

demeter

SCHROZBERGER
Milchbauern

Aus
Leidenschaft
stur!



E-MAGAZIN
DER MOLKEREI SCHROZBERG

Ausgabe 4/Februar 2024



Inhalt

NEU

NEU

NEU

GESCHÄFTSFÜHRER FRIEDEMANN VOGT

Bericht aus der *Molkerei*

Liebe Kundinnen und liebe Kunden,
sehr geehrte Damen und Herren,

2023 war für uns alle ein bewegtes Jahr. Daher möchte ich Ihnen an dieser Stelle als Erstes meinen aufrichtigen Dank aussprechen. Hinter uns liegt eine gesamtwirtschaftlich und gesellschaftlich herausfordernde Zeit, die auch nach Überwindung der Corona-Krise nicht einfacher zu werden scheint. Wir alle sind betroffen von der gestiegenen Inflation, zunehmender Kaufzurückhaltungen, höheren Energiekosten sowie zahlreichen Ladenschließungen im Fachhandel. Dabei sind die Umsätze im Bio-Fachhandel deutlich stärker zurückgegangen als im LEH.



Gemeinsam haben wir auch diese schwierige Zeit durchgestanden und gemeistert und ich hoffe, dass es 2024 wieder aufwärts geht. Ich bin ausgesprochen dankbar für den **starken Zusammenhalt in unserer Branche** und möchte mich auch bei allen Endkundinnen und -kunden bedanken, die weiterhin auf unsere **Qualität vertrauen**. Unser Ziel als genossenschaftliches Unternehmen war und bleibt

es, **Stabilität ins Preisgefüge** zu bringen, anstatt kurzfristigen Trends zu folgen. Das betrifft sowohl die Großhandels- als auch die Auszahlungspreise. Wir sehen eine Chance darin, uns weiterhin als verlässlichen Marktpartner zu bewähren, wie wir im vergangenen Jahr hoffentlich bereits beweisen konnten. **Die Zufriedenheit unserer Endkunden bleibt auch 2024 unser wichtigster Ansporn.**



MILCHMARKT



Nach den extremen Preisausschlägen im Vorjahr hat sich der **Milchmarkt im Laufe des Jahres 2023 etwas normalisiert**. Die Preise für Milchprodukte gaben insgesamt nach, gefolgt von den Erzeugerpreisen, liegen allerdings weiterhin auf einem hohen Niveau im Vergleich zum Durchschnitt der Vorjahre. Die Milchanlieferung ist in Deutschland wieder etwas gestiegen. Das bedeutet allerdings keine Trendwende. Der fortschreitende Klimawandel, der Strukturwandel und die Unsicherheiten aufgrund von Umbau und Streichung von Agrarsubventionen werden sich **langfristig dämpfend auf das Milchaufkommen auswirken**. Gleichzeitig wird die steigende Nachfrage aufgrund des Bevölkerungswachstums das Angebot auf dem Weltmarkt verknappen. Der Milchmarkt findet seit der Abschaffung der

Milchquote auf globaler Ebene statt. Nationale Alleingänge werden diese Dynamik von Angebot und Nachfrage nicht ausschalten. China als größter Importeur ist hier ein entscheidender Faktor. Auch der **Biomilchmarkt** wird sich nicht gänzlich von diesen Entwicklungen abkoppeln können.

Im Jahr 2023 ist die **Anlieferung von Biomilch in Deutschland um knapp 6 % gewachsen**. Die steigende Nachfrage nach Biomilcherzeugnissen wurde zwar 2023 unterbrochen, allerdings ist dies zumindest teilweise auf die hohe Inflation zurückzuführen. Dennoch: In Deutschland schließen aktuell mehr konventionell wirtschaftende Höfe ihre Tore als Biohöfe. Aktuell wirtschaftet jeder siebte Betrieb ökologisch.



