

## **Innovativ und gemeinsam: Genossenschaft Bürgermolkerei Weimar gegründet**

Bislang einmalig in Thüringen ist der Ansatz, mit Verbraucherinnen und Verbrauchern gemeinsam Milch zu feinen Molkerei- und Käseprodukten zu verarbeiten: Eine Projektgruppe aus mutigen Unternehmern, Landwirtinnen und Branchenkennern gründete dafür die Bürgermolkerei Weimar eG i. Gr. und setzte damit einen wichtigen Meilenstein für die Zukunft, damit es in Weimar bald heißt: „Wir machen Käse!“

Am Freitag, dem 12. Juli 2024, fand die Gründung der Genossenschaft „Bürgermolkerei Weimar“ in den Räumen der WerkBank Weimar statt.

Hohe Qualität, Regionalität und Transparenz – das sind die vereinten Ziele, welche die neu gegründete Molkerei-Genossenschaft mit der Verarbeitung der durch die ortsansässige Landgut Weimar Bio GmbH erzeugte Bio-Milch aus Schoppendorf verfolgt.

Entgegen dem Trend der Konzentration in der Land- und Lebensmittelwirtschaft wird die neue Molkerei im Herzen von Weimar zeigen, wo unsere Lebensmittel herkommen, wie sie hergestellt werden und dass durch kurze Transportwege die Umwelt wie auch das Frischeprodukt von der Nähe profitieren.

Die Genossenschaftsgründung ist das Ergebnis eines fast vierjährigen Planungsprozesses mit der Suche nach einem Standort, Kriterienbildung und natürlich dem Käsen in einer Testkäserei nach handwerklicher Tradition und ohne unnötige Zusatzstoffe.

Wo ab der zweiten Jahreshälfte 2025 auf einer Nutzfläche von mehr als 500 Quadratmetern der Käse entstehen und reifen wird, arbeiten im Moment noch Kran und Handwerker: im Quartier Alte Feuerwache Weimar in der Erfurter Straße 37.

Die Gründung ist das wichtigste Ergebnis eines ELER-Förderprojektes „Bio-Milch ... kann mehr!“, gefördert durch die Thüringer Aufbaubank. Nachdem es an Vermarktungsmöglichkeiten für Bio-Milch in Thüringen mangelt, fanden sich die Projektpartner, bestehend aus der Landgut Weimar Bio GmbH und der Bio-Handwerksbäckerei Brotklappe mit Unterstützung des Anbauverbandes Gää e.V. Vereinigung ökologischer Landbau, zusammen und entwickelten aus der Idee, die Milch wieder in der Region zu verarbeiten, eine tragfähige Vision, die sie nun Schritt für Schritt in die Realität holen. „Von dem alternativen Vermarktungskonzept der Bürgermolkerei als Genossenschaft profitieren nicht nur die Konsumenten, die beim Einkauf genau wissen, was hinter dem erworbenen Milchprodukt steckt. Sie bietet Vorteile für alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette“, fasst Anne Wetzel, Vorstandsmitglied der Bürgermolkerei, zusammen. Die Milchbauern vom Landgut Weimar Bio GmbH haben eine sichere und planbare Abnahme „fast vor dem Stalltor“. Die Molkerei als Verarbeiter, getragen vor allem von einer Vielzahl von Konsumenten sowie vom Landwirtschaftsbetrieb selbst, steht im engen Austausch mit allen. Nicht zuletzt ist diese Form in ihrer Konsequenz ein sehr guter Lösungsansatz für die aktuellen komplexen Probleme in der Land- und Lebensmittelwirtschaft im Kontext mit Natur- und Umweltschutz, Unabhängigkeit von globalen wirtschaftlichen Entwicklungen, Fachkräftesicherung, Tiergerechtigkeit und nicht zuletzt Sicherheit durch kurze, direkte Lieferketten mit weniger Störanfälligkeit.

Jede Bürgerin und jeder Bürger hat die Möglichkeit, der Genossenschaft beizutreten und damit die Vision der Gründer sowie die Verankerung regionaler Verarbeitungsstrukturen zu unterstützen und zu fördern. Aktuelle Informationen dazu gibt es online unter [www.bio-milch-kann-mehr.de](http://www.bio-milch-kann-mehr.de). Hier sind in Kürze auch die Satzung und die Beitrittserklärung der Genossenschaft zu finden.

**Bildtext:**

Am 12. Juli legten in der WerkBank Weimar 13 Privatpersonen und lokale Unternehmen als Gründungsmitglieder den Grundstein für die Bürgermolkerei Weimar eG i. Gr.

Foto: Anne Wetzel

**Medienkontakt:**

Uta Pleißner, 0178.8734504, [kontakt@buergermolkerei.de](mailto:kontakt@buergermolkerei.de)

Ehrenamtliche Vorstände:

Sebastian Lück, Tel. 0171.9515736, [s.lueck@bio-milch-kann-mehr.de](mailto:s.lueck@bio-milch-kann-mehr.de)

Anne Wetzel, Tel. 0162.3436060, [a.wetzel@bio-milch-kann-mehr.de](mailto:a.wetzel@bio-milch-kann-mehr.de)

[www.bio-milch-kann-mehr.de](http://www.bio-milch-kann-mehr.de)