebe zum Produkt und 120 Jahren Tradition. Dafür verbindet Bergader das Wissen traditioneller Käsekunst mit modernster Käsereitechnologie. Denn guten Käse herzustellen, hat vor allem mit Erfahrung, Fingerspitzengefühl und der richtigen Reifung zu tun.

## Bergader und seine Marken

Die Marke Bergader steht für höchsten Käsegenuss aus Bayern, das damit verbundene alpine Lebensgefühl und die Liebe zur Natur. Unsere Produktmarken zeichnen sich durch klare Positionierungen und eine starke Marktposition im deutschen Lebensmittelhandel aus. Unsere langjährige Kompetenz und Innovationsstärke beweisen wir unter anderem im Bereich Blaukäse: Mit Bavaria blu sind wir Marktführer im Selbstbedienungsbereich in Deutschland. Als bedeutendster Blaukäse-Exporteur sind wir international vor allem mit unserem Traditionsprodukt Bergader Edelpilz vertreten. Mit Almzeit bietet Bergader ein breites Sortiment an Weichkäse mit und ohne Zutaten, Obazda sowie variantenreichen Schnittkäse für die Käsetheke. Unser Bergbauern Käse steht für Schnitt- und Weichkäse aus wertvoller Bergbauermilch (siehe Infokasten). In der Käsetheke überzeugt Bonifaz mit der Vielfalt unterschiedlichster Zutaten in cremigem Weichkäse.

## Unser Qualitätsversprechen

Aufwendige mikrobiologische, chemische und physikalische Qualitätsuntersuchungen begleiten den gesamten Herstellungsprozess bei Bergader. So erfüllt jede unserer Käsespezialitäten, die das Haus verlässt, höchste Qualitätsansprüche. Die gleichbleibend hohe Qualität aller Bergader-Spezialitäten ist seit jeher ein wichtiger Teil unserer Unternehmensphilosophie. Bei der Herstellung unserer Produkte setzen wir deshalb auf höchste internationale Standards und sorgfältigste Überwachung.



Preis für langjährige Produktqualität





## Was bedeutet Bergbauernmilch?

„Bergbauern“ dürfen sich in Deutschland nur wenige Bauern nennen. Denn das begehrte Prädikat ist durch eine EU-Richtlinie geschützt. Die Wiesen und Weiden der Bergbauernhöfe müssen entweder auf über 700 Meter über Meer liegen oder in einer Höhe über 500 Meter über Meer gleichzeitig eine bestimmte Hangneigung aufweisen. Diese Bergwiesen sind einzigartige Biotop mit einer Vielzahl an Gräsern, Wildblumen und Alpenkräutern. Die Kühe, die hier weiden oder im Winter das Heu dieser Wiesen fressen, geben eine besonders wertvolle Milch. Meist sind es Familienbetriebe, die

sich in diesen Höhenlagen seit Generationen mit ihren Milchkühen, harter Arbeit und einer gehörigen Portion an Enthusiasmus ihre Existenz sichern. Gleichzeitig halten die Bergbauern alte Traditionen lebendig und pflegen mit ihrer Arbeit auf den Almen eine einzigartige Landschaft. Darum ist Bergbauernmilch nicht nur knapp, sondern auch besonders kostbar. Abgesehen von dieser unvergleichlichen Qualität ist es unser Bedürfnis, die traditionellen Höfe im Alpenvorland zu erhalten. Unser Bergbauern Käse wird daher ausschließlich aus Milch von Bergbauernhöfen hergestellt.



”

Wir sehen es als unsere Aufgabe, die wunderschönen Bergregionen und deren Natur weiterhin so lebenswert zu erhalten.

Felix Kress

# Aus Überzeugung und Tradition





Felix Kress

# Gemeinsam für morgen

Denken und planen über Generationen hinweg: ein Grundsatz, den wir als Familienunternehmen leben und der unser Verständnis von Nachhaltigkeit prägt.

Nachhaltigkeit ist bei Bergader die Grundlage unseres Tuns. Wir sehen es als unsere Aufgabe, die wunderschönen Bergregionen und deren Natur weiterhin so lebenswert zu erhalten. Das geht nur gemeinsam und im Einklang mit unseren bäuerlichen Familienbetrieben, den Menschen hinter Bergader und einer ressourcenschonenden Wertschöpfung. Wir sehen Nachhaltigkeit dabei als Klammer, die unsere unternehmerischen Ansätze zusammenhält und ihnen eine Richtung gibt. Unser Anspruch ist es, nachhaltiger zu wirtschaften, Lösungen zu finden und diese gemeinsam jetzt anzupacken, statt abstrakte Ziele für die ferne Zukunft zu definieren.

Rückblickend ziehen sich nachhaltiges Wirtschaften und Handeln wie ein roter Faden durch unsere Unternehmensgeschichte – auch, was soziale Aspekte betrifft. Uns waren und sind beispielsweise die betriebliche Altersvorsorge sowie die Vereinbarkeit von Familie und Beruf sehr wichtig, weil wir Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Sicherheit geben wollen. Das ist gerade in unsicheren oder sich schnell ändernden Zeiten von großem Wert.

Wir haben auch nach außen hin Zeichen gesetzt. Zum einen durch das Umweltmanagementsystem EMAS: Seit 1998 verpflichten wir uns dazu, kontinuierlich besser zu werden, erheben Verbrauchsdaten, dokumentieren unseren Ressourcenverbrauch und beschreiben Maßnahmen zur Einsparung und Energieeffizienz. Folgerichtig berücksichtigen wir auch bei Investitionen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus Umwelt- und Nachhaltigkeitsaspekte. Zum anderen sind wir Teil des Umwelt- und Klimapaktes Bayern und bekennen uns auch hier öffentlich zum Schutz wichtiger Ressourcen und unserer Umwelt.

## Eckpfeiler unserer Nachhaltigkeitsphilosophie

- Partnerschaftliche Beziehungen auf Augenhöhe
- Ressourcenschonende Wertschöpfung
- Erhalt der lebenswerten Region
- Offenes Miteinander

## Nachhaltigkeit bei Bergader

Seit 2020 erarbeiten wir in unserem Nachhaltigkeits-team konkrete Lösungsansätze, bündeln unsere bereits bestehenden Einzelmaßnahmen, bringen neue Ideen ein und identifizieren mögliche Stellschrauben für unseren Weg in die Zukunft. Um Bergader ganzheitlich entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu betrachten, bringen sich hier Kolleginnen und Kollegen aus allen Bereichen des Unternehmens ein. Geleitet wird das Strategie-Team von Felix Kress.

## Über diesen Bericht

Dieser komprimierte Bericht beschreibt die wesentlichen Nachhaltigkeitsaktivitäten der Bergader Privatkäserei GmbH und des Wendelstein Käsewerkes. Beide Unternehmen sind Teil des Familienunternehmens. Alle Angaben und Zahlen beziehen sich auf das Geschäftsjahr 2021 (Stichtag 31.12.2021) – mit Ausnahme der Angaben zu den Landwirten (Stand: Juni 2022).



### **Unser Motto „Gemeinsam für morgen“**

Partnerschaftlich, glaubwürdig und generationsübergreifend: Diese Werte sind fest in unserer Unternehmensphilosophie verankert und leiten unser Handeln. Mit unserem Motto „Gemeinsam für morgen“ wollen wir unsere Partner, Mitarbeiter und Kunden dazu ermutigen, zusammen mit uns einen Beitrag für mehr Nachhaltigkeit zu leisten. Denn wir sind überzeugt davon, dass wir zukunftsorientierte und zugleich einfache, praktische Lösungen nur Hand in Hand mit allen Beteiligten entwickeln und umsetzen können.

# Das leitet uns

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie basiert auf den wesentlichen Themen, die im Nachhaltigkeitsteam erarbeitet wurden. Und sie orientiert sich an den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen, den sogenannten SDGs (Sustainable Development Goals). Fünf davon sind von besonderer Relevanz für uns. Durch unser Handeln und durch die Zusammenarbeit mit unseren Partnern tragen wir dazu bei, diese Ziele zu erreichen.



## SDG 3: Gesundheit und Wohlergehen

Als verantwortungsbewusster Arbeitgeber ist uns das Wohlbefinden unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonders wichtig.

Ein Baustein ist dabei unser betriebliches Gesundheitsprogramm. Gleichzeitig unterstützen wir unsere Mitmenschen durch Kooperationen mit regionalen Tafeln und einer überbetrieblichen Kita.



## SDG 6: Sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen

Trinkwasser ist eine überlebenswichtige Ressource. Durch unsere Umweltschutzmaßnahmen und als Partner des Deutschen Alpenvereins (DAV) tragen wir zum Schutz dieses Gutes bei.



## SDG 12: Nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion

Wir setzen uns für eine nachhaltige Produktion ein. Von unserem Generationendenken als Familienunternehmen über unsere effiziente Produktion bis hin zur Weiterentwicklung der Verpackungen bevorzugen wir diesen Ansatz entlang der gesamten Wertschöpfungskette.



## SDG 13: Maßnahmen zum Klimaschutz

Viele kleine Stellschrauben können zusammen Großes bewirken. Deshalb setzen wir mit unseren Maßnahmen überall dort an, wo wir etwas verändern können. Sei es mit CO<sub>2</sub>-Projekten bei den Milchbauern, der Modernisierung von Anlagentechnik in der Produktion zur Reduzierung von Emissionen oder der Verringerung von Kunststoff bei unseren Verpackungen.



## SDG 15: Leben am Land

Als Milchveredler sind wir auf eine intakte Natur angewiesen, da hochwertige Milch und hochwertige Futtermittel die Basis unseres Wirtschaftens darstellen. Die kleinen Betriebe unserer Milchlieferanten liegen im Voralpen- und Alpenland und leisten an vielen Stellen einen Beitrag zu Biodiversität und Landschaftsschutz. Durch eine partnerschaftliche Beziehung zu unseren Landwirten mit Blick in die Zukunft fördern und erhalten wir die kleinbäuerliche Struktur.

## UN-Nachhaltigkeitsziele

Die 17 offiziellen UN-Ziele zur nachhaltigen Entwicklung (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) traten bereits am 1. Januar 2016 in Kraft. Als Richtlinie sind die Ziele von globaler wie regionaler Bedeutung, denn der Wandel hin zu einer nachhaltigen Entwicklung unserer Erde braucht eine gemeinsame Anstrengung. Weltweit aber auch auf kleinerer, lokaler Ebene sollen Staaten, Unternehmen und alle Bürgerinnen und Bürger gemeinsam eine nachhaltige Entwicklung fördern und nach diesen Grundsätzen leben und wirtschaften.



ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG



# Unsere wesentlichen Themen

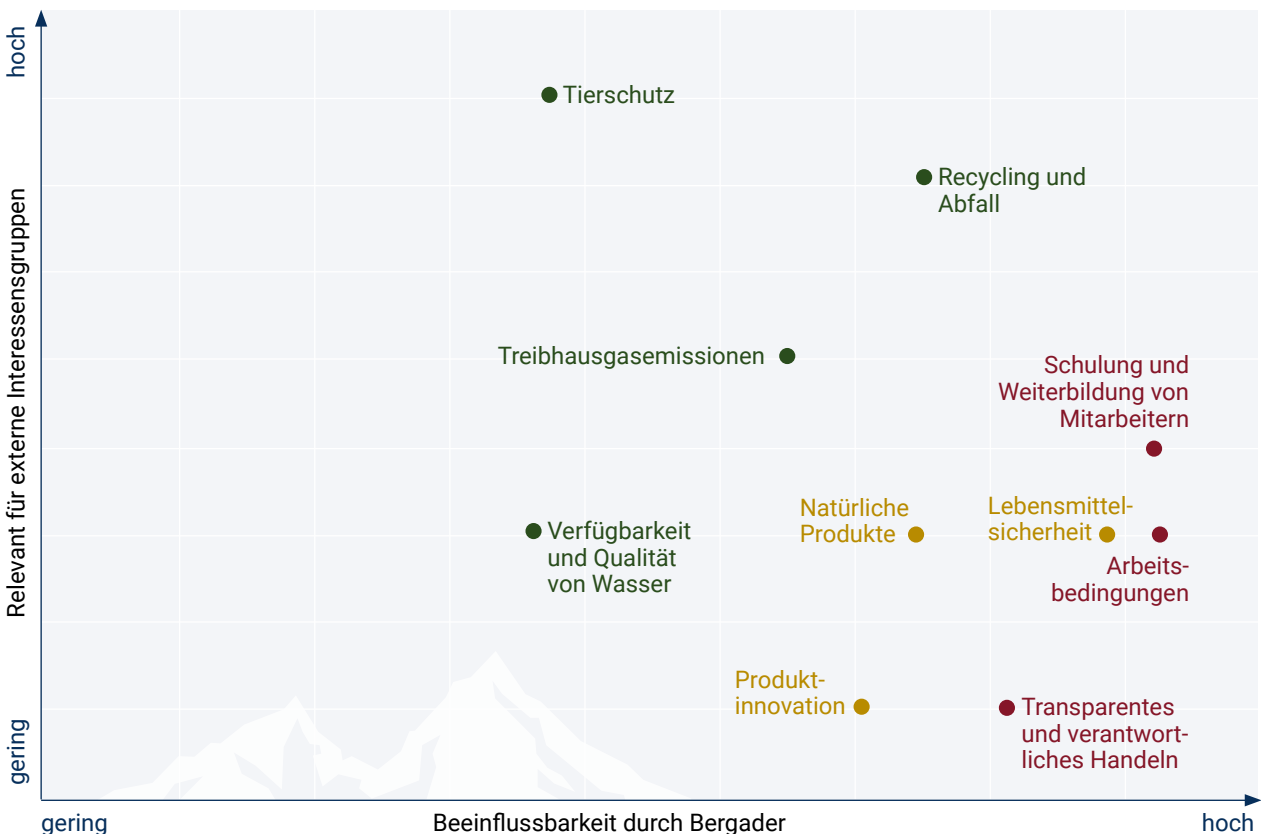
Was sind unsere wesentlichen Nachhaltigkeitsaspekte bei Bergader?  
 Welche Themen beeinflussen uns und unsere Interessensgruppen?  
 Und welchen direkten Einfluss haben wir als Unternehmen darauf?  
 Auf diese Fragen haben wir mit einer Wesentlichkeitsmatrix eine Antwort gesucht.

Standards von Nachhaltigkeitsberichten fordern, den Berichtsrahmen auf die wesentlichen Themen für Unternehmen und deren Interessensgruppen zu beschränken. Bergader ist nach dem CSR-Richtlinien-Umsetzungsgesetz (CSR-RUG) nicht berichtspflichtig, orientiert sich jedoch an dessen Aspekten. CSR ist die Abkürzung für den Begriff „Corporate Social Responsibility“, der die gesellschaftliche Verantwortung von Unternehmen in den drei Dimensionen Ökologie, Ökonomie und Soziales umfasst. Basierend auf einer Wesentlichkeitsmatrix hat das Nach-

haltigkeitsteam zusammen mit der Geschäftsleitung 2021 die wesentlichen Themen bei Bergader benannt, priorisiert und anschließend mit den Anforderungen der Interessensgruppen wie den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben, Handel, Konsumenten und der regionalen Öffentlichkeit abgeglichen.

Das Ergebnis der Wesentlichkeitsmatrix zeigt die nachfolgende Grafik. Aus der Wesentlichkeitsmatrix leiten sich die Nachhaltigkeitsziele von Bergader ab.

## Wesentlichkeitsmatrix



Unsere Dimensionen: **Soziales**, **Ökologie**, **Ökonomie**



## Bergader-Ziele

# Unser Beitrag für eine nachhaltige Zukunft

### Partnerschaftliche Wege

2023

Durch eine 90-prozentige Beteiligungsquote unserer Milch am QM Nachhaltigkeitsmodul schaffen wir Transparenz für eine nachhaltige Milchwirtschaft.

Wir entwickeln gemeinsam mit unseren Bergader-Bauern Lösungen für zukunftsweisende Betriebskonzepte und stehen ihnen unterstützend zur Seite.

Das Wohl der Tiere liegt uns und auch unseren Landwirten am Herzen. Für die Umsetzung von Maßnahmen für eine artgerechte Haltung schaffen wir deshalb weiterhin Anreize.

Gemeinsam setzen wir uns für den Erhalt der familiengeführten Betriebe im Alpenvorland ein.

### Wir bei Bergader

Wir leben ein offenes, kommunikatives Miteinander und schaffen ein Arbeitsumfeld, in dem alle mit Freude zur Arbeit kommen. Gute Leistungen werden bei Bergader gefördert und anerkannt. Außerdem ermitteln wir systematisch das Potenzial und die Stärken unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, um langfristig positive Entwicklungen sicherzustellen.

Als Familienunternehmen aus der Region schaffen wir Rahmenbedingungen für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Wir ermöglichen ein gesundheitserhaltendes und sicheres Arbeitsumfeld.

Nur als Team sind wir erfolgreich. Jeder einzelne von uns übernimmt Verantwortung für den gemeinsamen Erfolg unserer Projekte und Geschäftsaktivitäten.



## In Kreisläufen denken

**2023** Mit einer Transparenz zu unseren Treibhausgasemissionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette, insbesondere vorgelagerter Milchviehwirtschaft, Produktion und Logistik, können wir Einsparungspotenziale identifizieren.

**2023** Durch Optimierungen innerhalb von Bergader können wir die unternehmensweiten Treibhausgasemissionen kontinuierlich senken und die nächsten großen Reduktionsziele festlegen.

**2025** 100 Prozent unserer Verpackungen sind recyclingfähig. Gleichzeitig haben wir den Ressourceneinsatz minimiert.

**2025** Wir überprüfen konstant unsere internen Prozesse mit dem Ziel, Kunststoffe in der Produktion, Logistik und Verwaltung auch weiterhin zu reduzieren.

## Was bedeutet eigentlich Nachhaltigkeit?

Mit „Von allem für alle genug“ oder „Nur so viel verbrauchen, was an Ressourcen auch nachwächst“ wird Nachhaltigkeit häufig vereinfacht übersetzt. Unter dem Dach der „Nachhaltigkeit“ finden sich die drei Säulen Ökonomie, Ökologie und Soziales wieder. Ziel ist es, Ökonomie, Ökologie und Soziales als gleichrangig und gleichberechtigt zu sehen, da nur die gemeinsame Betrachtung dieser Bereiche zu einer nachhaltigen Entwicklung führt.



**Unsere  
bäuerlichen  
Familienbetriebe**



”

Nachhaltigkeit ist schon immer fest verankert in der Landwirtschaft und bei uns eigentlich eine Selbstverständlichkeit.

Franz Lettner

# Partnerschaftliche Zusammenarbeit

Als Familienunternehmen mit langjähriger Tradition liegt uns das partnerschaftliche Verhältnis mit all unseren Milchlieferanten besonders am Herzen. Milch in ihrer höchsten Qualität ist die Voraussetzung unseres Bergader-Käses – den es ohne die Landwirte und ihre Milchkühe so nicht geben würde. Hochwertige Produkte herzustellen, geht also nur in enger Zusammenarbeit von Molkerei und Bauern. Deshalb arbeiten wir kontinuierlich gemeinsam mit unseren Landwirten an neuen Ansätzen und binden sie bei strategischen Entscheidungen mit direkten Auswirkungen auf die Milcherzeugung mit ein.

In den Alpen und im Alpenvorland sind die landwirtschaftlichen Betriebe charakteristisch familiär geprägt und kleinstrukturiert. So haben unsere 1.100 Milcherzeuger im Schnitt rund 40 Kühe bei sich auf dem Hof. Nahezu 20 Prozent der Bergader-Milch stammt von Bergbauern mit einer durchschnittlichen Anzahl von nur 30 Kühen. Unsere Milcherzeuger sind fast ausschließlich Familienbetriebe, zu denen wir oft schon seit Generationen eine enge Beziehung pflegen.

Die Landwirtschaft befindet sich in einem Strukturwandel. Zusätzlich sorgen weltweite Themen wie die Auswirkungen der Pandemie, Krieg in der Ukraine und der einhergehende Anstieg von Rohstoff- und Energiekosten für lange nicht mehr gekannte Unsicherheiten. Dennoch sollen und müssen auch politisch und gesellschaftlich motivierte Veränderungen in der Landwirtschaft weiterhin stattfinden. Unser Ziel bei Bergader ist es, den Landwirten möglichst viel Planungssicherheit für die Entwicklung ihrer Betriebe zu geben und so Tradition und Fortschritt zu vereinen.

## Gemeinsame Lösungen und zukunftsweisende Ansätze

Ob ein moderner Laufstall mit der neuesten Technik, traditioneller Betrieb im Nebenerwerb oder Bergbauer in den Alpen: Unsere Landwirte setzen bei sich in den Betrieben das Konzept um, das zu ihrem Standort und ihrer Familie passt. Auf dem Weg in ihre Zukunft unterstützen wir sie in partnerschaftlicher Zusammenarbeit. Durch einen kon-

tinuierlichen Austausch mit unseren Liefergruppierungen und den Bauern selbst kennen wir die Herausforderungen der heutigen Landwirtschaft und arbeiten gemeinsam mit den Milcherzeugern an langfristigen Lösungen. Bergader versucht, all seine Milchlieferanten gleichermaßen miteinzubeziehen. Unabhängig von deren Betriebsmodell wird an individuellen Ansätzen gearbeitet, die wegweisend für die Zukunft sind.

## Erhalt der bäuerlichen Strukturen

Wir beziehen unsere Milch von Vertragsbauern aus der Region mit einem kurzen Transportweg von nur durchschnittlich 20 Kilometern um unsere Standorte in Waging und in Bad Aibling. Die kurzen Wege und der Bezug des Rohstoffs direkt vor Ort sind Grundsätze bei Bergader. Dabei unterstützen wir auch kleinere bäuerliche Betriebe mit einer geringen Milchmenge inmitten der Berggebiete. Diese Herausforderung geht Bergader aus Überzeugung gerne ein. Als fest in der Region verwurzelte Molkerei mit einer langen Tradition tragen wir auch eine gesellschaftliche Verantwortung. Unser Ziel ist es, die Milch- und Almwirtschaft zu erhalten und die Existenz der kleinbäuerlichen Familienbetriebe zu sichern.



Als Vorsitzender der Liefergruppe Alpenmilch e.G. Chiemgau Rupertiwinkel mit circa 600 Landwirten ist Josef Helminger für die Kommunikation zwischen den Landwirten und der Molkerei zuständig. Die Liefergruppe erzeugt jährlich über 190 Millionen Kilogramm Milch, Bergader bezieht davon den größten Teil. Umso wichtiger ist der enge Austausch: Josef Helminger möchte immer Wege finden, die sowohl die Bedürfnisse der Gesellschaft, die Vorstellungen von Handel und Molkerei als auch die Konzepte der Landwirtschaft vereinen. „Ob das ein kleiner Betrieb ist, der noch sehr traditionell arbeitet, oder ein modernes Herdenmanagement mit neuester Technik: Wir versuchen die Herausforderungen unserer Landwirte an Bergader heranzutragen und eine gemeinsame Lösung zu erarbeiten“, so Josef Helminger. „Darum ist es auch wichtig, dass ich selber einen Betrieb zu Hause habe. Dann sieht man das Ganze einfach aus einem anderen Blickwinkel.“ Die Zusammenarbeit zwischen den Landwirten endet dabei nicht bei der Milchlieferung, sondern geht darüber hinaus: Die gemeinschaftliche Anschaffung von modernen technischen Geräten sorgt nicht nur für einen ökonomischen, sondern auch für einen ökologischen Vorteil. „Gleichzeitig darf man auch das Soziale nicht außer Acht lassen. Das ist gerade in der Landwirtschaft eine Herausforderung“, erklärt der Landwirt. Gemeinsam mit seiner Frau und den beiden Töchtern bewirtschaftet er den Hof in zwölfter Generation. „Die Landwirtschaft prägt uns als Familie. Unser Ziel ist es, dass auch die neue Generation ihre Zukunft auf dem Hof sieht“, so Helminger. „Denn auch das gehört zu einer nachhaltigen Entwicklung.“ In

”