NACHHALTIGKEIT UND ZUKUNFTSFÄHIGKEIT

Zum 01.09.2023 starteten wir ein **einzigartiges Pilotprojekt**: Wir nehmen **unsere Großbinde-Verpackungen aus Polypropylen/PP-Kunststoff zurück**. Möglich wird dies durch eine **gelungene Kooperation** mit einem starken Partner: der **Ökoring-Großhandels GmbH**. Unsere Kundinnen und Kunden aus dem Gastro-Bereich können die geleerten Kunststoffeimer kostenfrei zurückgeben. Der Ökoring übernimmt die Kosten für Sammlung und Transport. Die Molkerei Schrozberg übernimmt die Kosten für das Recycling. Aus den Eimern entstehen neue Eimer aus Rezyklat, die im Nicht-Le-

bensmittelbereich wiederverwendet werden. Damit gehen wir den nächsten konsequenten Schritt und **schließen einen weiteren Wertstoffkreislauf**. Recyclingrohstoffe sind unsere Ressourcen der Zukunft. **Wir beweisen einmal mehr, dass die Biobranche Vorreiter in puncto Nachhaltigkeit ist.**



Auch bei den Demeter-Lieferantinnen und -Lieferanten gibt es eine große Neuerung: die Teilnahme unserer Mitglieder am **Regionalwert-Leistungsrechner**. Die Analyse macht sichtbar, welche besonderen, bislang nicht monetär bewerteten Leistungen unsere biodynamischen Betriebe erbringen und wo **Entwicklungspotenzial** liegt. Rund 300 Kennzahlen werden erfasst, um die ökonomischen, sozialen und ökologischen Leistungen abzubilden.

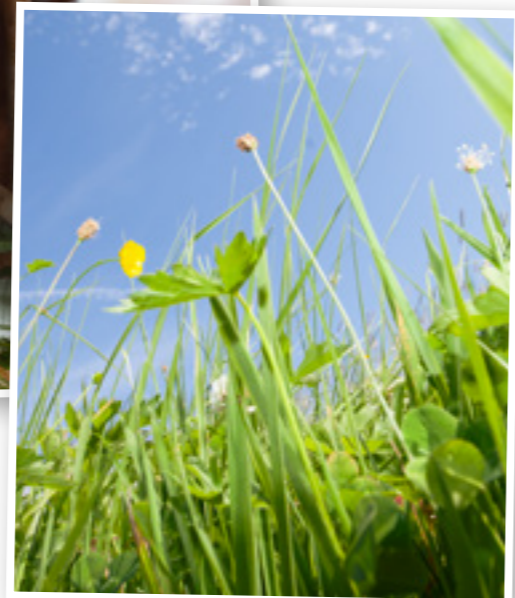
Dabei geht es z. B. um **Humusaufbau, eigenen Futterbau, samenfeste Sorten**, die **Anzahl von Wildkräutern** auf den Feldern, aber auch um **Saisonarbeitskräfte** und **regenerative Energie**. Der errechnete wirtschaftliche Nutzen unserer Höfe geht in die Millionen! Der jährliche Mehrwert an

Nachhaltigkeitsleistungen unserer Demeter-Betriebe beträgt 12,5 Mio. Euro. Die Landwirtschaft ist mit knapp 8 % der Emissionen Mitverursacher der Klimakrise. Gleichzeitig ist die **biodynamische Kreislaufwirtschaft mit flächengebundener Viehhaltung ein bedeutender Teil der Lösung**. Ich bedanke mich hiermit nochmals ausdrücklich bei unseren Lieferantinnen und Lieferanten für die Bereitschaft, sich dem Aufwand und der Komplexität des Projektes zu stellen.

Weiterhin ist auf dem Dach der Molkerei nun unsere **Solaranlage** komplett genehmigt, aufgeschaltet und in Betrieb.



An guten Sonnentagen decken wir unseren kompletten Strombedarf in Höhe von einem Megawatt selbst. Im Durchschnitt bedeutet das rund 30 % unseres Bedarfs – eine durchaus beachtliche Zahl für ein energieintensives Unternehmen.



