

## PRESSEMITTEILUNG

---

### Gewinnerentwurf des Architektenwettbewerbs gekürt Schwarzwaldmilch Käsemanufaktur nimmt Form an

- Gewinnerbüro: Fuchs Maucher Architekten, Waldkirch
- Jury-Vorsitzender: Prof. Wulf Daseking
- Teilnehmende Büros: Fuchs Maucher Architekten, Geis & Brantner, Hotz + Architekten, Kuner Architekten, Ludescher + Lutz, Schmelzle + Partner, Schneider Architekten

**Titisee-Neustadt, 15. Januar 2021.** In Titisee-Neustadt, nahe des Badeparadieses Schwarzwald sowie der Firma Testo soll die künftige Schwarzwaldmilch Käsemanufaktur entstehen. Geplant ist eine Schaukäserei mit einem Erlebnisrundgang, einem Verkaufsmarkt sowie einer angeschlossenen Gastronomie. Ausgeschrieben wurde der Gebäudeentwurf im Rahmen eines Architektenwettbewerbs. Am 14. Januar 2021 ist die Jury, bestehend aus Experten in den Bereichen Architektur, Stadtplanung, Landschaftsarchitektur und Käserei sowie aus Vertretern der Stadt Titisee-Neustadt und der Schwarzwaldmilch unter strengen Hygienebedingungen zusammgekommen, um den besten Architektorentwurf zu küren. Gewonnen hat das Büro Fuchs Maucher Architekten, Waldkirch. „Ein weiterer wichtiger Meilenstein unserer Käsemanufaktur ist erreicht. Mit dem gewählten Architektorentwurf können wir nun tiefer in die konkrete Planung einsteigen“, so Andreas Schneider, Geschäftsführer der Schwarzwaldmilch.

#### Hohe Ansprüche an die Entwicklung des Standorts

Die Architektur der Käsemanufaktur muss sich in die einzigartige Schwarzwälder Landschaft natürlich einfügen und gleichzeitig einen Beitrag zur Baukultur im Hochschwarzwald leisten. Sie ist darüber hinaus Aushängeschild der regional verwurzelten und nachhaltig agierenden Schwarzwaldmilch, sprich, der Schwarzwälder Milchwirtschaft. Unter Berücksichtigung der über 90-jährigen Historie der Marke soll die neue Käsemanufaktur alle Ansprüche einer bodenständigen sowie modernen Käsemanufaktur mit hoher touristischer Bedeutung in der Region erfüllen.

### **Mehrfachbeauftragung für optimales Ergebnis**

Zur Erreichung einer optimalen Lösung dieser komplexen Aufgabenstellung wurden im Rahmen einer Mehrfachbeauftragung sieben renommierte regionale und überregionale Architekturbüros eingeladen Konzepte zu erstellen und einzureichen. Dabei handelt es sich um Fuchs Maucher Architekten (Waldkirch), Geis & Brantner (Freiburg), Hotz + Architekten (Freiburg), Kuner Architekten (Furtwangen), Ludescher + Lutz (Bregenz), Schmelzle + Partner (Dornstetten) sowie Schneider Architekten (St. Georgen). Die Beurteilung der Architekturentwürfe erfolgte unter strengsten Hygienebedingungen durch ein qualifiziertes Gutachtergremium aus Fachjury, Sachjury, Beratern und einem Vorprüfungsteam. Zum Vorsitzenden des Gutachtergremiums wurde im Rahmen der Sitzung Prof. Wulf Daseking gewählt, ehemaliger Leiter des Stadtplanungsamtes der Stadt Freiburg. „Der von uns ausgewählte Entwurf erfüllt die gestellten Anforderungen am besten: Eine hervorragende Einbettung des Gesamtkonzepts in die Landschaft, eine tolle Architektur und ein schlüssiges Raumkonzept. Darüber hinaus wird die Produktion sehr gut in Szene gesetzt“, hält Prof. Daseking fest. Meike Folkerts, Bürgermeisterin der Stadt Titisee-Neustadt, ergänzt: „Für Titisee-Neustadt ist das Projekt Schwarzwaldmilch Käsemanufaktur mit dem gewählten Architekturentwurf ein großer Gewinn in städtebaulicher, touristischer und wirtschaftlicher Hinsicht. U.a. entstehen 20 – 30 neue Arbeitsplätze und das Projekt ist ein wichtiges Zeichen für die heimische Landwirtschaft.“

