

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Band: 59 (2004)
Heft: 4
Rubrik: Partner der Biobauern

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

PARTNER DER BIOBAUERN



Pius Biedermann



Kühlager

Molkerei Biedermann, Bischofszell

Sr. Wer in der Schweiz über Biomilch spricht, wird bald einmal auf den Namen Biedermann stossen. In der Tat ist die Molkerei Biedermann im thurgauischen Bischofszell einer der wichtigsten Verarbeitungsbetriebe für Biomilch.

Bescheidene Anfänge

Bis in die 1980er Jahre war die Molkerei Biedermann eine Dorfmolkerei wie viele andere. Sie hat die lokal anfallende Milch verarbeitet und lokal abgesetzt. Für den Ausgleich von Produktionsschwankungen bestand eine enge Beziehung zur Milchpulverfabrik im nahen Sulgen und damit auch eine gewisse Abhängigkeit. Als in den 1970er Jahren die Preise für Magermilchpulver einbrachen, suchte Pius Biedermann Wege für eine eigene Verarbeitung. Die Eröffnung eigener Verkaufsgeschäfte in Wil und Frauenfeld bildete die Basis für den Ausbau der Produktion.

Markantes Wachstum

1986 konnten neue Produktionsräume bezogen werden. Milch aus der Region wurde zu Joghurt und Butter für die Region. Etwa um die gleiche Zeit spürte Pius Biedermann an seinem Stand auf dem Wiler Wochenmarkt eine steigende Nachfrage nach Biomilch und Biomilchprodukten. Er sah darin eine unternehmerische Herausforderung, beschaffte

sich bei der damaligen VSBLO Adressen von Biobauern, fand mit Jakob Ackermann in Niederuzwil den ersten Biolieferanten und erhielt 1989 die Lizenz für die Verwendung der Knospe.

Abnehmer war der Biofachhandel. Der Zusammenbruch des Biogrossisten Bioexpress in Degersheim und die Schwierigkeiten bei der Beschaffung der nötigen Biomilch waren nicht gerade geeignet, Euphorie aufkommen zu lassen. Viel Idealismus war nötig. Der Verdienst hielt sich in Grenzen. Erst als der Absatz beim Emmentaler Käse ins Stocken kam, liessen die Käsereigenossenschaften mit sich reden und waren bereit und sogar froh, die sog. Einschränkungsmilch zu vernünftigen Bedingungen abzutreten.

Das ganze Milchgeschäft war in jenen Jahren noch in einer Art und Weise reglementiert, die man rückblickend Mühe hat sich vorzustellen. Vier Jahre lang dauerte der Kampf um eine Bewilligung, Pastmilch herstellen zu dürfen. Erst ein Bundesgerichtsentscheid brachte den Durchbruch.

Der Schnellzug fährt los

1980 lancierte Biedermann einen Fruchtkäse, konnte diesen bei Coop national listen und dadurch mit dem Grossverteiler eine gute Zusammenarbeit aufbauen. Bei einem Besuch im Coop-Käselager in Kirchberg hörte Pius Biedermann so nebenbei, dass Coop Biomilch für sein damals bevorstehendes Projekt Naturaplan suchte, schaltete sich ins Gespräch darüber ein, konnte kurz darauf mit Coop Winterthur einen Pilotversuch starten und «dann ist der Schnellzug abgefahren», lässt Pius Biedermann jene bewegten Jahre Revue passieren. «Wir haben 150'000 Franken investiert für eine budgetierte Milchmenge von 300'000 kg. Aber die massive Werbung von Coop hat parallel dazu auch andere Kanäle geöffnet.» Heute verarbeitet Biedermann mit 50 Mitarbeitern 30 Mio. kg Biomilch und 15 Mio. kg konventionelle Milch zu Frischprodukten. Die Betonung liegt auf frisch. Die während des Vormittags auf den Höfen oder in den Sammelstellen abgeholte Milch wird noch am gleichen Tag verarbeitet. Das Sortiment ist beeindruckend: Pastmilch, Rahm, Butter, Joghurt (über 20 Sorten), Quark, Kefir, Hüttenkäse, Buttermilch, Molke usw.



Beeindruckende Sortimentsvielfalt



Betriebsgebäude

Mit Bio und Spezialitäten Marktanteile geholt

Qualität hat für Pius Biedermann absolute Priorität. Aber nicht alles, was machbar ist und als Fortschritt gepriesen wird, hat in Bischofszell Einzug gehalten. Die Verarbeitungsrichtlinien der Bio Suisse mit ihren Einschränkungen werden hier nicht als Einengung empfunden. Im Gegenteil. «Diese Vorschriften haben auf den konventionellen Bereich abgefärbt. Es ist nicht alles nötig, was vorher üblich war. Für das Jogurt brauchen wir z.B. keine Stabilisatoren und keine Gelatine. Das geht bestens, wobei allerdings die Technologie mitgeholfen hat.» Der gelernte Molkerist muss es wissen.

Apropos Technologie: Diese kommt auch beim Einsammeln der Milch zum Zug. Alle Tankwagen sind so eingerichtet, dass gleichzeitig Biomilch und konventionelle Milch eingesammelt werden kann. Die Probenahme erfolgt vollautomatisch. Die Schlauchanschlüsse sind unterschiedlich, so dass keine Verwechslungen oder Vermischungen vorkommen können. «Wir haben gewissermaßen mit der Technik den ‚Faktor Mensch‘ ausgeschaltet. Die Rückverfolgbarkeit muss für jedes Produkt absolut gewährleistet sein.»

Milchpreis und Kontingentierung

Beides sind sehr heisse Eisen, über die sich Pius Biedermann im Moment nicht äussern möchte. «Da ist im Moment alles im Fluss und es stehen wohl noch in diesem Jahr ausgiebige Diskussionen bevor, denen ich nicht vorgreifen möchte. Ich werde mich nicht scheuen, am Verhandlungstisch meine Meinung kundzutun. Dort besteht dann auch die Möglichkeit zu Erläuterungen, die ich im Nachgang zu einem Zeitungsartikel so nicht mehr habe.»

Transparenz

Pius Biedermann ist überzeugt, dass die Schweizer Konsumenten nach wie vor damit einverstanden sind, dass die Landwirtschaft, vor allem die Berglandwirtschaft, mit öffentlichen Geldern gestützt wird. Er ist aber genauso überzeugt, dass viel zuviel Geld in ineffizienten Strukturen versickert und gar nicht zu den Bauern kommt. «Der Konsument und die Konsumentin wollen wissen, wo die Gelder hingehen, dann sind sie auch bereit, eine intakte Landwirtschaft zu unterstützen. Ich verstehe nicht, warum der Bauernverband hier nicht für mehr Transparenz sorgt. Ist er selber abhängig?»

Holzsnitzelheizung

Die Holzsnitzelheizung ‚frisst‘ täglich rund 200 m³ Holzsnitzel und ist die wichtigste Energiequelle des Betriebes. Die Schnitzel werden von der örtlichen Bürgergemeinde aufbereitet und geliefert. Ein äusserst sinnvoller Beitrag zur Nutzung der Wälder in der Umgebung. Abgerechnet wird pro effektiv daraus gewonnene Energie. Dadurch erleidet der Betrieb keine Einbussen durch unterschiedliche Schnitzelqualität (feucht – trocken, Hartholz – Weichholz usw.)