WITTERUNG UND MILCHMENGE

Extremwetter wird zunehmend zum Normalzustand. Die Witterungsbedingungen glichen 2023 vielerorts einer Achterbahnfahrt. Auf ein **kaltes und nasses Frühjahr** folgten ein **sehr trockener Frühsommer** sowie **übermäßige Niederschläge** während der Erntezeit. Regional wüteten Unwetter mit Starkregen, Sturm oder Hagel. Glücklicherweise war der **erste Futterschnitt mehr als befriedigend**, sodass unsere Landwirtinnen und Landwirte ausreichend **Wintervorräte** anlegen konnten.

Die Liefermenge blieb 2023 mit 33 Mio. Litern Demeter-Milch stabil bei einem leichten Rückgang der Liefermenge pro Betrieb. Dieser Rückgang konnte durch die Milchproduktion unserer **Neumitglieder** kompensiert werden. Mittelfristig wird sich zeigen, ob dieselbe Kuhzahl pro Hektar gefüttert werden und ob qualitativ hochwertiges Futter geerntet werden kann. Die Landwirtschaft ist eine vom Klimawandel enorm betroffene Branche und steht vor **gewaltigen Herausforderungen**. Als Molkerei sind wir hierbei keine Ausnahme und sind uns unserer **Verantwortung bewusst**.



AUSBLICK 2024

Selbst bei zunehmenden Liefermengen für Biomilch im Vergleich zu den Vorjahren **bleibt das Angebot knapp**. Wir werden uns daher auf **weiterhin steigende Preise** einstellen müssen. Die gesamte Wertschöpfungskette wird nach den Sparbeschlüssen der Bundesregierung mit höheren Energiepreisen belastet. Wie sich diese Entwicklung auf die Nachfrage unserer Kunden auswirkt, ist im Moment **noch nicht absehbar**. Unsere **angestrebte Transformation** ist vor diesem Hintergrund **nicht ohne Weiteres umsetzbar**. Die gegenwärtige Vielzahl an Krisensituationen hat uns wahrscheinlich um Jahrzehnte zurückgeworfen. Wir müssen wieder ganz neu beginnen und unsere gelebten Werte transportieren sowie Politik, Gesellschaft und Kunden von unserem **nachhaltigen Ansatz** überzeugen.

Doch trotz all dieser Widerstände bleibe ich **zuversichtlich**. Immerhin sind wir eben diesen Weg bereits zuvor gegangen. Damals allerdings ohne eine **starke Gemeinschaft, verlässliche Partner** und **entsprechende Strukturen** und **Erfahrungen**. Auch unsere Kunden und Endverbraucher sind sich durchaus der Notwendigkeit nachhaltigerer Wirtschaftsweisen bewusst.



Als Molkerei Schrozberg bleiben wir in diesen ungewissen Zeiten weiterhin ein verlässlicher Partner des Biofachhandels. Wir bedanken uns herzlich für den so wichtigen Zusammenhalt. Lassen Sie uns weiterhin zielorientiert, sinnstiftend und gelingend zusammenarbeiten und den Biomarkt und unsere Zukunft positiv gestalten. Ich wünsche Ihnen ein erfolgreiches Jahr.

Friedemann Vogt
Geschäftsführer

BETRIEBSLEITER GUNTER STIRNKORB &
PRODUKTIONSLEITER CHRISTIAN BRACKE

Bericht aus der *Produktion*

Christian Bracke
Produktionsleiter

Gunter Stirnkorb
Betriebsleiter

Aktuell verarbeiten wir in der Molkerei Schrozberg rund 33 Millionen Liter Demeter-Milch von 105 Höfen bei insgesamt 104 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Wir konnten trotz des Fachkräftemangels kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Bereichen Produktion sowie Vertrieb für uns gewinnen.

DER TREND HIN ZU NATURPRODUKTEN WAR AUCH 2023 UNGEBROCHEN

So stieg insbesondere bei **proteinreichen Produkten** die **Nachfrage kontinuierlich** weiter an. Um diese Nachfrage zu bedienen, haben wir an unserer Quarkzentrifuge einen **dritten Produktionstag pro Woche** dauerhaft eingerichtet.

