

Baltische Milchwirtschaftler schauen sich in Bayern um

Auf Einladung von Bayern International, speziell dem Projekt »Bayern – fit for Partnership« waren vom 21. bis 25. November 2022 Milchwirtschaftlerinnen und Milchwirtschaftler aus den baltischen Staaten zu Gast in Bayern. Die Teilnehmer setzten sich zusammen aus Führungskräften milchwirtschaftlicher Unternehmen und Vertretern aus Lehre und Forschung. Acht Gäste kamen aus Lettland, drei aus Litauen und zwei aus Estland. Die Organisation und Durchführung des Besuchsprogramms lag in den bewährten Händen von Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service in Kempten.



Wegweiser für die Gäste aus den baltischen Staaten am Lehr-, Versuchs-, und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft in Kempten. Fotos: Sterk

Am Montag, kurz vor neun in München gelandet, startete die baltische Delegation, begleitet von Sophia Gutekunst, Projektleiterin »Bayern – Fit for Partnership« und Georg Herbertz, ihre Informationstour durch Bayern. Erste Station war der Milchprüfing Bayern e.V. in Wolnzach. Nach der gegenseitigen Vorstellung gab es ein gemeinsames Mittagessen. In einer ausführlichen Präsentation wurde den Gästen im Anschluss das Leistungsspektrum des Milchprüfings erläutert. Auf einem ausführlichen Rundgang durch das Labor entwickelten sich schnell interessante Unterhaltungen. Nächstes Ziel der Reise war der Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik und Molkereitechnologie, an der Technischen Universität München/Weihenstephan. Den Gästen wurden die Hauptforschungsgebiete und die Möglichkeiten

zur Beteiligung an Forschungsprojekten vorgestellt. Nach dem Besuch der Pilotanlage wurden in einer offenen Diskussion die aufgetauchten Fragen und Möglichkeiten des weiteren Austauschs besprochen. Die erste Nacht verbrachten die Besucher in Prien am Chiemsee.

Zu Besuch bei der bayerischen Industrie

Der 22. November begann mit dem Besuch der Alpenland Maschinenbau GmbH (ALPMA) in Rott am Inn. Uwe Becher und Rahathan Bekturova begrüßten die Gäste beim Komplettanbieter für Käseereien. Zuerst wurde die Funktion des Koagulators, Herzstück der einzigartigen Käseherstellungstechnologie des Unternehmens, erläutert. Danach konnten die Vertreter der baltischen Milchwirtschaft auch einen

Einblick in die Leistungsfähigkeit des Unternehmens bei der Käseaufschnitttechnik und der Verpackungstechnik gewinnen. Dort bietet ALPMA ein breites Spektrum von Handlungssystemen über Einschlagverpackungen, Snacks-Systeme, Eindosung bis hin zur Verpackung pastöser Produkte wie z.B. Butter an. Das eine oder andere Delegationsmitglied nahm hier sicher Lösungsansätze mit nach Hause.

Nach einem »light Lunch« führte die Reise nur wenige Kilometer weiter nach Pfaffing zur Alpenhain Käsespezialitäten GmbH. Hier wurden die Teilnehmer von 115 Jahren Erfahrung in der Käseherstellung erwartet. Hier konnten die Teilnehmer nach einer kurzen Unternehmensvorstellung die Produkte des Unternehmens verkosten: Obazda, für Nicht-Bayern vermutlich etwas erklärungsbedürftig, über Camembert Creme, Grillkäse, Back-Camembert und Back-Mozzarella. Letzte Station des Tages war die SOMIC Verpackungsmaschinen GmbH & Co. KG in Amerang. Der innovative Verpackungsmaschinenhersteller bietet moderne Verpackungslösungen für die Industrie. Die Verpackungsmaschinen aus Amerang verpacken Food- und Nonfood-Produkte in Karton. Erfolgreich eingesetzt sind die Anlagen in der Lebensmittelindustrie, bei der Tiernahrung, bei pharmazeutischen Produkten und im weiten Feld der Nonfood-Verpackungen. Nach einem ausführlichen Betriebsrundgang und einer anschließenden Diskussion ging es zurück an den Chiemsee.

Der dritte Tag begann für die milchwirtschaftliche Delegation in Bad Endorf bei

der YTRON Process Technology GmbH & Co. KG. YTRON bietet Lösungen, für homogenes Mischen und das Auflösen von Pulver. Der Rotor-Stator-Homogenisator ist das Mittel der Wahl beim Stretching von fermentierten Milchprodukten. Nach einer Firmenvorstellung und einer Präsentation des Lieferprogramms wurden Lösungen für die Milchwirtschaft aufgezeigt. Eine Betriebsbesichtigung mit anschließender Diskussion schloss den Besuch in Bad Endorf ab.

