

## **Watzmann inspirierte zur Namensgebung**

Seniorenunion besuchte Privatkäserei Bergader

Berchtesgadener Land (bo) Im Rahmen ihrer Reihe von Besuchen heimischer Betriebe fuhren die Mitglieder der-Seniorenunion in die Firma Bergader in Waging. Sie waren beeindruckt von der Größe der Firma, den vielen Produkten und der Unternehmensphilosophie. „Wir sehen einen Teil unserer Aufgaben darin, die wirtschaftliche und gesellschaftliche Bedeutung unserer heimischen Betriebe vor allem auch auf dem Sektor Gesundheit und Ernährung aufzuzeigen“, erklärte der Vorsitzende Heinz Dippel bei der Begrüßung.

Vor kurzem erst kehrten viele Mitglieder des Seniorenunion aus dem gemeinsamen Urlaub in Apulien zurück - nun wandten sie sich wieder der Heimat, dem heimischen Molkereibetrieb Bergader zu. Die ansehnlich große Gruppe wurde von Lisa Schmuck empfangen und zunächst über den Werdegang der Firma informiert. Das Familienunternehmen besteht seit dem Jahr 1902. Gegründet wurde es von Basil Weixler zunächst in Leobendorf, heute ein Stadtteil von Laufen. Damals wurden 160 Kilogramm Milch verarbeitet. Später zog die Firma nach Waging. Und heute werden dort täglich 500.000 Kilogramm zur Käseherstellung gebraucht. Die Firma ist weltweit vertreten, in Nord- und Südamerika ebenso wie in Australien, Neuseeland und natürlich Europa. Vor einigen Jahren betrug der Exportanteil, so erfuhren die Besucher über 50 Prozent der Produktion, inzwischen ist er rückläufig. Die meisten Produkte finden im Heimatland Abnehmer.

Die Milch wird von 1.870 Bauern aus dem weiteren Umkreis, aus Burghausen, Rosenheim, bis kurz vor München, dem Samerberg und dem Innviertel eingesammelt. „Unsere Lieferanten haben im Durchschnitt 30 Kühe, sind also eher kleinere Betriebe. Das soll auch so bleiben, diese Struktur ist von der Käserei gewollt, um heimische Bauern zu unterstützen. LKW holen die Milch auf den Höfen ab. Die logistische Planung, damit alles reibungslos verläuft ist beeindruckend. Auch wie penibel die Anlieferung geprüft wird, welche detaillierte Auflagen an Hygiene beachtet werden müssen, überzeugte die Besucher sehr. Übrigens: Milch in der Antibiotika nachgewiesen werden, kann nicht mehr zur Käseverarbeitung gebraucht werden! Damit alles eine Ordnung hat, wird die Firma vom Milchprüfing kontrolliert und später im Gespräch mit der derzeitigen Firmeninhaberin Beatrix Kress, der Enkelin des Gründers, erfuhren die Senioren von ihrem Mitglied Dr. Helga Mohrmann, die als Betriebsärztin in der Firma tätig war, dass es diesbezüglich nie Schwierigkeiten gegeben hatte.

Damit sich die Besucher vorstellen konnten, wie Käse entsteht sahen sie einen Film darüber. In die Produktionsräume durften sie aus Hygienegründen natürlich nicht. Sehr gut aufgemacht, mit Wiesen, Blumen, Kühen, und Watzmann sprach der die Besucher an - auch wenn sie das alles aus eigener Anschauung kannten. Das berühmte Bergmassiv war übrigens auch Anlass für die Wahl des Firmennamens: Basil Weixler sah von Waging aus den imposanten Watzmann- und darin die blauen Schattenstreifen. Da bot es sich an, auch den Bavaria blu, dessen Schimmel ja auch in derselben Farbe wachsen, ebenso zu nennen. Interessant: Die größten Käsefreunde sind die Griechen, die verzehren pro Kopf 27,7 Kilogramm, gefolgt von den Franzosen (auf die hatten bei der Frage die meisten Besucher getippt) mit 26,3 und dann Deutschland auf Platz drei mit 24,3 Kilogramm. Ganz praktische Tipps gab es auch. Zum Beispiel: „Wo nix draufsteht auf der Verpackung, ist die Rinde immer essbar“ informierte Lisa Schmuck. Sie empfahl, Käse natürlich im Kühlschrank aufzubewahren, vor dem Essen aber rechtzeitig heraus zu nehmen, damit sich das Aroma entfalten kann. Vermeiden sollte man aber, verschiedene Käsesorten gemeinsam in derselben Verpackung aufzuheben: der Schimmel greift von einer Sorte auf die andere über. Besser ist die Aufbewahrung in eigenen Käseboxen (mit Lüftung, keineswegs luftdicht!) Dass Käse ein hochwertiges Lebensmittel ist, war den meisten nicht unbekannt, mit seinem Calciumgehalt von 70 Prozent, den Vitaminen und natürlich dem Fettanteil. Der beeinflusst bekanntlich den Geschmack. Und wie die einzelnen Käsesorten des umfangreichen Angebotes schmecken, das degoutierten die Gäste mit Genuss, bevor sie sich wieder auf die Heimfahrt begaben.



Eine größere Gruppe der Seniorenunion Berchtesgadener Land besuchte die Privatkäserei Bergader in Waging