**Abfüllung unseres
Speisequarks auf
unserer Abfüllanlage**



INNOVATIONEN IN DER PRODUKTION

Aufgrund der Marktdynamik und der Investitionen der Vorjahre legten wir den Schwerpunkt 2023 auf eine Konsolidierung. Den zurückliegenden Ereignissen entsprechend konzentrierten wir uns auf einen angepassten Sparkurs. Unsere **Neuan-schaffungen** beschränkten sich auf einen weiteren **großen Rohmilch-tank** sowie **kleinere Verpackungsmaschinen**. Darunter befindet sich

zum Beispiel ein neuer sogenannter **„Aufrichter“** für die Pappkartons, in denen die kg-Eimer stehen. Unsere Software-gesteuerte Produktion wurde auf weitere Teilbereiche ausgedehnt. So wurden z. B. Kühlung und Quarkzufluss in der Vergangenheit per Drehregler eingestellt. Dieser Schritt wurde nun **automatisiert** und stellt eine **erhebliche Arbeits-erleichterung** und eine **Erhöhung**

Als mittelständische Molkerei mit dem **weltweit größten Demeter-Sortiment** setzen wir auch in der Produktplanung auf Konsolidierung, wobei wir unsere Nachhaltigkeitsziele mit einem **Ausbau der Glasware** und einem **Rückbau der Plastikverpackungen** weiterhin konsequent umsetzen. Dies entspricht auch den Nachfragetrends.

ROHSTOFFVERFÜGBARKEIT UND NEUE UMSTELLER

In der Molkerei Schrozberg konnten wir in 2023 einen Zuwachs von **neuen Mitgliedern mit rund 3 Millionen Litern Demeter-Milch** verzeichnen. Die erfolgreiche Demeter-Zertifizierung einiger Betriebe im Coburger Raum und die Ausweitung unserer Milcherfassung dorthin ermöglichte dieses Wachstum. Damit haben wir trotz widriger Umstände im Rahmen des 30%-Ziels weiteren Landwirtinnen und Landwirten die Möglichkeit gegeben, **nachhaltig zu wirtschaften** und die **Zukunft zu gestalten**.



Die **wechselnden Witterungsbedingungen** stellen hohe Anforderungen an die Produktion. Je trockener das Wetter und das Futter, desto weniger Eiweiß enthält die Milch. Eiweiß wiederum stabilisiert das Joghurt. Da wir **milchpulverfrei arbeiten** und nicht mit Milchpulver andicken, braucht es eine deutlich **höhere Expertise und Flexibilität** bei der Joghurtproduktion. Das wiederum kann keine Maschine oder Software leisten – hier brauchen wir weiterhin **fähige und erfahrene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**.



NEUPRODUKTE

In diesem Jahr werden wir Ihnen **zwei attraktive Neuprodukte** anbieten: **Quark 20 % im Pfandglas**, als Ergänzung zu unserem Magerquark sowie **Vanille Skyr**, ebenso im Pfandglas. Beide Produkte produzieren wir natürlich in unserer bewährten **Premium-Qualität** und tragen selbstverständlich auch das **Demeter-Logo**. Wir gehen davon aus, dass die Produkte Ihr Molkerei-Sortiment sinnvoll und gewinnbringend ergänzen und auffrischen.

In diesem Sinne auf weiterhin gute Zusammenarbeit.



Neuprodukte und Produkt- informationen



NEU: Quark 20 % & Vanille Skyr im Pfandglas



Quark halbfett 20% im Pfandglas – die perfekte Ergänzung zu unserem Magerquark im Pfandglas. Von vielen Kundinnen und Kunden seit Langem ersehnt, nun ist er da! In **bewährter Schrozberg-Qualität**, verzehrbereit und auch für Käsekuchen bestens geeignet.



Das **Trendprodukt Skyr** bieten wir Ihnen ab sofort auch in der **Geschmacksrichtung „Vanille“** an, natürlich nur mit **echter Vanille** und im Pfandglas. Beim Skyr Vanille handelt es sich um ein Magermilchprodukt mit wenig Fett und **viel Protein**, ein Gewinn für Ihr Kühlregal.