## Gemeinsam Lösungen erarbeiten.

Josef Helminger

seinem Betrieb setzt er auf natürliche Kreisläufe – von der Aussaat auf den Feldern bis zum Ertrag der Pflanzen und zur Fütterung der Tiere. „Nur so können wir langfristig Lebensmittel produzieren“, erklärt der Landwirt. „Für uns als Landwirte ist Nachhaltigkeit die Basis unserer Erzeugung – auch in der Tierhaltung.“ Im Betrieb der Helmingers leben 70 Milchkühe in einem Offenfrontlaufstall mit Außenliegeboxen. Die Kälber finden in einem geräumigen Laufstall Platz. „Unser Ziel ist es, dass sich unsere Tiere wohlfühlen. Und dafür sind wir auch 365 Tage im Jahr verantwortlich“, sagt er. Den Bauern stehen bei ihrer täglichen Arbeit landwirtschaftliche Beratungsgremien zur Verfügung. „Bergader unterstützt die Entwicklungen für mehr Tierwohl, indem Zuschläge für besonders tiergerechte Haltungssysteme ausbezahlt werden. Nur so ist es möglich, weiterhin in Maßnahmen zu investieren, die das Thema voranbringen. Und natürlich ist es auch eine Motivation, langfristig weiterzudenken.“ Ein großer Punkt in der modernen Landwirtschaft ist das Thema Energie. „Früher wurde alles mit Muskelkraft gemacht. Das ist so heutzutage nicht mehr sinn- und zeitgemäß. Mit Energie aus nachwachsenden Rohstoffen kann man hier entgegenwirken“, so Helminger. „Und das macht die Landwirtschaft, indem Energie durch Biogas, Wärmerückgewinnung und Solarkraft effizient genutzt wird.“ Das zeichnet auch Bergader aus. Denn dort hat der Rohstoff mitunter den kürzesten Weg zwischen Molkerei und Bauern. „Die Milch wird direkt in der Region erzeugt. Bergader ist mit den Produkten hier verwurzelt“, bringt der gebürtige Waginger an. „Wir als Landwirte aus dem Alpenvorland können uns damit identifizieren.“



Eglsee bei Waging am See

70 Milchkühe

60 Hektar

Laufstall

Urlaub auf dem Bauernhof



**1.100 Bauern**  
melken insgesamt rund  
44.000 Milchkühe.



**Rund 20 km Transportweg**  
liegen durchschnittlich zwischen unserer  
Käserei und den Bauernhöfen.



**7.907 kg**  
beträgt die durchschnittliche  
Jahresmilchleistung je Kuh.

## Zahlen und Fakten der Milchwirtschaft

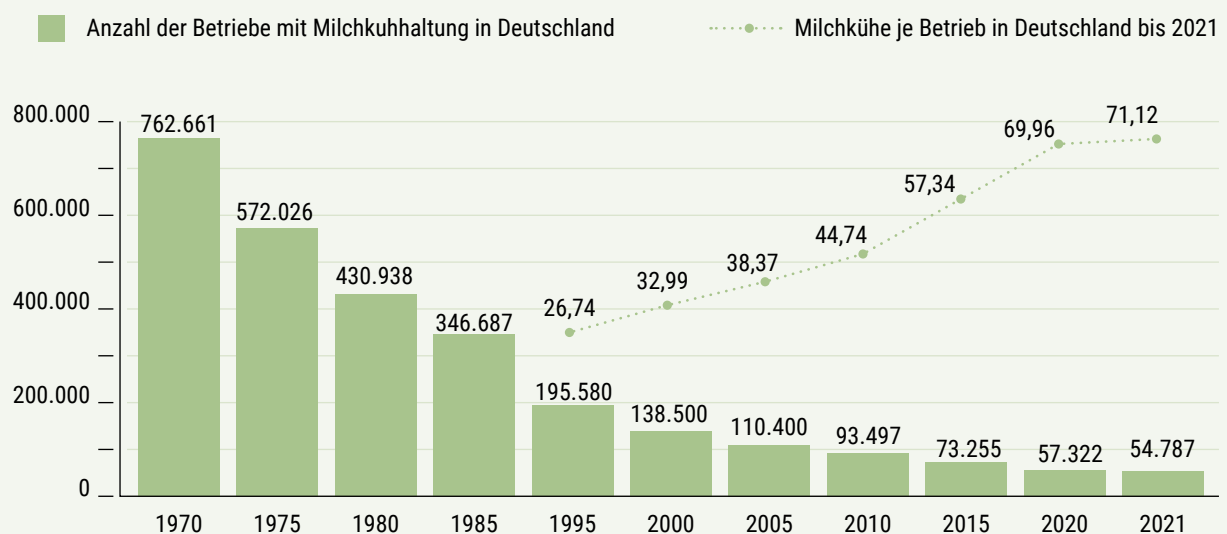
Wie ein Milchviehbetrieb aussieht, hängt von vielen Faktoren ab. Neben den Standortbedingungen prägen auch die Vorstellungen und Ressourcen der Landwirtschaftsfamilien die Höfe.

Im Jahr 2020 wurden deutschlandweit rund 33 Millionen Tonnen Rohmilch von vier Millionen Milchkühen gemolken. Gemessen an der Milchmenge nimmt Bayern mit circa 25 Prozent den Spitzenplatz ein, gefolgt von Niedersachsen. Entsprechend bedeutend ist die Milcherzeugung in Bayern. Doch neben der Zahl der Milchkühe ist auch die der Erzeuger zurückgegangen. Von fast zwei Millionen Milchbauern 1950 hat sich die Zahl bis November 2021 auf 54.787 Erzeuger deutschlandweit verringert.<sup>1</sup> Davon betroffen sind vor allem die kleineren Milchviehbetriebe, denn ein klarer Trend geht zu größeren Produktionsbetrieben. Die größten Herden mit durchschnittlich 198 Milchkühen pro Betrieb (2021) gibt es in den ostdeutschen

Betrieben. Kleinere Bestände stehen vergleichsweise häufig in Anbindeställen, Neubauten erfolgen als Laufställe. Rund 8.488 Kilogramm Rohmilch pro Jahr gibt eine Milchkuh durchschnittlich in Deutschland im Jahr 2021.<sup>2</sup> Die Milchleistung unterscheidet sich jedoch je nach Region und wird von unterschiedlichen Faktoren wie Rasse, Haltungsverfahren und Fütterung beeinflusst. Die bayerischen Milcherzeuger halten mehrheitlich regional typische Zweitnutzungsrasen, die zwar eine geringere Milchleistung haben, dafür aber zusätzlich zur Fleischerzeugung geeignet sind. Bundesweit wird das Bild von einer reinen Milchrasse, den schwarz- oder rotbunten Holstein-Friesians geprägt.

- 1) MIV. 2020. Fakten Milch: Milch und mehr – die deutsche Milchwirtschaft auf einen Blick
- 2) BLE. 2022. Bericht zur Markt- und Versorgungslage mit Milch und Milcherzeugnissen

## Strukturwandel in der Milchviehhaltung



Quelle: Statistisches Bundesamt / Stand: November des jeweiligen Jahres





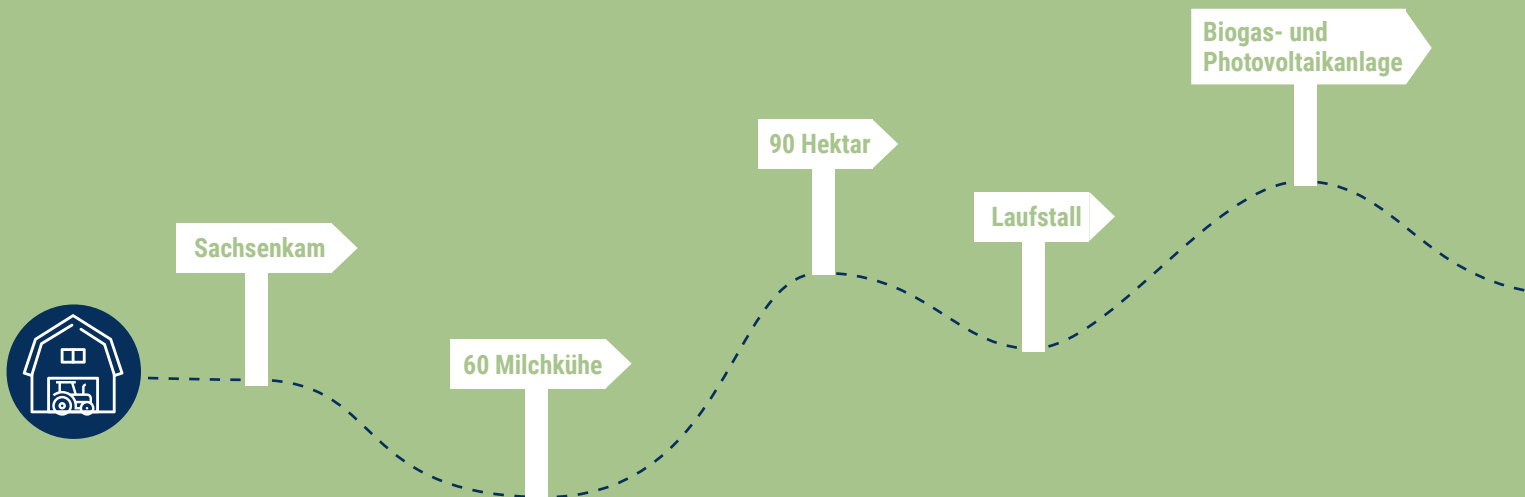
Ein moderner Milchviehbetrieb im Alpenvorland – so lässt sich der Hof von Familie Lettner wohl am besten beschreiben. Umgeben von hügeliger Landschaft gehört Landwirt Franz Lettner zu den „Bergbauern“ von Bergader. Dem heutzutage in allen Bereichen allgegenwärtigen Begriff der Nachhaltigkeit steht der Milchbauer aus dem Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen zunächst skeptisch gegenüber, denn: „Nachhaltigkeit ist schon immer fest verankert in der Landwirtschaft und bei uns eigentlich eine Selbstverständlichkeit“, so der Landwirt. „Wir sind eigentlich nur Verwalter von dem, was uns von der Natur zur Verfügung gestellt wird – und das schätzen wir auch.“ Als Familienbetrieb wirtschaftet man so, dass man der nächsten Generation etwas weitergeben kann. „Letztendlich ist der Grundstein einer jeden guten Landwirtschaft ein nachhaltiger Ansatz. Denn nur so können wir langfristig erfolgreich arbeiten“, erklärt er. Auf seinem Hof setzt Franz Lettner neben Energiegewinnung mit PV- und Biogasanlage auf viel Weideland für alle Jung-

”

Landwirtschaft ist immer eine Herausforderung.

Familie Lettner

tiere und Trockensteher. Um weiterhin mit seinem Betrieb in die richtige Richtung zu gehen, nimmt er neben dem QM-Nachhaltigkeitsmodul auch am CO<sub>2</sub>-Projekt von Bergader teil. „Wir sehen unseren Betrieb immer als ein großes Ganzes, bei dem an vielen kleinen Stellschrauben gedreht werden kann, um etwas zu optimieren“, so Lettner. Auf die Frage hin, mit was für Aufgaben und Herausforderungen er konfrontiert ist, antwortet er schmunzelnd: „Landwirtschaft ist immer eine Herausforderung. Jeden Tag aufs Neue.“



# Nachhaltige Milchwirtschaft

Auch in der Landwirtschaft – oder gerade dort – ist Nachhaltigkeit in aller Munde. Der Begriff hat seit jeher Bestand und wird bei den Bauern als Selbstverständlichkeit gesehen. Schließlich ist es gelebte Praxis in der Landwirtschaft, so zu wirtschaften, dass die kommende Generation darauf aufbauen kann. Der Grundgedanke der Nachhaltigkeit basiert auf den drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Soziales – das gilt auch für die Landwirtschaft.

Unser Unternehmenserfolg jetzt und auch in Zukunft ist untrennbar mit einer nachhaltigen Milchwirtschaft verbunden. Doch das ist oft leichter gesagt, als es tatsächlich umzusetzen ist. Gerade die Landwirtschaft leistet bereits einen erheblichen Beitrag für die Gesellschaft, den Erhalt der Kulturlandschaft und die Natur – oft nahezu unbemerkt. Gleichwohl stehen viele Landwirte und vor allen die Milcherzeugung im Alpenraum vor großen Herausforderungen, wenn es um eine nachhaltige Zukunft geht. Und damit auch Bergader.

