



Deutschlands Mozzarella-Hersteller Nummer eins

Er kommt als Belag auf die Pizza oder wird mit frischen Tomaten und Basilikum genossen: der Mozzarella. Dieser Pasta-Filata-Käse, der seine Wurzeln in Italien hat, ist auch aus den Küchen nördlich des Brenners nicht mehr wegzudenken. Bei diesem Milch-Produkt gibt in Deutschland ein Betrieb aus dem Bayerischen Wald absolut den Ton an. Die Goldsteig Käsereien Bayerwald GmbH mit Sitz in Cham ist aktuell der Mozzarella-Hersteller Nummer eins in den schwarz-rot-goldenen Landen.

Italien gehört zu den wichtigsten Mozzarella-Abnehmerländern der Chamer Käserei.

■ Das erste Kapitel der Erfolgsstory wurde Anfang der 90er Jahre in dem ehemaligen Molkereibetrieb im benachbarten Viechtach geschrieben. Dort waren einige Mitarbeiter beschäftigt, die aus „Bella Italia“ stammten. Und der damalige Geschäftsführer in der niederbayerischen Stadt wagte sich an das Mozzarella-Experiment. Das Viechtacher Werk gibt es nicht mehr. Die Käsesorte ist aber geblieben und hat von Cham aus ihren Siegeszug nicht nur in die Republik, sondern auch nach ganz Europa angetreten. Jedes Jahr werden davon in der Oberpfälzer Kreisstadt nicht weniger als 60 000 Tonnen produziert. Das entspricht ungefähr einer halben Milliarde 125 Gramm-Packungen, die man in den Kühlregalen nahezu aller namhaften Lebensmittelhändler findet. Interessant: Italien gehört zu den wichtigsten

Mozzarella-Abnehmerländern der Chamer Käserei. Das kommt nicht von ungefähr: „Unser Mozzarella ist unter bakteriologischen und sensorischen Aspekten betrachtet ein Qualitätsprodukt, das kaum zu toppen ist“, betont Geschäftsführer Andreas Kraus.

Vier Milchgenossenschaften unter einem Goldsteig-Dach

Goldsteig ist eigentlich noch eine relativ junge Firma. Sie wurde im Jahr 1992 als Gemeinschaftsunternehmen der Goldsteig Käserei Plattling und der Molkereigenossenschaft in Cham gegründet. 1998 kamen noch die Ostbayerischen Milchwerke Passau und zwei Jahre später die Molkereigenossenschaft Straubing hinzu. Die Zusammenschlüsse

Goldsteig Käsereien Bayerwald GmbH

Siechen 11
93413 Cham



Telefon: +49 (0)9971 / 844 0
Fax: +49 (0)9971 / 844 1090
Mail: info@goldsteig.de
Web: www.goldsteig.de



„In den Goldsteig Käsereien wird nur naturreine Milch von über 3 800 Genossenschaftsbetrieben mit modernsten Herstellungsverfahren zu köstlich bayerischen Spezialitäten verwandelt.“

Josef Vielreicher, Vorsitzender des Gesellschafterausschusses, Andreas Kraus, Geschäftsführer

se wurden notwendig, um am Markt überhaupt bestehen und der übermächtigen internationalen Konkurrenz Paroli bieten zu können. „Alle unsere Genossenschaftspartner verfügten nur über kleine Produktpaletten, dringend notwendige Investitionen wären für sie alleine kaum zu schultern gewesen“, erzählt Kraus. Und obwohl sich das Einzugsgebiet, das heute neben dem Landkreis Cham auch das gesamte östliche Niederbayern umfasst, sehen lassen kann, gehört Goldsteig im deutschlandweiten Vergleich nach wie vor zu den kleineren milchverarbeitenden Unternehmen.

3 800 Genossenschaftsbauern liefern die Milch

Außer dem Hauptbetrieb in der Oberpfälzer Kreisstadt gibt es heute noch Betriebsstätten in Plattling und Tittling. Und jeder Goldsteig-Betrieb ist auf bestimmte Produkte spezialisiert. In der niederbayerischen Nibelungenstadt an der Isar werden Camembert und Limburger hergestellt, in der Marktgemeinde im Unteren Bayerischen Wald wird gebuttert sowie Frischkäse wie Mascarpone und Ricotta produziert. Am Hauptsitz in der Oberpfalz wird Milch neben Mozzarella noch zu Hart- und Schnittkäse wie etwa Emmentaler verarbeitet. Beliefert wird das Unternehmen von rund 3 800 Milchlieferanten aus der Region, die gleichzeitig auch als Genossen an dem wirtschaftlichen Erfolg des mittelständischen Unternehmens beteiligt sind. Weitere Milchkontingente beziehen die Kreisstädter aus dem benachbarten Tschechien. 90 Prozent der erfassten Milch wird alleine an den Standort Cham geliefert. Insgesamt wird Goldsteig pro Jahr durchschnittlich mit 771 Millionen Kilogramm des „weißen Goldes“ versorgt.

Am Hauptsitz in der Oberpfalz ist in den vergangenen eineinhalb Jahrzehnten kräftig investiert worden. 150 Millionen Euro wurden bislang ausgegeben. Und auch aktuell wird wieder Geld in die Hand genommen. Gebaut wird ein neues Hochregallager und ein Käseverarbeitungszentrum, in dem die leckeren Goldsteig-Schmankerl unter anderem in Scheiben geschnitten, gewürfelt oder gerieben werden. Denn dahin wird, so die Meinung von Kraus, die weitere Erfolgs-Reise des Unternehmens gehen. „Wir werden zukünftig unsere Produkte etwa in Sachen Verpackungsgröße und Convenience noch stärker den Bedürfnissen der Verbraucher anpassen.“

In Zukunft sollen die Produkte noch stärker den Bedürfnissen der Verbraucher angepasst werden.



Eckdaten

- » Gegründet: 1992
- » Mitarbeiter: 650
- » Geschäftsführer: Andreas Kraus
- » Branche: Milch verarbeitende Industrie
- » Geschäftsfelder: Produktion von Käse und Butter