Produktinformationen: ABC Joghurt & Cappuccino-Kaffeedrink

UMBENENNUNG: JOGHURT AKTIV HEISST JETZT ABC JOGHURT

Mit gleich **drei lebenden Bakterienkulturen** – L. acidophilus, Bifidobacterium und L. Casei – bleibt unser **ABC** der Joghurt für einen **aktiven Tag**.

Übrigens: Alle unsere Joghurts sind aktiv und enthalten lebende Milchsäurebakterien, hergestellt mittels Langzeitsäuerung, mit **aromatischem, vollmundigem Geschmack** und milchpulverfrei.



WIEDER DA: KAFFEEDRINK CAPPUCCINO

Pünktlich zur Sommersaison bieten wir Ihnen unseren **Kaffeedrink Cappuccino** in freundlicher Kooperation mit **Mount Hagen** wieder an. Frische Milch, schonend geröstete Kaffeebohnen, **fairer Handel**: Die kühle Erfrischung für heiße Tage! Der Kaffeedrink Cappuccino ist eine perfekte Ergänzung zu unserem Kaffeedrink Espresso.



Produktneuheiten im Eissortiment



Unser neues **Walnusseis im Becher** mit karamellisierten Walnusstückchen rundet unser umfangreiches 500-ml-Sortiment mit einem weiteren Klassiker ab.

Zudem kommen mit den **Stieleisen Milch** (65 ml) und **Sahne Kaffee** (90 ml) sowie einer neuen Sorte **Sandwiches** gleich **drei weitere Impulse** für die Sommersaison 2024.



Die beiden Sorten Sandwich Classic und Sahne Kaffee gibt es außerdem auch in unseren beliebten **Multipacks**.

Weitere Infos rund um unsere Produkte finden Sie unter:
schrozberger-milchbauern.de

WERBEMITTEL FÜR DEN VERKAUF

Um Sie im Verkauf zu unterstützen, bieten wir **Eisfahnen** und **Eistruhen** im Schrozberger Design an.



Bei Interesse kontaktieren Sie gerne unseren Vertrieb unter t.lauer@molkerei-schrozberg.de

Seit diesem Jahr haben wir auch **Bodenaufkleber** im Sortiment.

NEU



Sie haben die Wahl zwischen **drei Gestaltungen** und zwei Formaten.



Joghurt

Sommersorten 2024

Der Sommer kann kommen! Wir bringen **drei neue Joghurtsorten** auf den Markt: **Bananen Split**, **Stachelbeere** und **Holunderblüte Lemon**. Natürlich in bewährter **Demeter-Premium-Qualität**.



Bananen Split Joghurt mild
mit 18 % Bananen-Schokosplitzubereitung, 500 g, Glas

Zutaten: Joghurt mild**, 6,5% Bananenpüree*, Rübenzucker**, 1,8% Schokosplits (Kakaobutter*, Kakaomasse*, Rohrohrzucker*), native Maisstärke*, Zitronensaft**, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

**aus kontrolliert biologisch-dynamischem Anbau, Demeter 88,4%

Hergestellt unter Mitwirkung von lebenden Kulturen (L. acidophilus und Bifidobakterien).



Durchschnittlich enthalten 100 g:	
Energie	425 kJ/101 kcal
Fett	4,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	12,1 g
davon Zucker	11,5 g
Eiweiß	3,5 g
Salz	0,16 g



4 017194 465306

Stachelbeere Joghurt mild
mit 18 % Stachelbeerenzubereitung, 500 g, Glas

Zutaten: Joghurt mild**, Rübenzucker**, 7,2% Stachelbeeren*, native Maisstärke*, Zitronensaft**, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

**aus kontrolliert biologisch-dynamischem Anbau, Demeter 91,9%

Hergestellt unter Mitwirkung von lebenden Kulturen (L. acidophilus und Bifidobakterien).



Durchschnittlich enthalten 100 g:	
Energie	380 kJ/90 kcal
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	12,1 g
davon Zucker	12,0 g
Eiweiß	3,5 g
Salz	0,15 g



4 017194 465313

Holunderblüte Lemon Joghurt mild
mit 16 % Holunderblüte-Lemon-Zubereitung, 500 g, Glas

Zutaten: Joghurt mild**, Rübenzucker**, 3% Holunderblütenauszug** (Wasser, Zitronensaft**, Holunderblüten**), 3% Zitrone**, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

**aus kontrolliert biologisch-dynamischem Anbau, Demeter

Hergestellt unter Mitwirkung von lebenden Kulturen (L. acidophilus und Bifidobakterien).