## Herausforderung Nachhaltigkeit

Gerade die Ernährungs- und Agrarwirtschaft nimmt im gesellschaftlichen Wandel eine Schlüsselrolle ein. Denn neben einer bedachten und nachhaltigen Wirtschaftsweise steht gleichermaßen die Anforderung, möglichst effizient Nahrungsmittel herzustellen. Das gelingt in der Landwirtschaft nur, indem man dem Standort entsprechend wirtschaftet. Milcherzeugung ist in einer Region mit hohen Niederschlägen und viel Grünland alternativlos. An anderen Standorten ist durch die gegebenen Bedingungen der Anbau von Getreide nachhaltig sinnvoller. Viele Landwirte sind bereit, ihre Höfe an die neuen Anforderungen seitens Gesellschaft und Politik anzupassen und setzen bereits auf moderne Betriebskonzepte. Gleichzeitig müssen aber auch Faktoren wie Planungssicherheit, Wirtschaftlichkeit, familiäre und strukturelle Voraussetzungen und nicht zuletzt auch die behördlichen Vorgaben betriebsindividuell geprüft und abgewogen werden. Eine langfristige und nachhaltige Entwicklung der Betriebe ist sehr komplex und immer auf der einzelbetrieblichen Ebene zu betrachten. Gemeinsam versuchen wir die Stärken und Schwächen der Landwirte in unserer Region zu identifizieren, um so die Milcherzeugung nachhaltig weiterzuführen.

## QM-Nachhaltigkeitsmodul: Wie nachhaltig ist die Milcherzeugung?

Um die Milcherzeugung langfristig weiterentwickeln zu können, muss zunächst die Frage gestellt werden, wie nachhaltig die landwirtschaftlichen Betriebe mit Milchviehhaltung bereits sind. Deshalb hat das Thünen-Institut für Betriebswirtschaft zusammen mit dem QM-Milch e.V. das QM-Nachhaltigkeitsmodul ins Leben gerufen. Ziel ist es, Molkereien und Erzeugerbetriebe bei einer nachhaltigen Weiterentwicklung zu unterstützen. Die deutschlandweit erhobenen Daten dienen als faktenbasierte Grundlage für ein ganzheitliches Bild der Milcherzeugung in Deutschland. In einem umfassenden Fragebogen werden Themen aus den Bereichen Ökonomie, Ökologie, Soziales und Tierwohl abgefragt. Durch die ganzheitliche Betrachtung der Nachhaltigkeit in Milchviehbetrieben wird nicht nur eine wissenschaftlich fundierte Basis geschaffen, sondern die Analyse der Daten auf Ebene des eigenen Betriebs, in der Molkerei oder auch in Bezug auf gesellschaftspolitische Auseinandersetzungen regt zum Dialog an und fördert Veränderungsprozesse hin zu einer nachhaltigeren Zukunft. Schon die ersten Ergebnisse des Projekts zeigen laut Thünen-Institut, dass die Milchviehhaltung in vielen Punkten bereits sehr nachhaltig arbeitet.

Mehr als 630 unserer Bergader-Landwirte haben bis Juni 2022 am QM-Nachhaltigkeitsmodul teilgenommen. Eine erste Auswertung lässt bereits eine Einschätzung zu, welche Stärken unsere Milcherzeuger haben und wo es Herausforderungen und Verbesserungspotenzial gibt. Wir streben schon bis Ende 2022 eine möglichst hohe Teilnahmequote über die gesamte Bandbreite der Betriebe an, um ein aussagekräftiges Ergebnis zu erhalten und konkrete Lösungsansätze erarbeiten zu können.



Markus Urbauer, Rohstoffmanagement und Projektleiter QM-Nachhaltigkeitsmodul



Ein großes Dankeschön geht an unsere Bauern.

„Beim QM-Nachhaltigkeitsmodul geht es ganz konkret um die wirtschaftliche Situation, die Erzeugung von regenerativen Energien, aber auch um die Arbeitsbelastung und um das Tierwohl. Die Antworten zeigen die tatsächliche Situation auf dem Hof und regen sicherlich zum Nachdenken an. Ein großes Dankeschön geht daher an unsere Bauern, die uns bei Bergader ihr Vertrauen schenken und einen so tiefen Einblick in ihren Betrieb für eine weiterhin partnerschaftliche Zusammenarbeit gewähren.“

### Wo liegt der Unterschied zwischen QM-Milch und dem QM-Nachhaltigkeitsmodul?



QM-Milch steht für „Qualitätsmanagement Milch“, ein Programm, das die Qualität der Milcherzeugung im milchwirtschaftlichen Betrieb fördert. QM-Milch ist somit ein modernes Qualitätsmanagementsystem, das auch Kriterien für eine artgerechte Tierhaltung, für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Tierarzneimitteln oder für Futtermittelsicherheit enthält. Es findet in der Regel alle 3 Jahre in den landwirtschaftlichen Betrieben statt.



Daneben hat der QM-Milch e.V. mit wissenschaftlicher Expertise durch das Thünen-Institut für Betriebswirtschaft das QM-Nachhaltigkeitsmodul entwickelt. In diesem Modul werden die landwirtschaftlichen Betriebe ganzheitlicher nach den Kriterien Ökonomie, Ökologie und Soziales betrachtet. Das QM-Nachhaltigkeitsmodul bildet die Datengrundlage für eine objektive Darstellung der Milchviehhaltung.

### Dimensionen des QM-Nachhaltigkeitsmoduls

#### Ökonomie

Stabilität, Liquidität, Rentabilität

#### Ökologie

Bewirtschaftung von Dauergrünland und Ackerland, Nährstoff-, Gülle- und Pflanzenmanagement, Energieerzeugung und -verbrauch, ökologisch wertvolle Flächen, Kulturlandschaft und Landschaftspflege

#### Tierwohl

Haltungsverfahren und Kuhkomfort, Tiergesundheit und weitere Indikatoren

#### Soziales

Individuelle Arbeitssituation, Beschäftigungssituation und beruflich-soziale Sicherheit, soziale Integration

”

Die Arbeit auf unserem Hof gehört zu unserem Leben – und da sind alle mit dabei.

Johanna Wörndl





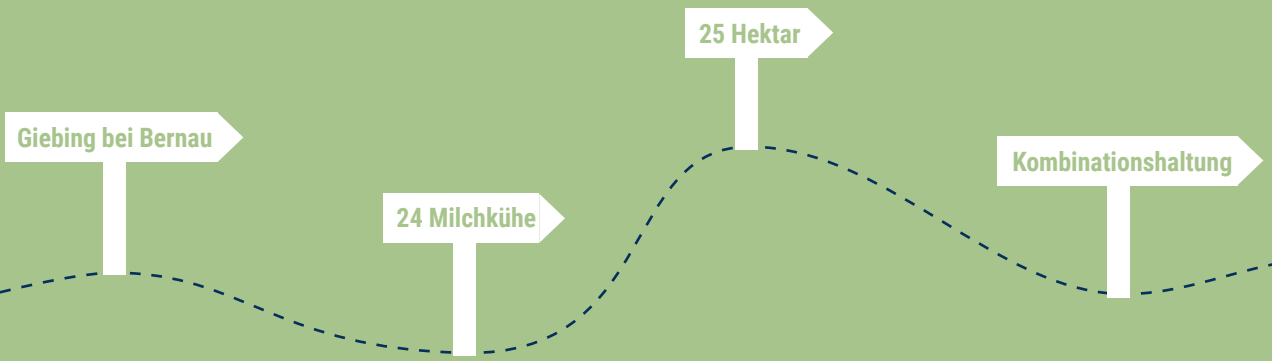
Wenn man auf den idyllisch gelegenen Hof der Wörndls kommt, wird einem eines sofort bewusst: Landwirtschaft ist hier noch eine Lebensform. Von Klein bis Groß packen im Nebenerwerbsbetrieb mit rund 24 Milchkühen alle mit an. Das geht los bei der täglichen Stallarbeit, dem Austrieb auf die Weide hört beim abendlichen Rundgang über den Hof noch lange nicht auf. „Die Arbeit auf dem Hof gehört zu unserem Leben – und da sind alle mit dabei“, erklärt Bäuerin Johanna. Die Wörndls gehören zu einem der traditionell geführten Betriebe im Voralpenland und setzen seit ein paar Jahren auf Kombinationshaltung. Seitdem kommen die Milchkühe der Wörndls nach dem ersten Schnitt den ganzen Sommer bis in den späten Herbst hinein auf die Weide direkt hinter dem Hof. Für das Jungvieh geht es seit jeher auf die Alm, die Trockensteher sind das ganze Jahr draußen – eine Selbstverständlichkeit für den Familienbetrieb. „Ob man Weidehaltung umsetzen kann, hängt von vielen Bedingungen ab – nicht jeder Betrieb hat die Voraussetzung dafür und eine große Wiese hinter dem Hof“, so Florian Wörndl. Nachhaltigkeit bedeutet hier im Betrieb, dass man Entscheidungen trifft, die im Laufe der Zeit auch der nächsten Generation zugutekommen. „Wenn man einen 80-jährigen Landwirt fragen würde, was Nachhaltigkeit ist, könnte er mit dem Begriff, so wie er

”

## Landwirtschaft ist eine Lebensform.

Florian und Johanna Wörndl

heute verwendet wird, nichts anfangen. Gleichzeitig ist er tief mit dem Nachhaltigkeitsgedanken verbunden, da es für ihn schon immer die Normalität war“, erklärt Wörndl. „Man lebt das hier von vorne bis hinten, weil es anders gar nicht möglich ist. Aber wir sind es nicht gewohnt, als Landwirt darüber zu sprechen.“ Für den Familienbetrieb unweit des Chiemsees ist das eine Grundbedingung und Selbstverständlichkeit. So bewirtschaftet Florian Wörndl auf seinen 25 Hektar ausschließlich Grünland. Selbst bei viel Regen besteht für die Böden kaum ein Risiko für die Auswaschung von Nitrat. Zudem wird sehr viel CO<sub>2</sub> in der Wurzelmasse gebunden. Auch die Artenvielfalt und Diversität auf den Flächen wird gefördert. Gerade im Alpenvorland ist durch den hohen Niederschlag die Nutzung von Grünland durch Weidehaltung oft die einzig mögliche Wertschöpfung. „Es ist das Naheliegendste, die Flächen in unserer Gegend so zu nutzen“, so der Landwirt. „Unsere Wiesen und Almen haben letztendlich einen wirtschaftlichen, ökologischen und auch sozialen Mehrwert.“ Diesen Gedanken teilt er mit Bergader, die er seit gut zehn Jahren beliefert. „Bergader versucht, alle Betriebe so gut es geht mitzunehmen, ohne Druck aufzubauen. So werden auch kleine Familienbetriebe unterstützt.“, erklärt Florian Wörndl.



# Zum Wohl der Tiere

Das Beste für seine Kühe – darauf ist natürlich jeder Milcherzeuger bedacht. Es gibt verschiedene Lösungsansätze, wie mehr Tierwohl erreicht werden kann. Nur optimale Haltungsbedingungen und ein durchdachtes Herdenmanagement mit bedarfsgerechter Fütterung führen zu zufriedenen Tieren. Und sind gleichermaßen die Basis eines erfolgreichen Milcherzeugers. Bergader unterstützt seine Bauern bei der Umsetzung – auch über die gesetzlichen Vorschriften hinaus.

Nur gesunde Tiere können eine qualitativ hochwertige Milch geben. Deshalb legen wir großen Wert darauf, unsere Milchbauern bei Maßnahmen für mehr Tierwohl auf ihren Höfen aktiv zu unterstützen. Wir schätzen dabei das Engagement unserer Landwirte. Jeder von ihnen ist darauf bedacht, dass es den Tieren gut geht. Und das honorieren wir. Dabei sind flexible Lösungsansätze gefragt. Denn jeder Milcherzeuger ist auf kurze oder lange Sicht an seine individuellen Gegebenheiten vor Ort gebunden. So hat ein Betrieb beispielsweise die Möglichkeit, seine Tiere auf die Weide zu treiben, da diese direkt am Hof vorhanden ist. Aufgrund einer ungeklärten Nachfolge oder behördlicher Vorgaben ist es ihm allerdings nicht möglich, einen modernen Laufstall zu realisieren.

