

## Milchkandl - Unsere Gute Milch eG

Milchkandl ist eine ProduzentInnen-KonsumentInnen-Genossenschaft. 3 Milchbauern und ein Beerenobstbauer haben gemeinsam eine regionale Bio-Kleinmolkerei gegründet. Mittlerweile sind über 100 GenossenschafterInnen als KonsumentInnen aus der Umgebung dabei. Viele von ihnen nützen die Gelegenheit auch immer wieder mitzuhelfen oder mit ihren Kindern und Enkeln den Betrieb zu besichtigen.

Milchkandl hat den Anspruch enkeltauglich zu sein. Das heißt möglichst CO<sub>2</sub>-neutral zu bauen, zu produzieren und zu liefern.

- **Vorname:** Andreas
- **Nachname:** Egger
- **PLZ:** 3521
- **Ort:** Weinzierl am Walde
- **Bezirk:** Krems-Land
- **Telefon:** 0664 1004599
- **Web:** [milchkandl.at](http://milchkandl.at)
- **Erwerbstätigkeit:** Haupterwerb
- **Produktionssparten:**  
Milchverarbeitung
- **Kategorie:** Regionale Vermarktung

### Unsere Ausgangssituation

Der Milchpreis, den Bauern erhalten ist ein ewiges Thema und über Jahre war dieser so gering, dass Bauern nur schwer davon leben konnten.

Die Konzentration im Lebensmittel-Einzelhandel ist so hoch, dass es schwierig ist eine gute Verhandlungsbasis für Lebensmittel zu erzielen.

Immer mehr kleine Geschäfte in Dörfern haben zugesperrt, Dorf- und Bauernläden übernehmen diese Funktion und müssen daher auch mit frischen Produkten beliefert werden.

Es gibt immer weniger wirklich naturbelassene Milchprodukte.

Regionale Erzeuger brauchen Unterstützung und Vernetzung.



### Die Projektbeschreibung

Milchkandl ist eine kleinbäuerliche Erwerbsgenossenschaft, die sich zu einer ProduzentInnen-KonsumentInnen-Genossenschaft geöffnet hat. Im Ortskern von Nöhagen wurde auf den Grundmauern ohne neue Bodenversiegelung ein Molkereigebäude aus Vollholz mit Bäumen aus Wäldern des Dorfes errichtet. 75% der benötigten elektrischen Energie übers Jahr liefert die eigene PV-Anlage, der Rest ist zugekaufter Ökostrom. Zusätzlich kommen Pelletes, die in der Gemeinde erzeugt werden, zum Einsatz. Geliefert wird mit einem Elektro-Klein-LKW in einem Umkreis von ca. 25km an Gastronomie, GenossenschafterInnen, Dorfläden und private Einzelhändler. Bei den Zutaten wird Wert auf maximale Regionalität gelegt. Die Milch fährt 50m vom Nachbarn bzw. 2km vom Nachbarort in die Molkerei, die Fruchtzubereitungen aus heimischen Früchten werden selbst hergestellt.

### Die Zielsetzung

Enkeltaugliches Wirtschaften heißt ökologisch richtig zu produzieren und zu liefern, faire Preise für die Produzenten und Konsumenten sowie gute Arbeitsplätze für Menschen aus der Umgebung zu schaffen.

Das Ziel ist zu beweisen, dass dies auch ökonomisch erfolgreich möglich ist und dass in das Geschehen eingebundene KonsumentInnen einen wesentlichen Beitrag zur Sicherung unserer regionalen Wertschöpfung beitragen können.

### Der Projekterfolg



Unsere Milchbauern erzielen einen um etwa 20% höheren Preis für ihre Milch. Die MitarbeiterInnen sind über dem kollektivertraglichen Lohn angestellt (Milchkandl beschäftigt insgesamt 9 Angestellte, 6 Frauen und 3 Männer, in Voll- und Teilzeitarbeit). KonsumentInnen erhalten unverfälschte natürliche Produkte in Bioqualität, die handwerklich hergestellt werden. Der gegenüber der Massenware etwas höhere Preis wird für die Unterstützung der Idee und die Qualität der Produkte gerne bezahlt.

Der eigene Hofladen gibt auch anderen lokalen ProduzentInnen die Möglichkeit, ihre Produkte anzubieten.

### **Die Innovation**

KonsumentInnen und ProduzentInnen bestimmen gemeinsam das Angebot, die Preise und die Entwicklung der Genossenschaft. Die MitarbeiterInnen sind nicht nur Angestellte sondern auch GenossenschafterInnen und auch konsumierende GenossenschafterInnen leisten immer wieder gerne ein paar Arbeitsstunden beim Milchkandl.

Verknüpfung mit anderen lokalen Betrieben ist uns wichtig (zB liefert Fa. Unfried einen Teil unserer Waren aus, wir beziehen einen Teil unserer Früchte von Unfried, Fa. Sonnentor bezieht Milchprodukte von uns, wir kaufen dafür Gewürze von Sonnentor, etc etc.).

### **Unsere Kunden**

Über 100 GenossenschafterInnen, mehr als 50 Gastronomiebetriebe, Foodcoops, Dorfläden und kleine Lebensmittel-EinzelhändlerInnen im Umkreis von ca. 25km.

Über eine Lieferkooperation auch Foodcoops und Bioläden in Wien und St. Pölten.

### **Unsere Partner**

Bauern und Betriebe vorwiegend aus Niederösterreich (z.B. Anna Paradeiser, Fels; Robert Rabl, Diemerschlag; Otto und Martin Burger, Nöhagen; Sonnentor, Sprögnitz; Johann Schellerer, Meisling; Bioservice Zach, Schrems uva)

### **Unsere nächsten Ziele**

In diesem unserem erst dritten Geschäftsjahr werden wir den Umsatz noch einmal um ca. 30% erhöhen und damit den Break-Even überschreiten. Wir werden ein paar neue Produkte entwickeln und verkaufen. Ein Schwerpunkt wird auf Besuchergruppen und Exkursionen von Schulen, Kindergärten, Universitäten liegen (beim Milchkandl kann vom Kuhstall über die Weide, die Früchte und die Produktion hautnah erlebt werden).