



**VORARLBERG MILCH INVESTIERT 25 MILLIONEN IN GENERATIONENPROJEKT**

# Weltmeister in Sachen Käse

Vorarlberg Milch ist mit 121 Mitarbeitern und einem Umsatz von 50 Mio. Euro eines der größten Unternehmen Feldkirchs, mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 65 Mio. Kilogramm der mit Abstand größte Abnehmer der Vorarlberger Milchbauern. Derzeit wird auf dem Firmengelände der Molkerei in Gisingen mit einem Investitionsvolumen von 25 Mio. Euro kräftig in die Erweiterung der Käseproduktionsanlagen und den Bau eines neuen Hochregallagers investiert.

Die Genossenschaft wurde bereits 1940 gegründet, die Vorarlberg Milch in der heutigen Form gibt es aber erst seit 1993, als der Milchhof Oberland mit der Großmolkerei Dornbirn fusionierte. Seither wird Erfolgsgeschichte geschrieben. Über 500 Landwirte zwischen dem Arlberg und dem Bodensee liefern täglich beste heimische Milch, die bei Vorarlberg Milch in Feldkirch zu den beliebten „Ländle“-Milchprodukten verarbeitet wird. Das „Generationenprojekt“ – wie Geschäftsführer Mag.

Raimund Wachter die Großinvestition nennt – soll die Grundlage für eine weiterhin positive Entwicklung des Unternehmens bilden.

## 100 Prozent Vorarlberg

Dem Spatenstich, der Ende Oktober 2017 stattfand, ging ein eineinhalbjähriger Entwicklungs- und Entscheidungsfindungsprozess voraus, der nicht nur eine intensive Auseinandersetzung mit dem Bauprojekt, sondern auch eine breite Zustimmung der Eigentümer zum Ergebnis hatte. „Die genossenschaftliche Rechtsform von Vorarlberg Milch ist zeitgemäßer denn je“, ist Raimund Wachter überzeugt. „Sie gibt das Werkzeug in die Hand, Projekte gemeinschaftlich zu realisieren, nachhaltig für kommende Generationen und ökologisch verantwortungsvoll zu handeln. Eigentümer sind zu 100 Prozent die Bauern aus Vorarlberg. Vorarlberg Milch ist ihr Partner, sicherer Abnehmer ihrer Milch und ein verlässlicher Zahler. Die Wertschöpfung kommt zu 100 Prozent in die Landwirtschaft retour.“

## Fokus auf Wertschöpfung

Selbst in schwierigen Jahren sei es gelungen, die starken Milchpreisschwän-

kungen abzufedern und den Mitgliedern ein höheres Milchgeld als die Mitbewerber in Österreich und Deutschland zu zahlen. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, gelte es, eine noch höhere Wertschöpfung zu erzielen. Und diese liege ganz klar in der Veredelung, im weiteren Ausbau der Stärken des Unternehmens, nämlich der Käsekompetenz und der Käsevielfalt. Mit der Vergrößerung des Käsekellers auf die doppelte Kapazität, einem neuen Hochregallager und einer Neukonzeptionierung und Erweiterung der Käseabpackung werden die Voraussetzungen dafür geschaffen und die knappen Flächenressourcen optimal genutzt.

## Mit Käse zum Big-Player

„Käse ist zu einem absoluten Genusssthema geworden“, erklärt Raimund Wachter. „Das, was wir vom Wein schon kennen, wird nun auf die Käsewelt umgelegt.“ Dementsprechend liest sich auch die Beschreibung des Stars der Vorarlberg Milch, des Ländle Klostertalers. Hier ist von einer eleganten Würzigkeit nach mindestens sieben Monaten Reifezeit im Naturkeller die Rede, fruchtigen Aromen wie Ananas, Maracuja, Malz und dunkles Karamell sowie cremigem Schmelz. Er erhielt aktuell

<  
Gebaut wird  
Richtung  
Waldstadion auf  
einer Grundfläche  
von knapp 3.000  
Quadratmetern.