Nach einer zweistündigen Busfahrt kam die Reisegruppe bei der Bio-Schaukäserei Wigginsbach e.V. im Allgäu an. 2003 von acht Landwirten gegründet, umfasst die Genossenschaft heute 20 Mitgliedsbetriebe. Ihr jährliches Milchaufkommen von rund 4 Mio. l Heumilch wird in der Bio-Schaukäserei Wigginsbach zu Bio-Käse verarbeitet. Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung – die Landwirte erledigen hier alles selbst. Die Schaukäser informierten ihre Gäste ausführlich über ihr Unternehmen, ihr Konzept für Bio-Käse, inklusive genutzter Energie, und den Direktverkauf, online und im örtlichen Käseladen. Nach einem Betriebsrundgang und einer ausführlichen Diskussion ging es zurück nach Kempten ins Hotel.

In und um Kempten unterwegs

Am nächsten Tag erfolgte ein kurzer Besuch des Spitalhofs Kempten, wo die Delegationsmitglieder die Ausbildung bayerischer Landwirte an einem Hof mit 120 Milchkühen kennenlernen konnten.

Der Hauptprogramm punkt des Tages fand im Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft in Kempten auf dem Bühl statt. Acht Firmen stellten sich in kurzen Vorträgen und einer kleinen Hausmesse der Delegation aus den baltischen Staaten vor. Dies bot beiden Seiten die Möglichkeit, ins Gespräch zu kommen, anstehende Fragen zu klären und gegebenenfalls einen Ansatz für mögliche gemeinsame Projekte zu finden.



Obzda, Produktinnovation für die baltischen Staaten?

Grußworte sprachen Sophia Gutekunst für Bayern



Die Delegationsteilnehmerinnen und -teilnehmer mit den Firmenvertretern vor der Molkereischule in Kempten.

International und Clemens Rück als Geschäftsführer des Milchwirtschaftlichen Vereins Bayern e.V. Georg Herbertz stellte im Anschluss das Milchwirtschaftliche Zentrum, dessen Mitglieder und deren Leistungen vor.

Nicht nur das Leistungsangebot beeindruckte die Gäste, sondern auch die Dichte der Milchwirtschaft im Allgäu, wo neben internationalen Großunternehmen auch noch viele kleinere Sennereien Emmentaler, Bergkäse und viele andere Spezialitäten herstellen. Dr. Tobias Langer, Schulleiter des Lehr-, Versuchs- und Fachzentrums, stellte der Delegation die Möglichkeiten der Aus- und Weiterbildung der Milchwirtschaft in Bayern und Deutschland vor.

Prof. Dr.sc.ing. Inga Ciprovica, Latvia University of Life Sciences and Technologies, sprach im Anschluss über die Milchforschung im Baltikum – Fakten, Daten und Trends. In der EU werden mit 153.013 Tonnen 20,5 % der weltweiten Milchproduktion erzeugt. In Estland 839.000 t und 0,1 %, in Lettland 990.000 t ebenfalls 0,1 % und in Litauen 1.477.000 t 0,2 %. Während in der EU 919.000 landwirtschaftliche Betriebe existieren, sind es in Estland 1.082, in Lettland 10.063 und in Litauen 23.929. Der Anteil der Landwirtschaft am BIP beträgt in der EU 1,6 %, in Estland 2 % und in Litauen 3 %. Der Pro-Kopf-Verbrauch bei Milch: EU – 50,6 kg, Estland – 64,9 kg, Lettland – 40 kg und Litauen 39,8 kg. Bei Käse: EU – 20 kg, Estland – 25,6 kg, Lettland – 22,1 kg und Litauen – 23,9 kg. Bei Butter: EU – 4,2 kg, Estland – 3,3 kg, Lettland 3,9 kg und Litauen – 5,8 kg.

Neben diesen interessanten Fakten stellte Ciprovica die wichtigsten Hersteller und die Forschungsinstitutionen im Baltikum vor. Die Hauptforschungsgebiete

sind Farm Management, Milchwirtschaftliche Technologie, Verwertung von Milchnebenprodukten und Ernährung und Gesundheit. Die vorherrschenden Trends im Baltikum sind Milchalternativen, positive Auswirkungen auf Immunsystem und Darmgesundheit, wachsende Nachfrage nach Bio-Produkten und Milchprodukte mit hohem Eiweißgehalt.

