



„Milchziegenhaltung – Käseproduktion, Direktvermarktung“

Ziegenmilch aus der Sicht einer spezialisierten Molkerei
Unternehmenspräsentation Monte Ziege

24.November 2020 Teningen



20 Jahre Ziegenkäse

- Gründung Hofkäserei Monte Ziege
 - 2000 – 2005 Eigene Milchproduktion 40 – 100 Milchziegen
 - Wochenmarkt – Hofladen – Belieferung von WV – erste GH
 - Sortiment Taler, Ziegenquark, 2 Rollen und Verarbeitung von Kuhmilch Marke Mona Liesl
- Hofkäserei Monte Ziege – Aufbauphase II
 - 2005 – 2009 Expansion durch Milchzukauf , erste Vertragslandwirte
 - Ausbau der Vertriebsstrukturen mit Schwerpunkt Handel (LEH & NKH)
 - Sortiment Taler, Ziegenquark, 3 Rollen, Ziegencamembert, Ziegenmünster
Abfüllung für 11300 Becher erfunden

20 Jahre Ziegenkäse



- Käserei Monte Ziege – Umzug nach Teningen Aufbauphase III
 - April 2010 Umzug nach Teningen
 - Aufgabe der eigenen Ziegenmilchproduktion
 - Konzentration auf Handelsvermarktung, nationaler Ausbau
 - Sortiment keine nennenswerte Veränderungen
- Käserei Monte Ziege – Projektphase Biopulver
 - 2016 Start Ziegenmilch Offensive, weitere Vertragsbauern
 - 2017-2020 – heiße Projektphase Biopulver -
 - 2019 Bioziege Zweitmarke für Discounter

Zukunft....



- Synergien Biopulver - Monte Ziege nutzen
- Prozesse anpassen
- Sortimentsbereinigung
- Produktinnovationen
- II Relaunch Marke
- Expansion in Vertrieb
- Ziegen siegen! Kein Nischenprodukt mehr!

Herausforderungen....



- Aufbau weiterer Vertragslandwirte sichern
- Mengenwachstum Rohwaren Faktor 2-3
- Erzeugerberatung intensivieren
- Milcherfassung optimieren
- Lieferbetriebe professionalisieren
- Auszahlungspreise müssen passen

Beispiel Rohwareneinsatz



Ziegenquark

- 5 Liter Ziegenmilch für 1kg
- 5-6 x 1,05€ = 5€ Milch
- Verkaufspreis 1kg 10€
- Differenz 5€
- Zeitspanne 3 Tage bis Ware in Verkauf kommt
- Wenig Wettbewerb

Ziegen Weichkäse

- 10 Liter Ziegenmilch für 1kg
- 10 x 1,05€ = 10,50 € Milchgeld
- Verkaufspreis 1kg 12,50€
- Differenz 2,50€
- Reifezeit 2 Monate
- Höhere Produktionskosten
- Wettbewerb deutlich günstiger

Besonderheiten der Ziegenmilch



- Saisonalität
- Weniger Inhaltsstoffe als Kuhmilch
- Ziegenmilchprodukte sind zu günstig
- Sehr schonende Verarbeitung notwendig
- Muss immer Top frisch sein
- Frische geht vor Chargengröße
- Prädestiniert für Frischprodukte
- wachsende Beliebtheit

Monte Ziege steht für....



- Bekannt für milden und reinen Geschmack
- Innovative Produkte
- Als Ziegenkäse Marke bekannt
- Demeter Hersteller
- Fair zu Bauern, hoher Auszahlungspreis
- Aktive Gestaltung der gesamten Lieferkette
- Seit über 20 Jahre am Markt

Wünsch Dir was....

Monte Ziege
— KÄSEREI —

- Marke weiter ausbauen – Markführer in D
- Professionelles Marketing
- Produktinnovationen erfinden und vermarkten
- Ein „es muss gelistet Produkt“ werden.
- Produktionskosten senken
- Prozesse optimieren (Verwaltung & Produktion)
- Wertschöpfung deutlich erhöhen
- Expansion > 6.0 Mio € bis 2023
- Erfolg mit Zweitmarke BIOZIEGO
- Zufriedene Mitarbeiter und Inhaber



The advertisement for Demeter-Ziegenkäse features a man in a hat holding a large wheel of cheese in front of a goat farm. It includes the Demeter logo, three circular icons representing different cheese varieties, and a detailed text block in German. The text describes the cheese as being made from goats in the Black Forest, emphasizing its natural and organic qualities. It also mentions that the cheese is suitable for vegetarians and vegans, and provides information about where to find it.

Demeter-Ziegenkäse aus dem Schwarzwald

Ziegenkäse vom Demeter-Hof Monte Ziege

Mit einem dicken Wollfell und kräftigen Schenkeln, ist er ein wahrer Helden. Er ist der einzige, der aus einer Hölle von 1000 Metern über das Kniegabel, über einen Berg, einen Abhang in einer überaus kleinen Hütte von 10 Quadratmetern natürlich und gesund. Unser Hof, der wir nach biologischen Kriterien arbeiten, bewirtschaftet, unterstützt der ständigen Kontrolle des Demeterverbandes.

Ziegenmilch ist reich an Kalzium, Vitaminen und liefert einen wertvollen Baustein für gesunde Ernährung. Bereits im Altertum wusste man den therapeutischen Wert von Ziegenmilch. Menschen, die auf Kuhmilch allergisch reagieren, finden in Ziegenmilch und den daraus gewonnenen Produkten oftmals eine Alternative.

Wir verschieben die täglich frisch gewonnene Milch unserer Ziegen und großer Bergkäse direkt vor Ort in den tiefsten Keller.

Hallertau
Monte Ziege
Martin Buhl
Hof Monte Ziege
100% Bio
100% Vegetarisch
100% Vegan
Tel. 07141 123 456
Fax 07141 123 456

Monte Ziege
— KÄSEREI —





Monte Ziege
— KÄSEREI —

Beispiel alte Verpackungen

Monte Ziege
— KÄSEREI —







Aktuelle Produkte 2020

Monte Ziege
— KÄSEREI —

























A photograph of two brown mountain goats grazing on a lush green hillside. One goat is in the foreground, facing left, and the other is slightly behind it, facing right. A wire fence is visible in the background, along with a barn and rolling green hills under a blue sky with clouds.







Danke an alle Mitarbeiter die
bislang am Projekt Monte
Ziego gearbeitet haben.

Ziegen siegen!



Fragen Sie!

Hinweis: <https://www.ardmediathek.de/swr/video/made-in-suedwest/mit-ziegen-zum-erfolg-kaeserei-monte-ziego-erobert-den-weltmarkt/swr-fernsehen/Y3JpZDovL3N3ci5kZS9hZXgvbzEzMTc5NjE/>



Herzlichen Dank

Martin Buhl