Neben einem fairen Milchpreis erhalten unsere Landwirte Zuschläge für höherwertige Haltungsformen. Die Prämienmodelle werden dabei kontinuierlich weiterentwickelt.

## Eine Frage der Haltung

Die Haltung von Milchkühen und deren Nachzucht hat sich in den vergangenen Jahren auch durch das steigende öffentliche Interesse verändert. Als zukunftsträchtiges Stallkonzept wird der Laufstall gesehen. Dort können sich die Tiere frei bewegen, Liegeplätze suchen und miteinander interagieren. Bei einem Großteil der Laufställe unserer Bergader-Bauern sind die Milchkühe zusätzlich auf der Weide, haben Zugang zu einem befestigten Laufhof oder sind durch einen Offenfrontstall Außenklimareizen ausgesetzt. In unserer Region hat sich in den letzten Jahren auch die Kombinationshaltung etabliert. Hier steht die Bewegung der Milchkühe im Vordergrund: Mindestens 120 Tage im Jahr müssen die Tiere Zugang zu einer Weide

haben. Die Aspekte der Kombinationshaltung wurden gemeinsam von Vertretern der Landwirtschaft in Bayern und milchwirtschaftlichen Organisationen entwickelt. Ein wichtiges Anliegen dabei war, den Strukturbruch gerade bei kleineren bäuerlichen Familienbetrieben zu verhindern. Denn auch die ganzjährige Anbindehaltung wird in unserem Milcheinzugsgebiet noch praktiziert, ist jedoch stark rückläufig. Rund 14 Prozent der Milchmenge bei Bergader stammen derzeit noch aus ganzjähriger Anbindehaltung. Mittelfristig sehen wir keine Daseinsberechtigung für diese Art der Tierhaltung. Vielmehr möchten wir den Landwirten die Chance bieten, ihren Betrieb zukunftsfähig weiterzuentwickeln – und das geht nur, indem man sie auf ihrem Weg unterstützt und gemeinsam an einer individuellen Lösung arbeitet. Höfe mit Anbindehaltung waren in den letzten Jahren deshalb verpflichtet, ein Beratungsprogramm in Anspruch zu nehmen.

## Das Bergader-Beratungsprogramm

Im Rahmen des Programms haben wir unseren Landwirten in den vergangenen Jahren gemeinsam mit dem Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern (LKV) eine Beratung zu Haltungs- und Tierwohlthemen angeboten, die speziell auf ihre Höfe zugeschnitten ist und aufzeigt, was über die gesetzlichen Bestimmungen zur Tierhaltung hinausgehend umgesetzt werden kann. Gemeinsam wurde und wird frühzeitig nach individuellen Lösungen für jeden Hof gesucht – abhängig von bestehenden standortbezogenen, familiären und finanziellen Strukturen. Bergader unterstützt so die Landwirte, einen nachhaltigen Weg und eine neue Perspektive für ihre Landwirtschaft zu finden.



### 97 % Zweinutzungsrasse

Fast alle Bergader-Rinder gehören einer Zweinutzungsrasse an, vorwiegend Fleckvieh. Die Rassen sind für die Milch- und die Fleischerzeugung geeignet, was sowohl ökonomische als auch ökologische Vorteile birgt.



### 40 Milchkühe

Die Herden sind im Durchschnitt 40 Kühe groß – viele davon haben weniger als 10 Tiere, einzelne auch bis ca. 200 Milchkühe. Bergbauern halten im Durchschnitt nur 30 Milchkühe.



### 60 %

Der Großteil des Jungviehs kommt auf die Weide oder steht den Sommer über auf der Alm. Besonders hoch ist der Anteil bei den Betrieben der Bergbauern.



### Rund 20 % der Milchmenge Bergbauern

Ein Fünftel der verarbeiteten Milch stammt aus Berggebieten. Aufgrund der Höhenlage und der teils steilen Hängen arbeiten die Bauern dort unter erschwerten Bedingungen. Zur Unterstützung erhalten unsere Bergbauern einen Zuschlag, der höhere Arbeitsaufwand wird – je nach den Haltungsform – honoriert.



### Rund 1/3

Seit 2015 haben mehr als ein Drittel der ganzjährigen Anbindehalter ihren Betrieb aufgrund fehlender Perspektive eingestellt oder auf eine andere Haltungsform umstellen können.

## Wie halten die Bergader-Bauern ihre Kühe?



### 26 % Laufstall

ganzjährig oder Kombinationshaltung



### 60 % Laufstall

mit Weidegang, andere Auslaufmöglichkeit oder Außenklimareiz



### 14 % Anbindestall

ganzjährig

Gemessen an der Milchmenge von Bergader



”

Letztendlich kann man immer etwas nachhaltiger gestalten, auch wenn es nur kleine Sachen sind.

Sebastian Antersberger





Bis vor gut dreizehn Jahren gab es auf dem Angerer-Hof von Sonja und Sebastian Antersberger noch Anbindehaltung – wie in vielen anderen Betrieben der Gegend auch. „Wir sind damals vor der Entscheidung gestanden, welchen Weg wir gehen wollen“, erklärt Sebastian. Letztendlich hat die Familie auf die Landwirtschaft gesetzt. Nach und nach wurde der elterliche Betrieb modernisiert: ein neuer Laufstall für die Milchkühe inklusive Melkroboter, der luftige, lichtdurchflutete Kälberstall mit automatischer Tränkeanlage und zuletzt ein Photovoltaik-Park auf einer sonst schwer nutzbaren Fläche. Gerade neue Techniken ermöglichen es dem Betrieb, nachhaltig zu wirtschaften. „Gleichzeitig bekommen wir so auch ein Stück mehr Lebensqualität“, erklärt Sonja, die seit Anfang des Jahres voll im Betrieb mitarbeitet. „Wir stehen hinter der traditionellen, aber doch modernen Landwirtschaft, die wir betreiben. Gleichzeitig versucht man natürlich auch, weiterzudenken und neue Wege zu gehen.“ Die Antersberger nehmen mit ihrer Landwirtschaft am Programm für artgerechte Tierhaltung teil. Für ihr Engagement, aber auch für die Investitionen, die der Betrieb in das Wohl der Tiere steckt, werden sie von Bergader entsprechend entlohnt. „Es ist selbstverständlich unser eigener Anspruch, dass es unseren Kühen gut geht. Gleichzeitig müssen aber auch die wirtschaftlichen Interessen bedacht werden“, so Sebastian Antersberger.

“

Es geht nur gemeinsam.

Familie Antersberger

„Dafür brauchen wir einen verlässlichen Partner, auf den wir auch in Zukunft setzen können – und den haben wir mit Bergader gefunden. Es geht nur gemeinsam.“ So auch in Bezug auf eine nachhaltige Milchviehhaltung. Sebastian Antersberger hat über Bergader den CO<sub>2</sub>-Bedarf des Betriebs berechnen lassen. „Der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ist ja in aller Munde. Da interessiert es mich natürlich, wie das bei unserem Betrieb aussieht“, so der Landwirt. „Letztendlich kann man immer etwas nachhaltiger gestalten, auch wenn es nur kleine Sachen sind.“ Anfangen kann man da bereits auf dem Acker: Gemeinsam mit einem Partnerbetrieb beurteilt Sebastian regelmäßig den tatsächlichen Bedarf seiner Pflanzen. „So bringen wir wirklich nur das auf die Felder aus, was dem Boden nachhaltig nützt – und das macht sich natürlich auch im Ertrag bemerkbar.“ Eines ist für die Familie ganz klar: Man muss eine Landwirtschaft mit Begeisterung und Herzblut führen.



Emmerting

70 Milchkühe

82 Hektar

Laufstall  
mit Kälberstall

Photovoltaik-Park

# Landwirtschaft mit der Natur

Das bayerische Alpen- und Alpenvorland ist eine Milchregion. Durch Standortbedingungen, insbesondere die hohen Niederschläge, ist die Haltung von Milchvieh nahe liegend. Denn nur so kann die Landwirtschaft in der Region zur Erzeugung von Lebensmitteln beitragen. Gleichzeitig prägen die Bauern im Einzugsgebiet von Bergader nicht nur die Kulturlandschaft, sondern tragen durch die Bewirtschaftung von Grünland auch zum Erhalt der Natur bei.

Etwa ein Drittel der landwirtschaftlich genutzten Fläche in Deutschland ist Grünland. Vor allem das bayerische Alpen- und Alpenvorland ist geprägt durch Wiesen- und Weideflächen. Rund 80 Prozent der Fläche unserer Milch-erzeuger ist Grünland, das nur durch die Haltung von Wiederkäuern effizient genutzt werden kann. Durch hohe Niederschläge von teils weit über 1000 Liter pro Quadratmeter und Hanglagen ist dort Ackerbau nur sehr bedingt und somit eigentlich auch keine Erzeugung von Lebensmitteln möglich. Doch gerade das Grünland leistet einen wertvollen Beitrag für unser Ökosystem und trägt dank der Milchkuh zur Versorgung der Bevölkerung bei.

## Grundlage wertvoller Lebensmittel

Grünland kann nur durch Wiederkäuer, insbesondere Kühe, effizient für die Produktion von Nahrungsmitteln genutzt werden, denn wir Menschen können Gras nicht verwerten. Würden die dortigen Flächen nicht für die Erzeugung von Milch genutzt, wäre das Potenzial, in dieser Region Lebensmittel zu produzieren, deutlich verringert. In den Gunstlagen wird auf den saftigen Wiesen und Weiden Futter mit einer hohen Nährstoffkonzentration für die Milchviehhaltung erzeugt. Grünland ist in der Alpenregion ein nachhaltiger Futterlieferant und eine regionale Eiweißquelle. Bei unseren Landwirten fressen die Tiere hauptsächlich Raufutter wie Gras, Heu und Silage. Das Grundfutter wird dabei aus dem direkten Umkreis der Betriebe gewonnen. Eine regionale Futterproduktion ist mit der größte Hebel, um die Treibhausgase in der Milcherzeugung zu reduzieren. Häufig werden darüber hinaus Neben- und Koppelprodukte aus der Lebensmittelproduktion, die für den direkten menschlichen Verzehr nicht mehr geeignet sind, als hochwertiges Futter weiterverwertet. So können mithilfe der Milchkuh wertvolle Lebensmittel erzeugt werden – ohne Konkurrenz zur menschlichen Ernährung.

## Effizienter CO<sub>2</sub>-Speicher

Gleichzeitig leistet Dauergrünland einen wichtigen Beitrag für den Klimaschutz. Durch das Wachstum der Pflanze über und unter der Erde sowie die tiefen Wurzeln verfügen die Wiesen und Weiden über enorme Humusvorräte. So können sie effizient Kohlenstoff speichern. Bei Dauergrünland macht das einen Wert von 181 Tonnen pro Hektar aus. Nutzt man die Fläche anderweitig, würde der hohe Humusgehalt von Grünland verloren gehen und damit eine große Menge an CO<sub>2</sub> in die Atmosphäre gelangen. Weltweit ist in den Grasflächen mehr Kohlenstoff gespeichert als in allen Wäldern und Äckern der Erde zusammen. Gleichzeitig sorgt Dauergrünland für geringe Bodenerosionen und wirkt als Nährstofffilter für das Grundwasser.

## Kennzahlen Grünland



### 1/3 der Bergader-Betriebe

Gut ein Drittel der Bergader-Betriebe bewirtschaften ausschließlich Grünlandfläche.



### 34 Hektar

Im Schnitt bewirtschaftet ein Bergader-Bauer rund 34 Hektar.



### 80 % der Fläche

Die gesamte landwirtschaftlich genutzte Fläche der Bergader-Bauern ist zu 80 Prozent Grünland.