Ciprovica schloss ihren Vortrag mit der Feststellung, dass tierische und pflanzliche Lebensmittel nicht als konkurrierende Einheiten betrachtet werden sollen, sondern als synergistische Nahrungsquellen, die unterschiedliche ernährungsphysiologische, soziale, wirtschaftliche und ökologische Vorteile bieten.

Trends und Innovationen auf dem Markt

Dazu passend beschäftigte sich Georg Herbertz mit Trends, Innovationen und Markt für Milchprodukte und Alternativen in Deutschland und Europa. In seiner Einführung stellte er die Entwicklung der Weltbevölkerung bis zum Jahr 2100 und die daraus resultierenden Nachfrageentwicklungen nach Nahrungsmitteln generell und Milchprodukten speziell vor.

Sehr detailliert informiert Herbertz über die Entwicklung der Milchproduktion in ausgewählten Regionen, die Unterschiede des Bevölkerungswachstums, die Global Player der Milchwirtschaftlichen Unternehmen und die erwarteten Pro-Kopf-Verbräuche an Milchprodukten. Milchpreis- und Exportentwicklungen fehlten in seinem Überblick ebenso wenig, wie die weltgrößten Milch-, Käse- und Magermilchproduzenten. Herbertz beschrieb ausführlich die Entwicklungen von Milchalternativen. Im Kern war seine Botschaft: »Die Milchwirtschaft hat die



Technik und beherrscht die Technologien, um den Markt für Milchalternativen aktiv mitzugestalten, es heißt nur den Einstieg nicht verpassen!«

Hausmesse mit Firmenvorstellungen

Acht Firmen präsentierten sich den Milchwirtschaftler/innen aus dem Baltikum in kurzen Präsentationen und standen anschließend für Gespräche zur Verfügung. Den Präsentationsreigen eröffnete Robert Wiedeman, Geschäftsführer der beam GmbH. Die beam GmbH bietet Dampfreiniger an, mit dem Blueevolution S+, dem Kraftpaket im Edelstahlgehäuse, glaubt Wiedemann eine ideale Anwendung für die Milchwirtschaft anbieten zu können. Auf der beam Homepage liest sich das so: »Die umwerfenden Ergebnisse erreicht das Kraftpaket komplett chemiefrei. Es wird nur mit klarem Wasser befüllt und zählt zu den umweltschonendsten Reinigungsgeräten überhaupt. Das UVC-Licht im Wassertank beseitigt zusätzlich Viren und Bakterien aus der Raumluft.«

Christian Westing, Asepto Prozesstechnik, stellte das Unternehmen aus Ziemetshausen vor. Das breite Tätigkeitsfeld des Anlagenbauers reicht von der Erhitzung über Kühlung, das Eindampfen, Mischen und Standardisieren. Dazu werden Pilotanlagen und Prozesstanks und Ventile gebaut, Reinigungen konzipiert und die dazu erforderlichen Steuerungen realisiert.

Robert Bitzer präsentierte Foodfab. Das Unternehmen berät und unterstützt Unternehmen der Lebensmittelindustrie bei der Umsetzung neuer Projekte. Das Planungs- und Beratungsspektrum umfasst

milchverarbeitende Betriebe, weiße und gelbe Produktionslinien, Weiterverarbeitungsbetriebe von Milchnebenprodukten und Kühl- bzw. Tiefkühlager.

Peter Aalund, von der Firma Grunwald in Wangen, stellte deren leistungsstarkes Produktportfolio vor. Besonders hob er das in Zusammenarbeit mit ALPMA realisierte Projekt einer Weiß-Käse Abfülllinie hervor.

Dr. Anna Fichtner präsentierte den Teilnehmer/innen das breite Leistungsangebot der muva GmbH. Analysen, Beratung, Zertifizierungen, Informationsveranstaltungen und Seminar, Entwicklung von Untersuchungsmethoden und Systeme für den QM support. In all diesen Bereich kann die muva GmbH direkt zugeschnitten auf den Kunden unterstützend zur Seite stehen.

Derik Schöffel stellte die miromatic Maschinenbau GmbH aus Egg an der Günz vor. Das Unternehmen stellt Abfüllmaschinen für die unterschiedlichsten Eimer und Behälter, Mischanlagen und CIP-Stationen her. Die Füllmaschinen reichen von 500 ml bis 39 l, die Mischeinheiten von 500 ml bis 500 l. Die CIP-Stationen gibt es sowohl als geschlossene Kreisläufe als auch für die verlorene Reinigung.

