

Wie sich kleine Molkereien gegen die Riesen der Milchbranche behaupten

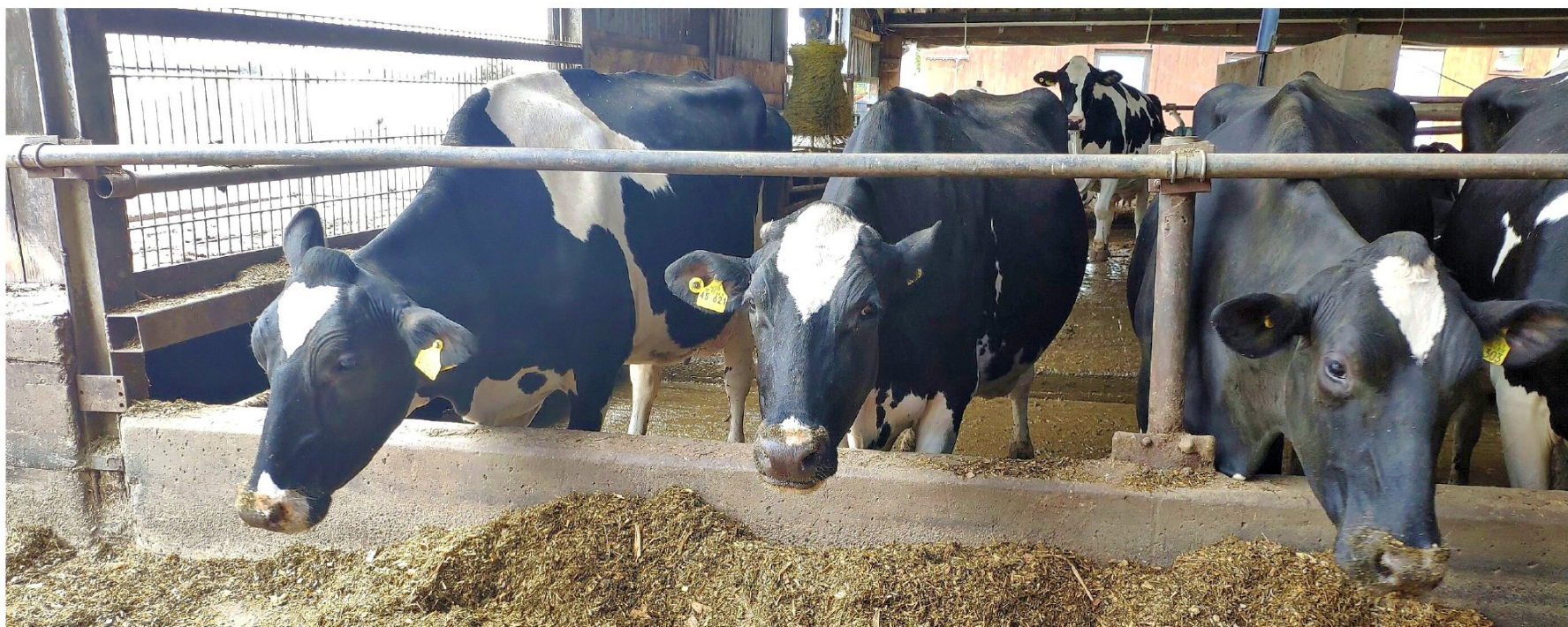
Von Frank Wilhelm

Vor 25 Jahren startete Gunnar Hemme mit einer Idee und Startkapital mit seiner kleinen Molkerei in der Uckermark. Heute beliefert Hemme Milch zahlreiche Supermärkte in Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern. Aber es stellen sich immer wieder neue Herausforderungen.

ANGERMÜNDE – Wenn Gunnar Hemme etwas Entspannung vom Job am Schreibtisch braucht, muss er nur ein paar Dutzend Meter zu gehen. In Sichtweite seiner Molkerei am Dorfrand von Schmargendorf, einem Ortsteil von Angermünde, stehen große Ställe mit Milchkühen. Die Viecher sind geduldig und freundlich, lassen sich gerne über die Köpfe streicheln. In kleinen Boxen vor den grünen Ställen liegen und stehen niedliche Kälbchen, die erst wenige Wochen alt sind.

Gunnar Hemme ist Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der Hemme Milch GmbH & Co. KG mit 30 Mitarbeitern. Seit 2017 ist er zudem Landwirt. Seinerzeit bekam er das Angebot, den nachbarten Hof zu übernehmen. Hemmes Vorteil: Er kannte das Unternehmen, bezog er doch von dort die Milch. Hinzu kamen drei weitere Bauernhöfe aus der Uckermark und der Schorfheide als Lieferanten, die Hemme bis heute treu geblieben sind. In seinem eigenen Stall stehen heute etwa 600 Milchkühe.