## Wichtiger Beitrag zur Biodiversität

Grünland hat eine herausragende Bedeutung für den Schutz und den Erhalt der Natur und der Biodiversität. Im Gegensatz zu vielen Ackerflächen handelt es sich bei Grünland um eine Mischkultur, die aus mehreren Pflanzenarten besteht. Neben Flächen, die intensiv zur Futtermittelerzeugung genutzt werden, gehören gerade extensiv genutzte Wiesen und Weideland – wie etwa die Almen unserer Bauern – zu den pflanzen- und tierartenreichsten Lebensräumen. Die unzähligen Insekten und Kleinstlebewesen leisten dort wiederum ihren Beitrag für ein funktionierendes Ökosystem als Blütenbestäuber, Insekten zur biologischen Schädlingskontrolle oder Bodenlebewesen für die Fruchtbarkeit unter der Erde.

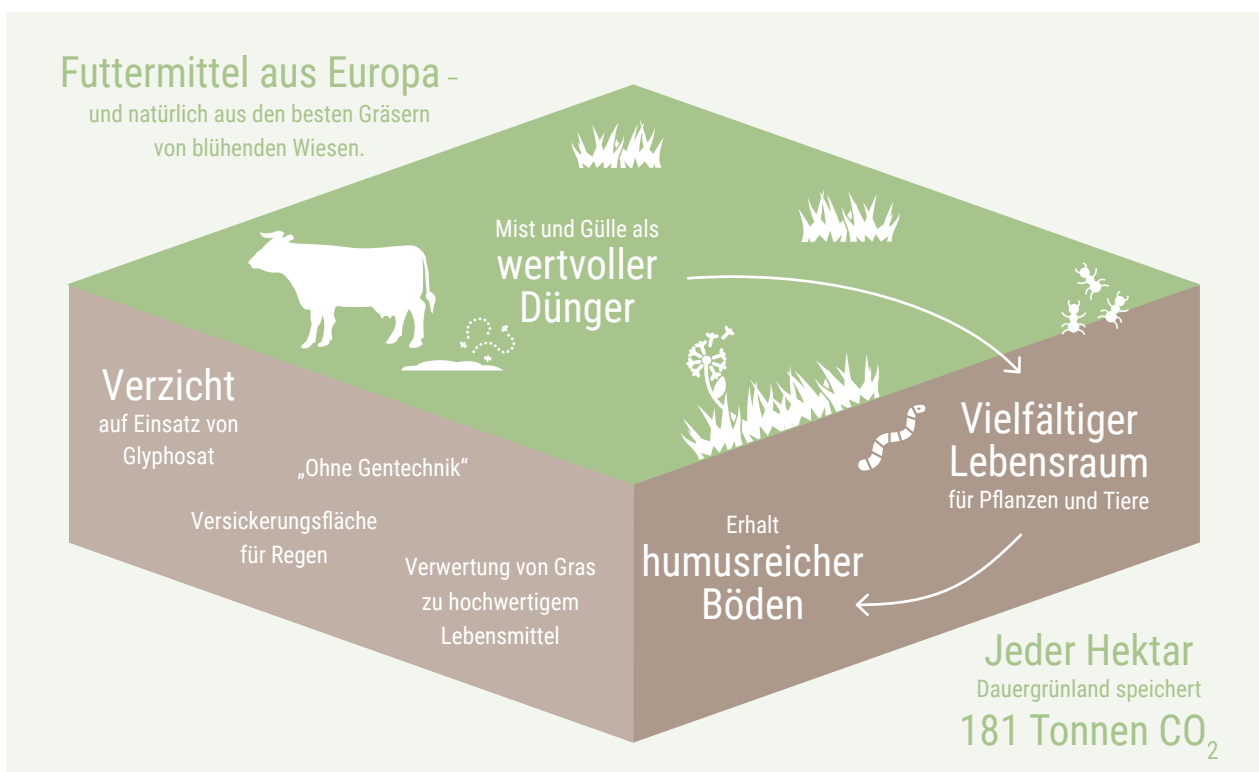
### CO<sub>2</sub>-Fußabdruck

Gemeinsam mit der Landesanstalt für Landwirtschaft Bayern haben wir 2020 ein Pilotprojekt zur Berechnung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks bei einigen Bergader-Milcherzeugern gestartet. Neben der Milchviehhaltung werden dabei auch andere Standbeine der Betriebe erfasst. Für die Landwirte gibt der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck Aufschluss, wo überdurchschnittliche Emissionen entstehen und in welchen Bereichen bereits im Sinne der Nachhaltigkeit gewirtschaftet wird. Bergader wird Projekte zu dieser Thematik auch in Zukunft weiter forcieren, um so Ansätze für ein mögliches Einsparungspotenzial auf den Höfen zu identifizieren.

### Wie beeinflusst Methan den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der Milch?

Methan ist nach aktueller wissenschaftlicher Einschätzung mit rund 50 Prozent die Hauptemissionsquelle von Treibhausgasen in der Landwirtschaft. Methan ist ein Gas, das im Wiederkäuermagen der Kühe entsteht und direkt bei der Verdauung oder der Lagerung von Wirtschaftsdünger freigesetzt wird. Es gilt als klimaschädlicher als CO<sub>2</sub>. Mit der Erzeugung von einem Liter Milch werden circa 1,1 Kilogramm CO<sub>2</sub>-Äquivalente<sup>1</sup> inklusive Methan freigesetzt. Methan und CO<sub>2</sub> unterscheiden sich jedoch gravierend hinsichtlich der Abbaugeschwindigkeit. CO<sub>2</sub> bleibt circa 1000 Jahre in der Atmosphäre, Methan nur rund zehn Jahre. Durch verschiedene Methoden, wie etwa eine optimierte Fütterung und die Verwertung von Gülle zu Energie in einer Biogasanlage, wird weniger Methan in die Umwelt abgegeben. Im größeren Zusammenhang betrachtet, relativieren sich die Zahlen: Das Methan aus der Tierhaltung trägt umgerechnet mit 3,7 Prozent zum absoluten Treibhauseffekt bei.

1) IFEU (2014): Umweltbilanz von Milch- und Milcherzeugnissen. Status quo und Ableitung von Optimierungspotenzialen.





”

Jeder Betrieb muss für sich selbst die beste Lösung finden. Für uns war es rückblickend der einzig richtige Schritt.

Angelika Hobmaier



Wenn man in den Stall der Familie Biermaier / Hobmaier kommt, fällt einem eines sofort auf: Es herrscht eine ruhige, entspannte Atmosphäre. „Jeden Tag in der Früh geht man mit einer Freude in Stall – und jeden Abend glücklich wieder raus“, erklärt Angelika Hobmaier. Dass sie Bäuerin mit Leib und Seele ist, merkt man an ihrer Begeisterung. „Uns liegt jede einzelne unserer Kühe am Herzen. Wir sind ja quasi Kolleginnen und da schaut man halt, dass es denen auch gut geht“, erklärt sie lachend. Neben ihr in der geräumigen Abkalbebox versucht gerade ein frischgeborenes Kalb, auf die Beine zu kommen. „Unsere Kälber bleiben immer für die ersten Tage bei der Mutterkuh“, erklärt sie. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass es bei Kalb und Kuh einen positiven Aspekt auf das Nachgeburtverhalten hat.“ Der 2018 gebaute Laufstall war ein gut durchdachter Schritt. „Für uns war es eine Investition fürs Leben“, so die Bäuerin. Die 67 Milchkühe und deren Nachzucht sind dank Melkroboter und modernem, funktionalem Stallkonzept auch alleine zu bewältigen. Ein Punkt, der für die Familie mit ausschlaggebend für den

“

## Eine Investition fürs Leben.

Familie Biermaier / Hobmaier

Neubau war. „Jeder Betrieb muss für sich selbst die beste Lösung finden. Für uns war es rückblickend der einzig richtige Schritt.“ Viel Platz, komfortable Liegeboxen, ein Futtertisch und ein angrenzender Laufhof: Die Tiere kommen im neuen, hellen und luftigen Stall voll auf ihre Kosten. Gleichzeitig geht es sowohl für Jungtiere, Trockensteher als auch Milchkühe raus ins Grüne – auf die Alm oder auf direktem Weg auf die elf Hektar große Wiese am Stall. „Die Kuh ist ein Weide- und Herdentier. Deshalb war es uns auch so wichtig, einen Rückzugsort zu bieten“, so Angelika Hobmaier. „Gerade die rangniedrigen Tiere haben sowohl draußen als auch drinnen eine Ausweichmöglichkeit. Auch unsere Kälber kommen so schnell wie möglich auf die Weide, damit sie sich von Anfang an daran gewöhnen.“ Auf dem Hof wird an vielen Stellen versucht, das Betriebskonzept weiterzuentwickeln. Sei es das Bergader-CO<sub>2</sub>-Projekt und der anschließende Austausch mit Fütterungsberatern, die Investition in den neuen Stall oder homöopathische Ansätze und die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit dem Tierarzt: Das Wohl des Tieres steht hier an erster Stelle.



Schönau bei Surberg

67 Milchkühe

60 Hektar

Laufstall mit Weidehaltung

”

Bei uns erleben die Mitarbeiterinnen  
und Mitarbeiter echte Gemeinschaft.

Beatrice Kress

Gemeinsam  
gestalten



# Der Mensch im Fokus

Unser Unternehmen ist seit Generationen in Familienhand. Darum wissen wir, wie wichtig die Vereinbarkeit von Beruf und Familie ist – und machen für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vieles möglich.

Wir bieten flexible Arbeitszeitmodelle, Homeoffice im Verwaltungsbereich und unsere betriebseigene Kindertagesstätte „Die Käsemäuse“. Dass der Mensch für uns im Fokus steht, zeigen weitere Mitarbeiterbenefits wie die tarifliche Vergütung, Weihnachts- und Urlaubsgeld, eine strukturierte Einarbeitung, vielfältige Fort- und Weiterbildungsangebote, ein Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge sowie attraktive Mitarbeiteraktionen und Firmenevents.

Eine weitere Besonderheit ist unser Betriebsrestaurant das „Weixler“, benannt nach unserem Firmengründer. Seit den Anfängen von Bergader ist die „tägliche warme Mahlzeit“ eine gelebte Tradition, die bis heute Bestand hat. Das Weixler ist der zentrale Treffpunkt am Standort Waging, an dem Genuss und Kommunikation großgeschrieben wer-

den. Egal, ob Frühstück, Brotzeit, Mittagessen oder süße Naschereien: Unser Küchenchef bereitet mit seinem Team alle Speisen täglich frisch zu und setzt dabei auf hochwertige, regionale Produkte. Neben beliebten Klassikern und saisonalen Aktionen finden auch neue, ausgefallene Kreationen sowie gesunde, leichte Gerichte großen Anklang bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Ebenso am Herzen liegt uns die Förderung unseres beruflichen Nachwuchses: Derzeit bilden wir rund 20 junge Menschen in sieben verschiedenen Berufen aus und decken dabei den milchwirtschaftlichen, technischen, kaufmännischen und IT-Bereich ab. Dank individueller Karrierebegleitung, strukturiertem Schulungsprogramm und eigenverantwortlicher Aufgaben ist unser Ausbildungskonzept dabei die ideale Mischung aus Theorie und Praxis.



”

Es hätte nicht besser laufen können.

Florian Ammerer,  
Teamleiter Supply Chain Logistik

die Wertschätzung entgegengebracht, die ich auf meinem Weg benötigt habe. Für mich hätte es nicht besser laufen können.“ Natürlich braucht man auch ein bisschen Glück, Engagement und Ehrgeiz, um so weit zu kommen. Als Familienunternehmen setzt Bergader auf langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die gemeinsam mit ihren Aufgaben wachsen und entsprechend gefördert werden. Besonders das Gemeinschaftsgefühl liegt Florian Ammerer am Herzen: „Man kann ganz offen und ehrlich miteinander reden. Angesprochene Themen werden nicht nur angehört, sondern es wird auch konstruktiv an einer Lösung gearbeitet.“ Der Spaß darf dabei natürlich auch nicht zu kurz kommen, denn „man verbringt ja doch viel Zeit am Arbeitsplatz, da muss das Zwischenmenschliche schon auch passen“, so der Teamleiter mit einem Augenzwinkern.





77 %  
der Mitarbeiter kommen aus  
einem Umkreis ...



17 %  
der Mitarbeiter sind bereits seit ...