Christian Falkenstein sprach für die Falkenstein Projektmanagement GmbH in Aulendorf. Falkenstein leitet ein internationales Generalplanungsunternehmen, das Architektur, Technologie, Technische Gebäudeausrüstung ebenso wie Bauleitung und Projektsteuerung abdeckt. Falkenstein ist Mitglied der SMART FACTORY ASSOCIATION. Sein letztes Bild sendet die Botschaft – The Factory of the Future – Food Smart Green. Den Abschluss im Präsentationsreigen machte

Dominik Schneider, der das Unternehmen TEXTOR in Wolfertschwenden vorstellte. TEXTOR ist Mitglied der Weber Gruppe. Die Unternehmensphilosophie: Intelligent und einfach. Es werden Slicer für die verschiedensten Anwendungen mit einem hervorragenden Hygiene-Design und verschiedene Transport- und Ladebänder angeboten.

Nach dem gemeinsamen Mittagessen hatten die Delegationsmitglieder Zeit, sich mit den Referenten auszutauschen.

Um 15 Uhr fuhr die Gruppe weiter und besuchte die GEA FOOD SOLUTIONS Kempten. Dort wurde ein sehr breites Besichtigungsfeld geboten. Angefangen bei der Pflanzen-, Milch- und Molkeverarbeitungstechnologie über Maßnahmen zur Energieeinsparung in der Milchwirtschaft bis zu Systemen zum Schneiden und Verpacken von Käse. Das alles konnte in praktischen Vorführungen erlebt werden. Nach einer abschließenden Diskussion kehrte die Gruppe zurück zum Hotel. Das Abendessen wurde in Wiggensbach auf Einladung der bayerischen Milchwirtschaft und der Zulieferindustrie eingenommen. Dabei hatten die baltischen Gäste Gelegenheit, feine Allgäuer Käsespezialitäten kennenzulernen.

Abschluss und Heimreise

Am Freitag ging es für die Reisegruppe nach Königsbrunn zur Ampack GmbH, einem Technologieführer im Bereich Abfüll- und Verpackungsmaschinen für vorgeformte Becher und Flaschen. Nach einer ausführlichen Vorstellung erlebten die Gäste die präsentierten Maschinen in Aktion. Im Anschluss an den Betriebsrundgang wurde sich beim Mittagessen noch angereger ausgetauscht.

Der letzte Punkt der Reise war das Bayerische Ministerium für Wirtschaft und Medien, Energie und Technologie. Nach einer Zusammenfassung des Delegationsprogramms gaben Organisatoren und Delegationsteilnehmer/innen ihre Statements ab und bewerteten ihre Zufriedenheit mit der gesamten Tour. Nach einem obligatorischen Foto vor dem Ministerium wurden die Milchwirtschaftler/innen aus Lettland, Estland und Litauen zum Flughafen gebracht von dort verließ um 19:30 Uhr eine zufriedene Gruppe Bayern in Richtung Heimat.

ivan karl werner sterk

Kurz vor der Abreise haben wir noch drei Statements eingeholt.

dmz: Herr Skvarnovics (CEO Cesvaines piens), Sie waren mit der baltischen Delegation hier in Bayern unterwegs. Hat das angebotene Programm Ihre Erwartungen erfüllt?

Agris Skvarnovics: Nach der Beschreibung haben wir große Erwartungen an diese Reise gehabt und ich darf sagen, dass diese auch in weiten Teilen erfüllt wurden. Wir konnten viele interessante Techniken, Technologien und Abläufe sehen, beginnend mit dem Labor des Milchprüfungs bis zu den Anlagen der Firma Ampack beim letzten Termin. Und wir haben auch interessante Menschen kennengelernt. Vieles ist hier anders als bei uns und wir werden, wenn wir zuhause sind, herausarbeiten, welcher Kontakt uns in welcher Weise weiterhelfen kann. Wichtig ist, die Kontakte haben wir jetzt und wir wissen, an welcher Stelle wir bei auftretenden Herausforderungen Antworten und Hilfe bekommen können.



Agris Skvarnovics,
CEO Cesvaines piens

dmz: Herr Westing, Sie haben bei dieser Veranstaltung heute Ihr Unternehmen vorgestellt und an der kleinen Hausmesse teilgenommen. Wie war die Resonanz und wie ist Ihr Eindruck von diesem Zusammentreffen?