>  
Sie kreieren Käse  
mit Weltformat: die  
Käsemeister Thomas  
Knestel, Mario Montoya,  
Daniel Rauch und  
Mario Brunner (v.l.n.r.)



nicht nur die Auszeichnung „Käsekaiser“ der AMA-Marketing als beliebtester österreichischer Käse in Deutschland, sondern auch Supergold beim World Cheese Award in London, dem größten Käsewettbewerb der Welt, bei dem sich über 3.000 Käsesorten aus 35 Ländern einer 230-köpfigen Fachjury stellen. Damit zählt er zu den 50 besten Käsesorten weltweit. Weitere prämierte Käse sind der Ländle Weinkäse und Ländle Räßkäse (beide Käsekaiser 2018) und der Ländle Rahmkäse (World Cheese Award mit Bronze).

Um über Jahre hinweg solche Spitzenprodukte herstellen zu können, braucht es großes Know-how, das in der Tradition wurzelt, lange Reifezeiten, eine spezielle Käsepflege und optimale Rahmenbedingungen durch moderne Technik. Daneben wird experimentiert, das Sortiment permanent weiterentwickelt und es werden Trends aufgegriffen und abgedeckt.

### Beliebteste Marke

Bereits heute erwirtschaftet Vorarlberg Milch 50 Prozent der Wertschöpfung mit Käse. Dieser ist auch das Hauptexportprodukt und findet Absatz vor allem in Deutschland, den Beneluxstaaten und in Skandinavien. Auch wenn in Zukunft der Exportanteil von Vorarlberg Milch, der derzeit bei 30 Prozent liegt, über den Ausbau zum Käsekompetenzzentrum wachsen wird – der Hauptmarkt, wo die ganze Palette an „Ländle“-Milchprodukten angeboten wird, bleibt die Heimat Vorarlberg. Die Frische, kurze

Transportwege, natürliche Zutaten und den regionalen Bezug von der Milch bis zum Endprodukt wissen die Vorarlberger Kunden zu schätzen. Sie wählen das Unternehmen mit seinen Ländleprodukten seit Jahren zur bekanntesten und sympathischsten Marke Vorarlbergs.

### Gute Zusammenarbeit

Die große Investition von Vorarlberg Milch ist ein klares „Ja“ zum zentralen Standort in Feldkirch. An der Ill und in unmittelbarer Nachbarschaft zum Waldbad, dem Stadion und dem Schul-

zentrum Oberau gelegen, wird in einem sensiblen Bereich gebaut. „Bereits im Vorfeld des Bauprojektes erhielten wir optimale Unterstützung durch die Stadt Feldkirch. Die Abwicklung war professionell, die Zusammenarbeit auf Augenhöhe“, ist Geschäftsführer Raimund Wachter voll des Lobes. Dass das Zusammenspiel schon seit Jahren gut funktioniert, zeigt auch das Energie-Contracting mit der Stadt: Die Abwärme des Betriebes wird für die Beheizung der Mittelschule, der Sozialräume des Waldstadions und die Warmwasseraufbereitung des Waldbades genutzt. ■

### Kennzahlen in Kürze

- > Vorarlberg Milch eGen; Gegründet: 1940
- > Eigentümer: 502 Vorarlberger Landwirte;
- > Geschäftsführung: Mag. Raimund Wachter
- > Mitarbeiter: 121, davon 7 Lehrlinge, (geplant: weitere 15–20 Arbeitsplätze)
- > Verarbeitete Milchmenge 2017: 65 Mio. kg
- > Umsatz 2017: 50 Mio. Euro (+ 5 %); Exportanteil: 30 %
- > Gesamtfläche Areal: 13.600 m<sup>2</sup>

### Bauvorhaben Generationenprojekt

- > Investitionshöhe: 25 Mio. Euro
- > Grundfläche Neubau: 2.820 m<sup>2</sup>
- > Gesamtfläche Neubau: 7.800 m<sup>2</sup> auf drei Ebenen
- > Baustart: Oktober 2017; Fertigstellung: Frühling 2019

### Käsekeller

- > Reifekapazität: 600 t, nach Neubau 1.200 t; Reifekapazität pro Jahr: 3.600 t

### Hochregallager

- > Höhe: 23 m, Palettenstellplätze: 23

### Käseabpackung

- > Neukonzeptionierung und Erweiterung auf einer Fläche von 1.160 m<sup>2</sup>