... von 20 km  
um die Standorte Waging und Bad  
Aibling.



seit über 20 Jahren mit dabei.



#### Auszeichnungen (Auswahl):

- Ausbildungsbetrieb der deutschen Milchwirtschaft 2019
- Chiemgau Panther 2019 „Unternehmen mit Herz“
- Auszeichnung als eines der 20 familienfreundlichsten Unternehmen Bayerns beim Wettbewerb „Erfolgreich.Familienfreundlich“ 2021



Betriebszugehörigkeit:  
Ø 11 Jahre

## Bergader bewegt

Wir möchten, dass unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gesund bleiben – bis in die Rente. Unser betriebliches Gesundheitsmanagement umfasst zahlreiche Aktionen und Maßnahmen, die weit über ein Standardangebot hinausgehen und passgenau und flexibel auf die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. So stellen wir nicht nur ergonomische Arbeitsplätze zur Verfügung, sondern bieten unter anderem auch verschiedene Gesundheitskurse. Eine Vorreiterrolle in der Region nehmen wir bei der Nutzung von modernen Hightech-Exoskeletten ein. Durch den Einsatz der Exoskelette möchten wir unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerade an Arbeitsplätzen mit vielen Hebe- und Tragebewegungen körperschonend unterstützen – denn die kraftsparenden Geräte entlasten den Rücken.

Falls es doch einmal zu längerer Krankheit kommt, sorgen wir mit einem individuellen betrieblichen Eingliederungsmanagement (BEM) wieder für einen guten Start.

Aufgrund dieser zahlreichen hervorragenden Leistungen im Bereich des betrieblichen Gesundheitsmanagements haben wir im Rahmen des **Corporate Health Award 2020** den ersten Platz in der Branche „Konsumgüter – Mittelstand“ erzielt.

## Säulen des Gesundheitssystems

- Regelmäßige Beratung und Betreuung durch geschulte Physiotherapeuten in verschiedensten gesundheitlichen Fragestellungen sowie Vor-Ort-Termine bei unserer Betriebsärztin
- Drei Gesundheits-Lounges in Waging, jeweils ausgestattet mit „Plate One“-Vibrationstrainingsplatten, TRX®-Bändern, Blackrolls® und Therabändern®
- Online-Kurse (z. B. Faszientraining) und Webinare (z. B. Achtsamkeit, Resilienz)
- Sonderaktionen wie Ganganalysen, Massageterminen, Ernährungsberatung oder Hilfe beim Thema Sucht
- „Bewegtes Büro“ mit elektrisch höhenverstellbaren Schreibtischen und ergonomischen Bürostühlen
- „Best Water“: Umkehrosmoseanlagen bereiten das Wasser auf und liefern für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kostenlos reines Trinkwasser.
- Unsere Bergader-Apfelkiste von regionalen Bio-Obstbauern für regelmäßige Vitamine „to go“ für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter



Beatrice Kress, ehemalige Geschäftsführerin und Vorsitzende des Beirats

”

Wir kümmern uns um unsere Leute.

„Wir sind ein generationsübergreifend denkendes Familienunternehmen – und als Familie kümmert man sich umeinander. Darum liegt uns ein familiäres Miteinander, das über das gemeinsame Arbeiten hinausgeht, sehr am Herzen. Bei uns erleben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter echte Gemeinschaft. Und wenn es Probleme gibt, versuchen wir zusammen mit der Belegschaft gute Lösungen zu finden – wie bei unserem Betriebskindergarten „Die Käsemäuse“.



”

Man ist von Anfang an Teil der Familie.

Eva Vordermayer,  
Auszubildende

aufgehoben gefühlt. Denn ob gemeinsame Ausflüge, die moderne Kantine oder das Gesundheitssystem – „es wird auf jeden geschaut“, erklärt sie. In ihren jungen Jahren kann sie sich gar nicht vorstellen, dass sie mal woanders hin möchte. Für die Zukunft ist ihr eines dabei ganz besonders wichtig: „Für Bergader würde ich mir wünschen, dass es weiterhin so familiär bleibt, wie es jetzt gerade ist.“

Fest verwurzelt in der Region. Das zeichnet nicht nur das Unternehmen selbst, sondern auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Bergader aus. So auch Eva Vordermayer. Die Auszubildende ist auf einem Milchviehbetrieb in der Gegend, der selber zu Bergader liefert, aufgewachsen. „Ich habe schon immer einen Bezug zur Milch gehabt“, erklärt sie. Nach einem Praktikum bei Bergader war schnell klar: Hier soll die Ausbildung sein. Seit 2020 arbeitet Eva Vordermayer nun als milchwirtschaftliche Laborantin bei Bergader: „Das Miteinander schreibt man hier wirklich groß. Man ist von Anfang an Teil der Familie. In dem Azubikreis von Bergader hat sie sich gleich gut



### Unsere Betriebskita „Die Käsemäuse“

Mit unserem 2018 eröffneten Betriebskindergarten „Die Käsemäuse“ treffen wir den Nerv der Zeit. Denn die Öffnungszeiten orientieren sich an den Schichtplänen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – die Kinder werden hier von 5.30 Uhr bis 22.30 Uhr betreut. Damit leistet unsere Kita einen wichtigen Beitrag zur Vereinbarkeit von Familienleben und Beruf. Davon profitieren nicht nur Mitarbeiterkinder, sondern auch Kinder aus dem Gemeindebereich, deren Eltern nicht bei Bergader tätig sind. Zudem haben wir das Gebäude in ökologischer Bauweise mit allergiearmen Materialien errichtet. Hier können sich die Kinder in den altersgerecht gestalteten Innenräumen und dem großen Außenbereich richtig austoben.



“

Bergader schafft den Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit und Menschlichkeit.

Anton Murr,  
Schichtleiter Käserei

„Eigentlich war es am Anfang nur eine Übergangslösung, dann aber habe ich Bergader näher kennengelernt – und bin geblieben“, erklärt Anton Murr, Schichtleiter der Käserei. Seit über 10 Jahren ist er nun im Unternehmen und egal, ob in der Schichtarbeit oder auf einer anderen Position: „Man merkt einfach, dass die Arbeits- und Rahmenbedingungen gut passen – auch im Vergleich zu anderen Unternehmen“, so Murr. „Gerade in den letzten Jahren hat sich noch einmal sehr viel positiv verändert. Die Arbeit, aber auch vor allem die Zeit, die wir als Mitarbeiter investieren, werden vom Unternehmen wertgeschätzt und nicht als selbstverständlich angesehen.“ Und gerade das

ist ihm als junger Vater besonders wichtig. Ein großer Vorteil für die kleine Familie ist auch die hauseigene Kita bei Bergader. Dort können die Kinder der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ganz flexibel betreut werden – je nachdem, wann Unterstützung nötig ist, auch frühmorgens oder bis in den Abend. „Ich gehe einmal über den Hof bei uns und bin bei meinem Kind. Das ist schon etwas Besonderes“, stimmt der Schichtleiter zu. „Bergader tut viel für seine Mitarbeiter. Natürlich gibt es immer etwas, was man noch machen kann. Letztendlich muss aber auch jeder die Möglichkeiten annehmen, die das Unternehmen einem gibt“, erklärt er weiter. Auf den Punkt gebracht schafft Bergader nämlich genau das: „Den Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit und Menschlichkeit“, so fasst es Anton Murr treffend zusammen.

# Fest verwurzelt

Unsere Heimatregion liegt uns besonders am Herzen. Darum unterstützen wir verschiedenste Projekte, die sich für den Erhalt der Natur und unserer Berglandschaft einsetzen. So geben wir zahlreichen Bienenvölkern ein Zuhause, säen Blühwiesen oder kooperieren mit dem Deutschen Alpenverein.

## Wir engagieren uns in der Region

- Wir pflegen enge Beziehungen zu Lieferanten aus der Gegend und unterstützen regionale Geschäftspartner.
- Wir organisieren interne Spendenaktionen, an denen sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Unternehmensleitung gerne beteiligen. Der Erlös kommt sozialen Zwecken zugute, wie zum Beispiel der Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München.
- Wir fördern den Sportverein TSV Waging und die Freiwillige Feuerwehr Waging am See.
- Während der akuten Phase der Corona-Pandemie 2020 und 2021 haben wir Kliniken und Alten- und Pflegeheime in der Region sowie das THW Traunstein mit Käsespenden unterstützt.
- Wir spenden regelmäßig Käse an regionale Tafeln.
- Wir unterstützen in der Saison Rettungsaktionen auf den Feldern.
- Wir kooperieren an unseren Standorten mit zwei lokalen Imkern und organisieren Teamaktionen.

## 200 kleine Tannen

Auch für unsere Azubis sind die Berge und der Wald ein Ort, wo sie sich erholen und entspannen können. Gemeinsam mit dem DAV und fachkundigen Referentinnen und Referenten ging es deshalb im Frühjahr 2022 in die Berge. Neben spannenden Kurzvorträgen über Geografie, Geologie und Natur wurden die Azubis auch selbst aktiv: Mit Profitipps vom Förster haben sie eigenständig rund 200 kleine Tannen-Setzlinge gepflanzt. Für jede kleine Tanne wurde der Platz, an dem sie hoffentlich die nächsten 80 Jahre wächst und gedeiht, sorgfältig und individuell ausgewählt. Mit der Vorstellung, mit diesen 200 Bäumen bereits den Ausgleich für den Papierverbrauch bei Bergader von zwei Jahren geschaffen zu haben, ging es zufrieden nach Hause.



## „Spüre dich selbst“

Gemeinsam mit dem Deutschen Alpenverein (DAV) haben wir 2020 die Kampagne „Spüre dich selbst“ ins Leben gerufen – eine Initiative, bei der gesundheitsorientierter Bergsport im Mittelpunkt steht. Dabei geht es nicht allein um körperliche Gesundheit und die Aktivitäten am Berg. Vielmehr geht es um den Weg zu innerem Ausgleich, um weniger Stress und mehr Zufriedenheit. Als offizieller Partner des DAV greifen wir den Gedanken auf. Ob eine Yoga-Session bei Sonnenaufgang, Baumpflanzaktionen mit den Azubis oder sich ganz bewusst einen kurzen Moment für sich in der Natur zu nehmen: Mit der „Spüre dich selbst“-Kampagne rücken wir das Wesentliche wieder in den Vordergrund.



## Bergader-Bienen

Bereits seit 2017 geben wir den Bienen an unserem Standort in Waging ein Zuhause, wo sie von unserem Bergader-Kollegen und Imker Konrad Öllerer gehegt und gepflegt werden. Um für die Bienen einen idealen Lebensraum zu schaffen, haben unsere Azubis auf einem Grünstreifen Bienen- und Insektenweiden gepflanzt. 2021 haben wir am Gärtnerweg in Waging eine zweite Bergader-Honigalm eröffnet, die von sechs Bienenvölkern bewohnt wird. Nahrung finden sie hier reichlich, denn die Bienenstöcke liegen direkt an einer 900 Quadratmeter großen, artenreichen Blumenwiese. Auch am Standort Bad Aibling gibt es unter unseren Kolleginnen und Kollegen einen leidenschaftlichen Imker: Genrich Giss vom Team Service und Instandhaltung hat 15 seiner Bienenstöcke genau neben dem Wendelstein Käsewerk. Waren die Bienen fleißig, können unsere Imker-Kollegen jedes Jahr mehrere Hundert Kilogramm Honig schleudern. Allein im Frühjahr 2022 betrug die „Ernte“ am Standort Waging satte 100 Kilogramm. Alle Honigfans kommen dabei voll auf ihre Kosten, denn der abgefüllte Honig der Bergader-Bienen ist auch in unseren Käseläden erhältlich.





**In Kreisläufen  
denken**



”

Unser Anspruch ist es, nachhaltiger zu wirtschaften, Lösungen zu finden und diese gemeinsam jetzt anzupacken, statt abstrakte Ziele für die ferne Zukunft zu definieren.

Felix Kress



# Ressourcen sparen

Seit über 20 Jahren arbeiten wir kontinuierlich an der Einsparung von Ressourcen und an unserer Energieeffizienz – nachweislich mit Erfolg.

