

Allgäuland-Bauern verlieren Einlagen

angen. Die Allgäuland Käsereien mbH will nach Angaben von Geschäftsführer Marcel Mohsman „professioneller werden“ und darum die Zeit sechs Trägergesellschaften auf 10 verschmelzen. Die Zahl der Aufsichtsräte und Vorstände würde dadurch deutlich reduziert. Über diese Fusion sollen die beteiligten Genossenschaften im Frühjahr 2011 abstimmen. Die neue Organisation soll zum Juli 2011 stehen. Die Fusion hätte ein Sonderkündigungsrecht zur Folge. Im Fall müssten wohl die meisten Landwirte ihre Einlagen abschreiben. Denn die Genossenschaften haben ihre Beteiligungen an der verschuldeten Allgäuland GmbH neu bewertet und die hohen Bilanzverluste aus. Bei der Donau-Alb-See eG haben 20 Prozent der Erzeuger mit 85 Mio. kg der Genossenschaft den Vertrag per Ende dieses Jahres gekündigt. Weitere 30 Prozent mit insgesamt 130 Mio. kg sprachen Kündigungen zu Ende 2011 aus. Unterdessen verhandelt Allgäuland mit der landwirtschaftlichen Rentenbank und einem genossenschaftlichen Hilfsfonds über Finanzspritzen. Durch die Auflösung der Molkerei Augsburg wurden 15 Mio. Euro eingenommen. lz 50-10

EU-Agrarminister oben Milchpaket

rüssel. Die Landwirtschaftsminister der EU sind mit den Vorschlägen der Kommission zur Milchpolitik einverstanden. Frankreichs Agrarminister

Adler baut Qualivo aus

Schinkenspezialist will den Absatz national ankurbeln

Bonndorf. Adler hat das Premiumfleischsortiment Qualivo ausgebaut. Migros zieht mit und auch andere Händler sind interessiert.

Die Hans Adler OHG aus Bonndorf im Schwarzwald befindet sich laut Firmenchef Peter Adler auf einem guten Weg: „Wir werden 2010 erstmals die 100-Millionen-Grenze überschreiten“. Damit legt der Umsatz um zwei Prozent zu. Der Absatzzuwachs beträgt vier Prozent, im Kerngeschäft Schinken sind es sogar acht Prozent. Für 2011 habe sich das Unternehmen bereits neue Ziele gesetzt. Die Produktionsstätten für Roh- und Pökelfleisch sollen vergrößert werden. Den Markenauftritt für das Gesamtsortiment hat der Schinken- und Wursthersteller jüngst relauncht. Auch im Vertrieb ist laut Elisabeth Adler-Götsmann, verantwortlich für Kommunikation und Kooperation, „viel im Gang“. Angerkurbelt werden soll neben dem nationalen Geschäft auch der Export, der derzeit für 10 Prozent des Umsatzes steht. In Frankreich tritt Adler ab 2011 mit eigenem Vertrieb auf.

Ausbauen möchte Adler auch den Vertrieb des Qualivo-Sortiments. Seit über zehn Jahren unterstützt Adler dieses Premiumfleischprogramm. Das heutige Trendthema Nachhaltigkeit war bei der Gründung der Qualivo Deutschland GmbH, an der Adler inzwischen beteiligt ist, kaum jemandem ein Begriff. Heute könnte das Argument dem Sortiment zu einem na-

tionalen Auftritt verhelfen. Hilfreich ist dabei sicher der Ausbau des Sortiments um Fleischerzeugnisse wie Rohschinken, Salami, Bergwurst, Wienerle oder Lyoner. Im Kerngeschäft produziert Adler 300 bis 500 Qualivo-Schinken in der Woche. Als neue Kunden haben die Schwarzwälder den gehobenen Handel im Blick. Der hat bereits Interesse angemeldet. „Wir werden Anfang kommenden Jahres ausgewählte Händler nach Bonndorf einladen, die Fleisch und Wurst aus der Region Baden-Württemberg vermarkten wollen. Wir stellen uns pro Verkaufsregion einen starken Partner als Referenzkunden vor“, sagt Elisabeth Adler-Götsmann.

Vorbild könnte der Qualivo-Auftritt in den deutschen Filialen des Händlers Migros sein. Die Schweizer sind seit der ersten Stunde dabei, als Qualivo als reines Rindfleischprogramm startete. Inzwischen bietet Migros ein breites Sortiment in allen vier Filialen an. Mit großem Erfolg, wie Christian Leuthner, Bereichsleiter Food Frisch der Migros Deutschland GmbH, betont. Den Bedientheken gelinge damit eine deutliche Differenzierung im Wettbewerb mit anderen Händlern und mit Metzgereien. Deutschlandchef Erich Fi-



Kundenmagnet: Migros Deutschland bietet Qualivo-Rind- und Schweinefleisch in einem besonderen Thekenbereich an.



Uli Albert: Leitet für Adler das Qualivo-Programm.

scher kündigt an, Qualivo 2011 auch in der neuen Filiale in Ludwigsburg anbieten zu wollen.

Die Ware bezieht Migros von Adler. In Bonndorf werden jährlich etwa 1200 bis 1300 Qualivo-Rinder geschlachtet und ein Teil davon thekenfertig an Migros geliefert. Den Metzgern in den Filialen gelingt es durch professionelle Beratung meist, alle Teilstücke zu vermarkten. Aus den Migros-Filialen kam der Wunsch, das Sortiment um Schweinefleisch zu erweitern. Seit drei Jahren ist deshalb auch Schweinefleisch im Angebot, „nach über einjähriger Entwicklungszeit“, wie Uli Albert betont. Er ist bei Adler für Schlachtung verantwortlich und Verkaufsleiter Region. 230 Schweine schlachten er und sein Team in der Woche. Adler ist einer von vier Part-

nern mit acht Schlachtstätten im Qualivo-Programm. Insgesamt werden jährlich 6000 bis 7000 Bullen geschlachtet, sowie 600 bis 800 Schweine pro Woche. Die Tiere werden in der Region gemästet. Dazu erhalten sie besonderes Futter. Zum Wiesenheu kommt ein genfreier Getreidemix aus betriebseigenem Anbau, ergänzt mit Mineralien, Vitaminen sowie 60 verschiedenen Kräuter- und Pflanzenextrakten. Auch für Tierhaltung und -Transport gelten besondere Regeln. Die Erzeuger erhalten einen Aufschlag auf die Marktpreise. „Damit hebt sich das Fleisch in puncto Qualität, Genuss und Ethik deutlich von konventionellen Standards ab“, ist Adler-Marktingleiterin überzeugt. In der aktuellen Marktsituation sieht sie einen Vorteil darin, dass das Qualivo-Sortiment zwischen „Bio“ und „konventionell“ angesiedelt ist. Hier wachse die Nachfrage kontinuierlich. dl/lz 50-10