### **Das Konzept der Schwarzwaldmilch Käsemanufaktur**

„Regionalität ist keine Modeerscheinung sondern ein stabiler Trend, der auch vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit und der Sicherung lokaler Lebensmittelherstellung weiter an Bedeutung gewinnt“, betont Schneider. Dem wird die Schwarzwaldmilch Käsemanufaktur optimal gerecht, indem Sie durch ein hochwertiges Produkt mit Herkunftsgarantie und eine ansprechende Architektur einen Mehrwert für die heimischen Milchbauern, den Tourismus in Titisee-Neustadt und die Schwarzwälder Baukultur bietet. Geplant ist eine Käsemanufaktur mit einer Maximalkapazität von 1.200 Jahrestonnen und Käsetypiken unterschiedlicher Reifegrade von bis zu über zehn Monaten. Die Käsesorten werden von Hartkäse über Schnittkäse bis zu halbfestem Schnittkäse reichen und aus Weidemilch, Bio-Milch und Bio Heumilch hergestellt. Die Käsemanufaktur wird sich auszeichnen durch ein gastronomisches Angebot sowie einen Verkaufsmarkt, außerdem werden die Themen Milch und Käse für die Besucher erlebbar gemacht. Herzstück sind die Käse-Produktion und das Reifelager. „Die entsprechende Berücksichtigung im Architekturentwurf war ein zentrales Beurteilungskriterium“, erläutert Markus Kaiser, Aufsichtsratsvorsitzender der Schwarzwaldmilch. „Nur so können wir auch dort liefern, was man unter der Marke Schwarzwaldmilch gewohnt ist, Produkte von höchster Qualität.“

Nun beginnt der eigentliche Planungsprozess. Dazu gehören auch das Konzept für die Gastronomie und den Markt. Hier sollen selbstverständlich auch viele regionale Partner integriert werden. „Unsere Käsemanufaktur soll das Schaufenster der Schwarzwälder Milchwirtschaft werden“, so Schneider.

### **Zeitplan**

„Die Jury-Sitzung wurde ermöglicht durch ein strenges Hygienekonzept – u.a. wurden alle Teilnehmer vor der Veranstaltung einem Covid-19-Schnelltest unterzogen“, erläutert Stefan Läufer von fsp.stadtplanung, der das Verfahren der Mehrfachbeauftragung für die Schwarzwaldmilch betreut hat. Geplant war die Jury-Sitzung eigentlich bereits im März 2020, konnte damals durch den kurzfristigen Komplett-Lockdown aber nicht stattfinden. Dieser zeitliche Verzug wirkt sich auch auf das Gesamtprojekt aus. Der Produktionsstart der Schwarzwaldmilch Käsespezialitäten wird nun für das Ende des Jahres 2023 angestrebt, Baubeginn müsste dafür spätestens Mitte 2022 sein.

---

### **Gerne stehen wir Ihnen für redaktionelle Rückfragen zur Verfügung:**

Moritz Collmar  
Projektleiter Käsemanufaktur  
0761 4788-267  
moritz.collmar@schwarzwaldmilch.de

---

### **Allgemeine Informationen zur Molkerei:**

Die Schwarzwaldmilch-Gruppe ist ein Unternehmen mit genossenschaftlicher Trägerschaft und Sitz im Herzen der Kulturlandschaft Schwarzwald. Seit 90 Jahren liefern die Bauern der Region, meist familiär geführte Höfe mit durchschnittlich 43 Kühen, ihre Milch an die zwei Standorte Freiburg und Offenburg. Weidewirtschaft und eine traditionelle Landwirtschaft finden sich aufgrund der besonderen geografischen Gegebenheiten im Schwarzwald häufig. Auf dieser Grundlage entstehen in Freiburg hochwertige Milchprodukte von Butter über Joghurtprodukte, Milch und Milchmischprodukte sowie Desserts bis zu Brotaufstrichen. Qualitätsmerkmale des Standortes Freiburg sind die Kennzeichnung Weidemilch ohne Gentechnik sowie die getrennte Verarbeitung von Bio-Milch mit der Zertifizierung Bioland. Ebenso ist das starke Markensortiment LAC lactosefrei Teil des Produktportfolios und bietet lactosefreien Milchgenuss in Schwarzwaldmilch-Qualität.

Daneben stellt die Unternehmensgruppe am Standort Offenburg ein qualifiziertes und hochwertiges Pulver- und Ingredientsportfolio her. Das Produktportfolio spielt eine bedeutende Rolle in der europäischen Süß-, Backwaren- und Gewürzindustrie sowie im Markt der stark wachsenden Sportlernahrung. Lebensmittelbasierte Spezialprodukte für die Pharmaindustrie runden das Produktionsprogramm am Standort Offenburg ab.

Insgesamt arbeiten an beiden Standorten über 430 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

[www.schwarzwaldmilch.de](http://www.schwarzwaldmilch.de)