Durchschnittlich enthalten 100 g:	
Energie	380 kJ/90 kcal
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	12,1 g
davon Zucker	12,0 g
Eiweiß	3,5 g
Salz	0,15 g



4 017194 468932

Rezepthefte der Schrozberger Milchbäuerinnen



Ab sofort können Sie zwei unterschiedliche Rezepthefte der Schrozberger Milchbäuerinnen gratis bestellen.

Authentische Rezepte, von den Bäuerinnen selbst gekocht, professionell fotografiert und mit viel Spaß und Freude zusammengestellt – natürlich mit Milch und Milchprodukten der Molkerei Schrozberg.



Bestellen können Sie unsere Rezepthefte unter info@molkerei-schrozberg.de

Ein Karton enthält beide Hefte; je 20-mal Heft 1 und Heft 2.

Wir stellen vor

Unsere Mitarbeiterinnen **Cornelia Streng** und **Tatjana Yahr**



Cornelia Streng,
seit 20 Jahren Sachbearbeiterin
in der Verwaltung

Was genau ist deine Arbeit?

Personalsachbearbeitung mit Lohnabrechnung, Backoffice Verkauf, Milchgeldabrechnung

Was machst du besonders gern?

Fertigstellung von Abrechnungen; dadurch werden all die vielen einzelnen Vorarbeiten ins finale Endergebnis umgesetzt

Deine Arbeitszeiten?

Montag–Donnerstag 7–16 Uhr und Freitag 7–13 Uhr

„Ich arbeite gerne in einem mittelständischen Unternehmen mit direkten Strukturen, einem so guten Ruf und dem passenden Image. Die Schrozberger Milchbauern vereinen für mich perfekt Tradition und Moderne.“

Was sagen deine Kolleginnen über dich?

Dass ich sehr loyal bin; sie schätzen meine verständnisvolle, offene Meinung

Welches sind die ungeschriebenen Gesetze deines Arbeitsplatzes?

LOYALITÄT, andere beim Erreichen ihrer Aufgaben und Ziele unterstützen. Dabei muss ich meine eigenen Aufgaben oftmals zurückstellen.



Tatjana Yahr,
seit Juli 2021 in der Produktionsleitung

Was genau ist deine Arbeit?

Personalplanung, Verpackungs- und Fruchtbestellung, QS Arbeiten (Hygiene, Dokumentenführung, Schulungen)

Was machst du besonders gern?

Meine Arbeitsbereiche im Allgemeinen, weil viel Abwechslung dabei ist und man in viele Bereiche Einsicht bekommt

Deine Arbeitszeiten?

Tagschichten zwischen 6 und 17 Uhr

Was sagen deine Kolleginnen über dich?

Offen, freundlich; mit mir kann man reden

„Ich schätze die familiäre Atmosphäre, es wirkt, als wäre dies hier ein Familienbetrieb.“

Und wenn Sie mehr über unsere Bäuerinnen und Bauern und ihre Höfe erfahren wollen, schauen Sie hier vorbei:

Aus-Leidenschaft-stur.de



The Demeter logo is positioned at the top center of the page. It consists of the word "demeter" in a white, lowercase, sans-serif font, set against a dark orange rectangular background with a slight shadow effect.

SCHROZBERGER

Milchbauern



Molkereigenossenschaft

Hohenlohe-Franken eG

Molkereistraße 2

74575 Schrozberg

Telefon: 07935 9115-0

Fax: 07935 9115-50

E-Mail: info@molkerei-schrozberg.de

www.schrozberger-milchbauern.de

DE-ÖKO-007

 [instagram.com/schrozberger_milchbauern](https://www.instagram.com/schrozberger_milchbauern)

 [facebook.com/molkerei.schrozberg](https://www.facebook.com/molkerei.schrozberg)