Es sind viele kleine und größere Stellschrauben, an denen unser Unternehmen in der Vergangenheit gedreht hat, um nachhaltiger zu wirtschaften. Wichtige Meilensteine waren:

- Bau einer neuen Tankwagenwaschhalle inklusive Lagergebäude am Standort Waging im Jahr 2020 zur Verbesserung der Prozesse und der Reduzierung der Wasser- und Reinigungsmittelverbräuche
- Fertigstellung einer Gasturbinen Kraft-Wärme-Kopplungsanlage in Waging im Jahr 2021: Zwei Mikrogasturbinen erzeugen zusammen 390 kW Strom und mit einem neuen Dampfkessel 4.810 kW Dampf. Durch die Turbinen können wir circa 25 Prozent des Strombedarfs am Standort abdecken.
- Austausch von Leuchtmitteln am Standort Bad Aibling, woraus pro Jahr eine Einsparung von 36.000 kWh resultiert
- Umbau eines Kompressors auf Wärmerückgewinnung in Bad Aibling im Jahr 2021, wodurch im Wochenendbetrieb kein Dampf mehr benötigt wird
- Durch die vollständige Umstellung auf Grünstrom im Zeitraum von 2012 bis 2014 reduzieren wir unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen um durchschnittlich circa 7.200 Tonnen jährlich.





Im Rahmen unseres EMAS-Umweltprogramms haben wir uns Umweltziele an beiden Standorten gesteckt. Sie fokussieren sich auf den sparsamen Umgang mit Ressourcen und die Optimierung von Prozessen und Anlagen. Dazu zählen:

- Schrittweise Isolierung von Wasser-, Dampf- und Kälteleitungen am Standort Bad Aibling, um Ressourcenverluste zu reduzieren
- Modernisierung der Heizungsanlage in Waging
- Bau einer Ladestation für Elektrofahrzeuge, um die Transformation des Fuhrparks zu unterstützen. Die ersten E-Autos wurden für 2022 bereits bestellt.
- Installation eines Luftschleiers zur Verhinderung des Kälteverlusts beim Betreten des Kühlraums in Waging
- Reduzierung des Frischwasserverbrauchs am Standort Bad Aibling durch die Aufbereitung von Polisher- und Brüdenwasser. Einen 200.000-Liter-Tank für Polisher-Wasser haben wir 2020 in Betrieb genommen und sparen auf diese Weise heute schon täglich 111 Kubikmeter Frischwasser.

### Entwicklung relevanter Umweltkennzahlen

Seit 2012 hat Bergader seine CO<sub>2</sub>-Emissionen gegenüber 2019 um nahezu zwei Drittel (von 479,5 kg CO<sub>2</sub> pro Tonne Käse auf 179,7 kg) reduziert. 2020 gab es einen leichten Anstieg aufgrund der erstmaligen Erfassung von CO<sub>2</sub>-Emissionen durch Leckagen bei den Kälteanlagen und das entsprechende notwendige Nachfüllen von Kältemitteln. Durch höhere Mengen an Kältemitteln und den Einsatz unserer Mikrogasturbine – zur effizienten Stromproduktion vor Ort – stiegen auch 2021 unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen an.

### Teil des Klimapaktes Bayern

2021 hat sich Bergader dem Umwelt- und Klimapakt Bayern angeschlossen und sich damit zusätzlich zu EMAS zu einem umweltverträglichen Wirtschaften über die gesetzlichen Anforderungen hinaus verpflichtet. Diese langfristige verlässliche Umweltpartnerschaft zwischen Staat und Wirtschaft trägt auch zu einer verbesserten gesellschaftlichen Akzeptanz umweltbezogener Innovationen bei und sorgt für eine verstärkte Bewusstseinsbildung zugunsten von Umwelt- und Klimaschutzzielen.



	2012	...	2019	2020	2021
<b>Frischwasser in m<sup>3</sup>/t Käse</b>	17,25		17,42	17,28	16,49
<b>Stromverbrauch kWh/t Käse</b>	541,25		557,72	533,37	523,31
<b>Abwasser in m<sup>3</sup>/t Käse</b>	21,15		17,96	18,94	17,98
<b>Verpackungen in kg/t Käse</b>	115,31		139,97	138,83	136,81
<b>CO<sub>2</sub>-Emissionen Gesamt in kg/t Käse</b>	514,56		196,29	193,62	218,41

# Herausforderungen und neue Wege

Was macht eine Verpackung nachhaltig? Welche Kriterien müssen dabei berücksichtigt werden? Und wie bleiben die Verpackung und das Produkt dabei sicher? Hier die Waage zu finden, ist eine große Herausforderung. Ein Gespräch mit der Produktentwicklung und dem Produktmanagement bei Bergader.

**Im Nachhaltigkeitsteam von Bergader wie auch in der Produktentwicklung macht ihr euch schon lange Gedanken um die perfekte Verpackung – wie muss sie denn für Bergader aussehen?**

Es gibt unterschiedliche Ansprüche an die Verpackung für Käse: Wir wollen selbstverständlich, dass bei unseren Produkten die beste Qualität erhalten bleibt. Eine Verpackung dient dem Produktschutz. Gleichzeitig sorgt sie für eine lange Haltbarkeit und leistet einen wesentlichen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung. Das Produkt – in unserem Fall der Käse – wird verzehrt, aber die Verpackung bleibt. Deshalb ist unser weiterer Anspruch an die Verpackung, sie so zu gestalten, dass sie bestmöglich in den Materialkreislauf zurückgeführt werden kann. Dafür sollte der Konsument die Bergader-Verpackung leicht und zum Recycling in der Gelben oder Blauen Tonne entsorgen können. Für eine leichte Entsorgung ist es notwendig, dass die Verpackung aus einem oder nur wenigen Materialien (z. B. Papier und Kunststoff) besteht und leicht zu trennen ist. Und natürlich wollen wir so wenig Verpackungsmaterial wie möglich verwenden. Für wichtige, rechtlich erforderliche Inhalte, auch für eine einprägsame Gestaltung benötigt eine erfolgreiche Marke dennoch Platz auf der Verpackung, um präsent im Supermarktregal aufzutreten. Eine Herausforderung, der es sich zu stellen gilt.

**Welche Fortschritte konntet ihr hinsichtlich der Reduzierung von Verpackungsmüll machen?**

Wir haben in den vergangenen Jahren kontinuierlich an vielen Stellschrauben gedreht und konnten so bereits für zahlreiche Produkte Verpackungsmaterial reduzieren. Unter anderem haben wir Material bei Boden und Deckel der Käsescheibenverpackungen oder bei der Wickelfolie für Weich- und Blaukäse eingespart. Weitere Optimierungsprojekte werden vorangetrieben. Wir analysieren kontinuierlich, wo eine Optimierung möglich ist und welche kurz- oder langfristigen Schritte dafür nötig sind.

**Welche Ziele habt ihr? Wohin wird sich die Verpackung von Bergader entwickeln?**

Verpackungsmaterialien für Lebensmittel basieren zum Großteil auf Verbundfolien, also auf einem fest verbundenen Mix von unterschiedlichen Kunststoffen, Metallen und/oder Papierfasern. Verbundfolien haben sich aus Gründen wie der bestmöglichen Haltbarkeit mit gleichbleibend hoher Qualität des Produkts und Produktschutzes bewährt. Diese Folien sind aktuell nicht recycelbar. Wir streben gleichzeitig nach maximal möglicher Recyclingfähigkeit für die ganze Produktpalette. Eine Schlüsselrolle nimmt die mittel- und langfristige Entwicklung von recycelten und recyclingfähigen Materialien ein und die Weiterentwicklung der Recyclingtechnologien, was beides von uns nicht beeinflussbar ist. Wir stehen also vor der Herausforderung, dem Entwicklungsstand von recyclingfähigen Verpackungsmaterialien gerecht zu werden und gleichzeitig zu analysieren, für welche Artikel Material- und/oder Formatänderungen sinnvoll sind. Das zieht jeweils kleinere und größere Investitionen mit sich. Unser Ziel ist es, dass bis 2025 alle Bergader-Verkaufsverpackungen recyclingfähig sind. Die Lösung dafür sollte – im Sinne der Nachhaltigkeit – langfristig tragfähig sein, weshalb wir solche Entscheidungen gut durchdacht und besonnen treffen.

## Unsere Herausforderung

Lange Haltbarkeit bei bester Produktqualität

Minimales Verpackungsvolumen

Maximale Recyclingfähigkeit

Bestmögliche Markenpräsenz

## Bergader-Verpackung

Seit 2021 arbeitet ein Projektteam – bestehend aus Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus Entwicklung, Einkauf, Produktmanagement und Controlling und unter Leitung der Geschäftsführung – in einem Dachprojekt an der Umsetzung der gesetzten Nachhaltigkeitsziele für Verpackungen bis 2025. Hierbei werden nicht nur bestehende Projekte gelenkt, sondern auch neu aufkommende Themen und aktuelle Entwicklungen am Markt intensiv diskutiert. Es wurde ein konkreter Zeitplan für alle Artikel entworfen und priorisiert. Aktuelle Entwicklungen werden zeitnah in den Zielsetzungen berücksichtigt.

### Konkrete Projekte, die uns beschäftigen:

- **Blaukäse und Weichkäse:** Durch die Reduzierung des Aluminiumanteils der Wickelfolie wurde das Verpackungsgewicht um circa sieben Prozent reduziert, zudem sind die aktuellen Verpackungskonzepte recyclingfähig.
- **Schnittkäse:** Seit 2015 konnten wir das Material der Scheibenverpackungen kontinuierlich reduzieren. Die Bodenfolie konnte schrittweise um 20 Prozent verringert werden, die Deckelfolie um 14 Prozent. In naher Zukunft soll auch diese Verpackung recyclingfähig sein.
- **Umverpackungen aus Kunststoff wie für Bergbauern Käse Thekenbrote:** Bis 2023 werden wir das Material der Verpackung reduzieren. Außerdem arbeiten wir an der Recyclingfähigkeit der Verpackung.
- **Weichkäse in Salzlake:** Weißblechdosen und Verpackungen aus Aluminiumfolie sind maximal recyclingfähig (nahezu 100 Prozent).

## Gegen die Verschwendung

In Deutschland werden jedes Jahr 12 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen – von der Landwirtschaft, der Industrie und dem Handel – vor allem aber von Privathaushalten. Mehr als die Hälfte der Lebensmittelabfälle entsteht hier, jeder Einzelne wirft demnach etwa 75 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg. Gemäß Foodwaste sind es weltweit 1,3 Milliarden Tonnen, die verschwendet werden. Mit passenden, zielgruppengerechten Produktgrößen und bestmöglich auf die Produktqualität abgestimmten Verpackungen trägt Bergader einen Teil dazu bei, Foodwaste zu verringern.

---

## Impressum

### Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt

Bergader Privatkäserei GmbH  
Weixlerstraße 16 | 83329 Waging am See

### Konzept, Text und Gestaltung

Engel & Zimmermann GmbH  
Unternehmensberatung für Kommunikation

### Bildnachweise

Inhaber aller Bildrechte ist die Bergader Privatkäserei GmbH, ausgenommen Titel S. 1/52 (AdobeStock) und S. 7 (Timo Fritzenwenger).

Hinweis: Bei allen im Bericht verwendeten Bildern wurden die zu diesem Zeitpunkt notwendigen Sicherheitsmaßnahmen eingehalten.

Die teilweise oder vollständige Reproduktion der Grafiken, Bilder und Texte ist ohne schriftliche Einwilligung der Privatkäserei Bergader GmbH nicht erlaubt.

### Haftungsausschluss

Die Erhebung und Verarbeitung aller Angaben im Nachhaltigkeitsbericht 2022 sind mit größter Sorgfalt erfolgt. Dennoch können Fehler nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Jegliche zukunftsgerichteten Aussagen wurden aufgrund von gegenwärtigen Annahmen und Einschätzungen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung getroffen.

### Noch mehr Bergader entdecken?

[www.bergader.de](http://www.bergader.de)



**Bergader**

Bergader Privatkäserei GmbH | Weixlerstraße 16 | 83329 Waging am See | T +49 8681 404-0 | [info@bergader.de](mailto:info@bergader.de) | [bergader.de](http://bergader.de)