Mit der Landwirtschaft ist der 55-Jährige ein Stück weit zu seinen Wurzeln zurückgekehrt. Seine Eltern bewirtschafteten in Wedemark bei Hannover einen Hof mit Milchviehhaltung und mehr als 400-jähriger Tradition. Da aber nur der ältere der drei Brüder die Landwirtschaft erben konnte, wurde Gunnar Hemme, der gerade sein Landwirtschaftsstudium absolviert hatte, ausgezahlt. Mit dem Startkapital und einer



Einen Großteil der verarbeiteten Milch bezieht die Molkerei von den eigenen Kühen gleich neben dem Betrieb.

FOTO: FRANK WILHELM

Idee startete er Ende der 1990er-Jahre in der Uckermark. Hemme baute ein Milchmann-System auf. 2016 zählte er schon 2000 Kunden insbesondere in den Randbezirken Berlins, die sich ihre Milch und weitere Produkte der Molkerei nach Hause liefern ließen.

„Bei uns fängt das Denken mit dem Saatkorn an.“

Gunnar Hemme,
Gründer, Inhaber und
Geschäftsführer der Hemme
Milch GmbH & Co. KG

Mittlerweile habe er diesen Service einstellen müssen. Die Transportkosten seien zu hoch geworden, zudem wurde es immer schwieriger, Fahrer zu finden. Trotzdem ging es kontinuierlich aufwärts in einer Branche, in der die Konzentration immer mehr voranschreitet und Riesen wie Müller Milch oder das Deutsche Milchkontor (DMK) Markt und Preise bestimmen. DMK beispielsweise zählt als Deutschlands größtes Molkereiunternehmen 6600 Mitarbeiter an 20 Standorten in Deutschland. In Mecklenburg-Vorpommern sind es noch drei Betriebe in Altnortow, Waren und Dargun.

In der Bier-Stadt soll die Zentralkäserei allerdings geschlossen werden.

Aber wie kann man sich als kleine Molkerei in dem schwierigen Markt mit großer Milch-Konkurrenz behaupten? „Indem wir die Fragen, die sich der Verbraucher am Supermarktregal stellt, beantworten können“, sagt Gunnar Hemme: Von welchem Bauern kommt die Milch? Kann ich mir die Molkerei anschauen? Wer arbeitet in der Molkerei? Die letzten beiden Fragen werden mit regelmäßigen Betriebsführungen, mit der Teilnahme an Veranstaltungen wie dem Tag des Offenen Hofes oder aber einem Spielplatz für Kinder inklusive Streichelzoo beantwortet. Demnächst sollen auch Traktorfahrten über das Gelände samt Informationen über die Molkerei angeboten werden.

Hemme zeigt auf eine Verpackung mit einem passenden Werbeslogan: „Eigenes Futter, eigene Kühe, eigene Molkerei.“ Und Hemme liefert gleich einen weiteren Spruch hinterher, der Regionalität verspricht: „Bei uns fängt das Denken mit dem Saatkorn an.“ Sein Blick streift über die weiten Felder, die er mit dem Milchviehbe-



Inhaber Gunnar Hemme und Marketing-Chefin Aniko Janz im Lager der Molkerei bei Angermünde

FOTO: FRANK WILHELM

trieb übernommen hat. Gunnar Hemme steht in der ersten Etage des Anbaus, der 2017 mit einem Café, einem Hofladen und Büroräumen eröffnet worden war.

Bei gutem Wetter weiden seine Kühe im Freien und trotten zweimal am Tag freiwillig zum Melkkarussell. Insgesamt produziert er gut 90 Prozent des Futters selbst. „Der Kuhkomfort ist wichtig, wenn der stimmt, geben die Kühe auch gut Milch und werden alt.“ Deutsche Kühe kamen 2023 auf eine Milchleistung von rund 8700 Litern. Die Kühe in Hemmes

Stall bringen es auf etwa 11.000 Liter.

Insgesamt verarbeitet die Molkerei 12 bis 13 Millionen Liter Rohmilch pro Jahr. Et was mehr als die Hälfte der Milch liefern die eigenen Kühe, der Rest kommt von drei Lieferanten aus der Region. Zum Vergleich: Vor 18 Jahren verarbeitete Hemme-Milch 40.000 Liter im Monat, jetzt sind es knapp eine Million Liter. Mehr als 60 Prozent der Rohmilch werden zu Frischmilch weiterverarbeitet. Bezogen auf die Menge folgen Butter, verschiedene Sorten Joghurt und Pudding sowie

weitere Produkte. Mittlerweile steht Hemme Milch im Kühlregal zahlreicher Märkte.

Mit einer Schlagzeile in der Zeitung fing der Aufschwung an, erinnert sich Hemme. Angesichts der Schwemme von H-Milch fragte eine Boulevardzeitung Mitte der 2000er-Jahre: „Warum nehmt ihr uns die Frischmilch weg?!“ Hemme konnte frische Milch, die mit maximal 75 Grad erhitzt und damit pasteurisiert wird, liefern. Edeka startete 2007/08, es folgten Rewe, Netto, Kaufland, Lidl und Globus in den Ländern Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg und Berlin.

