

„Wo die Milch für Lidl fließt“: Senioren-Union zu Besuch bei der Privatmolkerei Bechtel

Wieder einmal führte eine Reise der Senioren-Union Rottal-Inn in die Oberpfalz. Organisiert und begleitet von Vorstandsmitglied Alfons Plankl besichtigte man die Privatmolkerei Bechtel in Schwarzenfeld, deren Firmengeschichte bereits 1908 beginnt. Aus kleinen Anfängen entwickelte sich die Firma zu einer der größten und bedeutendsten Molkereien in Deutschland. Zuerst wurde die betriebseigene Kläranlage besichtigt. Hier wird in sechs Klärbecken das anfallende Abwasser gereinigt, bis es in Trinkwasserqualität in die nahegelegene Naab eingeleitet werden kann. Die dabei anfallenden Abfallprodukte werden verarbeitet zu Biogas, wertvollen Dünger für die Landwirtschaft und Strom, der in der Biogasanlage auf dem Gelände erzeugt wird. Im Labor werden die geforderten Werte genau überwacht. Ein Teil des geklärten Wassers wird im laufenden Molkereibetrieb verbraucht, ebenso der Strom. Anschließend ging es weiter in die 3 km entfernte Molkerei. Nach dem Mittagessen in der betriebseigenen Kantine konnte man einen kleinen Produktionsbereich besichtigen. Man sah, wie auf einigen Linien Joghurt, Butter und Milchdesserts verpackt wurden. In den Bereichen mit offenen Milchprodukten werden keine Besucher zugelassen. Bei der Fa. Bechtel werden täglich 2,6 Millionen Liter Milch zu hochwertigen Milch- und Käsespezialitäten verarbeitet. 120 Tanklastzüge mit dem Logo der Fa. Bechtel bringen täglich die Milch ins Werk. Sie wird von 1800 landwirtschaftlichen Betrieben aus Bayern und dem nahegelegenen Tschechien geliefert. Auch aus der Milcherzeugergemeinschaft Eggenfelden-Dingolfing wird Milch nach Schwarzenfeld geliefert, wie der 2. Vorsitzende der Erzeugergemeinschaft Franz Josef Hecker bestätigte. Auf einer Aussichtsplattform konnte man sich ein Bild von der Größe des Werks machen. Von der amtierenden Milchkönigin Elisabeth Heimerl bestens versorgt mit Kaffee und Kuchen gab Georg Müller, in der Geschäftsleitung zuständig für den Ein- und Verkauf, einen umfangreichen Einblick in den weltweiten Vertrieb der Firma und den Einkauf der benötigten Materialien. Man legt viel Wert auf Regionalität beim Einkauf, so kommen z.B. die Kirschen aus Oberfranken. Im Werk werden alle Produkte der „weißen Linie“, d. h. Joghurt, Milch in verschiedenen Qualitäten, Quark usw. ausschließlich für den Discounter Lidl hergestellt. Käse der Marke „Grünländer“ produziert man für die Fa. Hochland. Verschiedene Produkte konnten auch verkostet oder mit nach Hause genommen werden.



Die Senioren Union vor einem der Tanklastzüge, links stellvertretender Vorstand der SEN Hans Heiß, daneben die bayerische Milchkönigin Elisabeth Heimerl, ganz recht auf dem Bild der 2. Vorsitzende der Milcherzeugergemeinschaft Eggenfelden Franz Josef Hecker.



Rundgang durch die Produktion mit Reiseleiter Alfons Plankl 2. v.r.