Christian Westing: Die Resonanz war ganz gut. Wir sind hierher gekommen, um unsere Firma, als bayerischer Mittelständler, bei den potenziellen Kunden der baltischen Staaten bekannt zu machen. Wir verfügen nicht über die verschiedenen Niederlassungen weltweit, die den Markt vor Ort bearbeiten und pflegen. Wir nutzen solche Veranstaltungen, um uns in den entsprechenden Ländern ins Gespräch zu bringen. Im deutschsprachigen Raum



Christian Westing, Asepto

erledigen dies die Kollegen aus dem Marketing, in den Märkten, wie zum Beispiel den baltischen Staaten, nutzen wir solche Veranstaltungen, um uns die Chance zu erarbeiten, das eine oder andere Geschäft zu generieren. Unsere Erwartung ist, dass sich einige der Teilnehmer unseren Namen merken und sich, falls sich bei ihnen ein Bedarf ergibt, an uns erinnern und wir die Möglichkeit bekommen sie professionell zu beraten, um danach zu einem Geschäftsabschluss zu kommen.

dmz: Vielen Dank und viel Erfolg mit den Kontakten.

dmz: Frau Gutekunst, Sie sind bei Bayern International Projektleiterin für »Bayern – Fit for Partnership«, wer ist Bayern International und was ist das für ein Programm?

Sophia Gutekunst: Bayern International ist ein Unternehmen des Freistaats Bayern und ein zentraler Akteur der bayerischen Außenwirtschafts- und Ansiedlungsförderung. Zusammen mit dem Bayerischen Wirtschaftsministerium organisieren wir verschiedene Programme, um insbesondere kleine und mittlere Unternehmen bei der Internationalisierung zu unterstützen. Hierzu gehören zum Beispiel das bayerische Auslandsmessebeteiligungsprogramm oder Delegationsreisen ins Ausland. Und wir haben unser Programm Bayern – Fit for Partnership, kurz BFP. So wie auch heute besuchen im Rahmen dieses Programms Delegationen aus Ländern Mittel- und Osteuropas, Zentralasiens und Nordafrikas Bayern. Wir haben pro Jahr ca. 12 – 15 BFP-Projekte, in diesem Jahr sind es sogar 17. Anfang des Jahres haben wir die Durchführung wie im vergangenen Jahr aufgrund der Corona-Pandemie noch virtuell gestaltet. Wir freuen uns natürlich sehr, dass wir jetzt die Delegationen wieder vor Ort empfangen können. Heute eine Delegation von Führungskräften aus den baltischen Staaten, die sich mit den Unternehmen der bayerischen Molkerei- und Zulieferindustrie austauschen können.



Sophia Gutekunst,
Bayern International

dmz: Wie ist Ihre Erfahrung, können die bayerischen Unternehmen aus diesen Zusammentreffen das eine oder andere Geschäft generieren?

Gutekunst: Eine sehr wichtige Frage. Bei BFP kommen internationale Fach- und Führungskräfte mit bestimmten Fragestellungen und Herausforderungen sowie einem entsprechenden Bedarf an Lösungen zu uns. Wenn wir das Programm und den Kreis der Teilnehmenden in Bayern sehr gut auf diese Ansprüche ausrichten, ist die Chance sehr groß, dass aus diesen ersten Kontakten, später auch Geschäfte entstehen können. Unser Ziel ist es immer, die beiden Zielgruppen gut aufeinander abzustimmen. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass es natürlich auch auf das Projekt ankommt. Ich kann Ihnen zwar keine Erfolgsstatistik präsentieren, aber die Feedbacks der teilnehmenden Unternehmen, die wir bekommen, lassen die Aussage zu, dass dieses Programm nachhaltig etwas bringt.

dmz: Vermutlich verstehen Sie sich mit diesem Programm auch nicht als Geschäftsvermittler, sondern als Türöffner.

Gutekunst: BFP verknüpft internationale Weiterbildungen mit der Förderung der Internationalisierung der bayerischen Wirtschaft. BFP ist kein Programm zur Vermittlung von Geschäftsabschlüssen, sondern soll eine Win-Win-Situation für alle Teilnehmenden schaffen: Internationale Führungskräfte lernen Lösungen für die themenspezifischen Herausforderungen in ihren Ländern kennen, bayerische Unternehmen erhalten Marktinformationen aus erster Hand und haben die Möglichkeit, zielgerichtet internationale Kontakte zu knüpfen. Wir bieten mit dem BFP-Programm eine Plattform und einen Rahmen. Den Rahmen füllen und die Chancen nutzen müssen natürlich die Unternehmen selbst.

dmz: Vielen Dank und viel Erfolg bei Ihren Projekten.

ivan karl werner sterk