Nach Jahren des Aufwärtstrends gebe es seit etwa zwei Jahren allerdings eine Absatzstabilisierung, sagt Hemme. Natürlich würden die Kunden auch am Kühlregal rechnen. Zugleich würden insbesondere die Personalkosten, aber auch die Energiekosten ansteigen. „Das müssen wir in den kommenden Jahren in den Griff bekommen“, sagt Hemme, der aber optimistisch ist. „Meine Heimat ist Niedersachsen, dort, wo ich als Kind aufgewachsen bin. Aber zu Hause bin ich hier, in der Uckermark.“

Gläserne Molkerei setzt auf unverfälschten Bio-Genuss

Von Frank Wilhelm

Die Gläserne Molkerei produziert an zwei Standorten in den Ländern Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern. Das Unternehmen arbeitet mit etwa 100 Bauernhöfen zusammen.

DECHOW – Ein wichtiges Prinzip der Gläsernen Molkerei findet sich schon im Namen. „Wir leben Transparenz und lieben Regionalität“, sagt Kristin Franzke, die im Unternehmen für Marketing und Produktmanagement zuständig ist. Ziel sei es, diese Transparenz für den Verbraucher von der Bio-Milch bis zum Bio-Produkt zu gewährleisten. Beispielsweise, indem Führungen durch die Molkerei an beiden Produktionsstandorten angeboten werden. Besucher bekämen so die Möglichkeit, „in die faszinieren-



„Wir leben Transparenz“ ist der Leitspruch der Gläsernen Molkerei im westmecklenburgischen Dechow.

FOTO: PATRICK JELEN

de Welt der Bio-Milchverarbeitung einzutauchen und hautnah zu erleben, wie wir unsere hochwertigen Bio-Milchprodukte herstellen“, sagt Kristin Franzke. Die hohe Nachfrage zeige, wie wichtig den Verbrauchern die Transparenz und die Nähe zum Produkt seien.

Bei der Zusammenarbeit mit den Milchproduzenten seien Regionalität und Nachhaltigkeit die „relevanten Themen“ für die Molkerei, erklärt Bettina Voß, Marketingleiterin der Gläsernen Molkerei. So werde insbesondere mit Landwirten aus der Region rund um beide Mol-

kereien zusammengearbeitet. „Dadurch stellen wir sicher, dass die Milch möglichst kurze Wege hat, frisch verarbeitet wird und so unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht wird.“ Die Höfe würden einem Bio-Anbauverband angehören, beispielsweise demeter, Bioland oder Naturland. Etwa 100 Höfe liefern ihre Milch nach Dechow beziehungsweise Münchehofe. Dazu gehörten kleine bis größere Betriebe mit 25 bis 500 Bio-Kühen. Pro Jahr verarbeiten die etwa 120 Mitarbeiter der Molkerei an beiden Standorten rund 100 Millionen Liter Bio-Milch zu etwa 30 Produkten.

Bei der Auswahl der Landwirte werde besonders auf die Haltung der Tiere geachtet. Das „Landwirtschaftsteam“ der Molkerei besuche mindestens einmal jährlich jeden Hof und überzeuge sich persönlich von den Be-

dingungen vor Ort. „Besonderen Fokus legen wir neben der hohen Milchqualität, die auch ein Anzeichen für Tierwohl ist, auf den artgerechten Auslauf: Unsere Milchkühe genießen im Schnitt an 220 Tagen pro Jahr Weidgang und werden ausschließlich in Laufställen gehalten“, sagt die Marketing-Chefin. Anbindehaltung sei nicht erlaubt.

Viele der Lieferantenbetriebe seien Teil der Initiative „Die Weide lebt“, die Wert auf regionale Artenvielfalt lege und sogar ausgezeichnet wurde. Mit der Initiative setzt sich die Gläserne Molkerei gemeinsam mit den Landwirten dafür ein, dass mehr wildlebende Tiere und Pflanzen auf den Höfen ein Zuhause finden.

Auch die Gläserne Molkerei steht künftig vor Herausforderungen. Dazu gehöre die Fachkräftesicherung so-

wie die Gewinnung von Fachpersonal, insbesondere mit Blick auf die ländlichen gelegenen Produktionsstandorte, sagt Bettina Voß. „Insbesondere mit Blick auf die zunehmende Wettbewerbskraft der Handelsmarken und der teils aggressiven Preispolitik des Handels gilt es, den Rohstoff Bio-Milch zu schützen und den verbundenen Mehraufwand der ökologischen Landwirtschaft und Milchviehhaltung entsprechend zu honorieren.“ Kurze Wege, „clean“ Rezepturen, Milch aus der Region – diese Werte und Vorteile gelte es zu vermitteln, „auch gegenüber konventionellen Produkten aus dem Süden“.

An den Standorten der Gläsernen Molkerei in Dechow und Münchehofe gibt es Hofläden, in denen neben den eigenen Produkten auch Erzeugnisse anderer Bioproduzenten zu erwerben sind.