



## Presseinformation

### **Bio-Milchbauern-Versammlungen der Andechser Molkerei Scheitz stehen unter dem Motto Artenvielfalt und Biodiversität für Bio-Bauernhof und Gesellschaft**

### **Verleihung der Auszeichnungen für herausragende Bio-Milchqualität – Bio-Bauer Leonhard Zach stellt wirksame Maßnahmen für Förderung von Artenvielfalt für Betrieb und Gesellschaft vor.**

Andechs, Februar 2020 – Alljährlich sind die Bio-Milchbauern der Andechser Molkerei Scheitz dazu eingeladen, sich über Marktentwicklung, Anforderungen und auch betriebliche Entwicklungen auszutauschen. Mit insgesamt über 540 Teilnehmern waren die Veranstaltungen in Mietraching (Bad Aibling), Obergünzburg (Allgäu) und in Peißenberg (Weilheim) gut besucht.

Die Andechser Molkerei Scheitz verzeichnete 2019 mit einem Umsatzwachstum von 7% eine positive Geschäftsentwicklung. Es wurden im vergangenen Jahr rund 125 Mio. kg Bio-Kuhmilch und etwa 10 Mio. kg Bio-Ziegenmilch verarbeitet. „Gerade im Hinblick auf die positive Absatzentwicklung und die erfreuliche Entwicklung des Bio-Marktes ist die Zusammenarbeit zwischen Bio-Bauern und Bio-Molkerei sehr wichtig. Hintergrund ist mitunter ein zunehmend erkennbares Verbraucherbewusstsein für „Bio“ – was wir als Molkerei mit verschiedenen Aktionen, etwa der Veranstaltungsreihe zum Thema „Bio verstehen“, auch im Jahr 2019 gefordert und gefördert haben“, führt Geschäftsführerin Barbara Scheitz aus. Die Vorteile der ökologischen Landwirtschaft wie Tierwohl, Bodengesundheit, Wasserschutz und Artenvielfalt werden dabei von den Experten, den Bio-Milchbauern der Andechser Molkerei, anschaulich erklärt und verdeutlicht.

Zum Thema Biodiversität und Artenvielfalt gab Leonhard Zach, Bio-Milchbauer der Andechser Molkerei aus Ohlstadt, in seinem Vortrag viele Anregungen, wie mit einfachen, aber wirksamen Maßnahmen, die Artenvielfalt so gefördert werden kann, dass damit auch gesellschaftlich eine Anerkennung und Wertschätzung erreicht wird.

# ANDECHSER NATUR



So etwa mit Bienenstöcken von Imkern auf dem eigenen Bauernhof, mit natürlichen Insektenhotels wie alten Baumstämmen und Brennnesseln, die stehen gelassen werden oder auch durch das Mähen von Flächen wie Randstreifen an Wegen, Straßen und Zugstrecken zum richtigen Zeitpunkt und in Kooperation mit den Gemeinden und den Behörden.

Abschließend wurden in feierlichem Rahmen die Qualitätsauszeichnungen für die langjährigen Bio-Milchlieferanten vergeben, die sich diese über einen Zeitraum von mehr als 5 Jahren bis hin zu mehreren Jahrzehnten mit einer herausragenden Bio-Milchqualität verdient gemacht haben. In die Bewertung fließen dabei die Kriterien Keimzahl, Zellzahl, Gefrierpunkt, Hemmstoff und auch Inhaltsstoffe wie etwa der Omega3/6-Gehalt ein. In diesem Jahr ist Johann Fuchs aus Stürzlham Spitzenreiter, er hat die Anforderungen seit mehr als 20 Jahren unentwegt erfüllt. An fünf Betriebe konnte eine Auszeichnung für mehr als 15 Jahre überreicht werden, 58 Betriebe erreichten die Qualitätsrichtlinien für mehr als 10 Jahre und 79 Betriebe für mehr als 5 Jahre. „Wir freuen uns über die hervorragende Milchqualität unserer Bio-Milchlieferanten und möchten uns bei allen herzlich bedanken. Der hochwertige Rohstoff, den sie liefern, ist die wichtigste Grundlage für die genussreichen ANDECHSER NATUR Bio-Milchprodukte, die von den Verbrauchern so geschätzt werden“, so Scheitz.

Für Rückfragen:

**ANDECHSER MOLKEREI SCHEITZ GMBH**

Stefanie Miller

Biomilchstr. 1

D - 82346 Andechs

Tel.: +49/81 52/37 93 45

Fax : +49/81 52/37 92 01

[stefanie.miller@andechser-molkerei.de](mailto:stefanie.miller@andechser-molkerei.de)

**Die Andechser Molkerei Scheitz GmbH**

Die Andechser Molkerei Scheitz ist ein moderner, mittelständischer und inhabergeführter Familienbetrieb mit Sitz in Oberbayern. Das Produktsortiment der Bio-Molkerei aus Andechs reicht vom feinsten Jogurt über fruchtig-frische Jogurt drinks bis hin zum herzhaftesten Käseschmankerl und einer feinen Auswahl an Ziegenmilchprodukten.

# ANDECHSER NATUR



Die ANDECHSER NATUR Bio-Produkte werden – getreu dem Credo „Natürliches natürlich belassen“ – ausschließlich aus besten Rohstoffen, ohne künstliche Zusatzstoffe, ohne Aromen und ohne gentechnisch veränderte Substanzen hergestellt. Dabei verarbeitet das Unternehmen jährlich ca. 125 Mio. kg Kuhmilch und etwa 10 Mio. kg Ziegenmilch. Die wertvolle Bio-Milch liefern insgesamt 650 verbandszertifizierte Bio-Milchlieferanten in einem Umkreis von 160 km, mit denen die Molkerei vertrauensvoll und in einer „Partnerschaft auf Augenhöhe“ zusammenarbeitet.

[www.andechser-natur.de](http://www.andechser-natur.de)