

## Presseinformation

### **Schwarzwaldmilch kooperiert mit der Käserei Bauhofer**

#### **Strategische Partnerschaft für nachhaltiges Wachstum**

**Freiburg/Bodnegg, 15.05.2025.** Die in Freiburg ansässige Schwarzwaldmilch-Gruppe hat eine umfassende Zusammenarbeit mit der Martin Bauhofer Käserei GmbH vereinbart. Die Kooperationsvereinbarung erstreckt sich auf zentrale Funktionsbereiche und konzentriert sich zunächst auf die Bereiche Vertrieb und Marketing sowie die Produktion und hier insbesondere die Herstellung bestehender sowie neuer Käseprodukte unter der Marke Schwarzwaldmilch. Die Käserei Bauhofer ist spezialisiert auf Allgäuer Emmentaler, Bergkäse und Schnittkäse. Den Sitz hat das Familien-Unternehmen in Bodnegg im württembergischen Allgäu.

#### **Wachstumsperspektiven**

„Wir möchten das Schwarzwaldmilch Käse-Sortiment weiter ausbauen und den gesamten Käse-Absatz der Käserei Bauhofer durch die Kooperation steigern“, erklärt Andreas Schneider, Geschäftsführer der Schwarzwaldmilch-Gruppe. Hierzu wird die Freiburger Molkerei u.a. vertriebliche Aufgaben übernehmen. Darüber hinaus sollen neue Produkt-Konzeptionen entstehen und, wo sinnvoll, Systeme und Prozesse synergetisch genutzt werden. „Dies ist der Start einer langfristigen und für beide Häuser nachhaltigen Partnerschaft“, so Markus Kaiser, Aufsichtsratsvorsitzender der Schwarzwaldmilch-Gruppe.

Die bestehenden vier Schwarzwaldmilch Käse-Artikel, der drei und sechs Monate gereifte Biomilch Bergkäse sowie der drei und sechs Monate gereifte Weidemilch Bergkäse, werden ab sofort von der Käserei Bauhofer hergestellt. „Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit, die uns gemeinsam in die Lage versetzt, unsere Marktpositionen weiter zu stärken und Synergien zu nutzen“, betonen die beiden Geschäftsführer der Käserei Bauhofer, Martin und Michael Bauhofer.

## **Die Unternehmen Schwarzwaldmilch und Käserei Bauhofer**

Die Schwarzwaldmilch-Gruppe mit genossenschaftlicher Trägerschaft gehört landesweit zu den führenden Molkereien und verarbeitet täglich ca. 700.000 kg Milch. Seit über 95 Jahren liefern die Bauern der Region ihre Milch für die zwei Standorte Freiburg und Offenburg an. Die mehr als 800 zumeist kleinen, familiengeführten Höfe sorgen mit ihren durchschnittlich 46 Milchkühen für die herausragende Qualität der Milchprodukte. Das Portfolio des Unternehmens reicht von Milch (frisch und haltbar) über Joghurts, Butter und Sauer Milchprodukten bis hin zu lactosefreien und Protein-Produkten – das Bio- sowie das Bio Heumilch-Sortiment sind Bioland zertifiziert. In mehreren Kategorien der Weißen Linie ist Schwarzwaldmilch national Marktführer bei den Herstellermarken.

Die Käserei Bauhofer hat ihren Sitz in Bodnegg im württembergischen Allgäu. Die Geschichte des Familienunternehmens reicht zurück bis ins Jahr 1911 und wird heute in dritter bzw. vierter Generation von Senior-Chef Martin und seinem Sohn Michael Bauhofer geführt. Von der Abholung der Milch beim Bauern bis zum fertigen Käse werden sämtliche Schritte im eigenen Hause durchgeführt. Die Käsespezialitäten stellt die Käserei Bauhofer nach traditionellen Rezepturen und mit handwerklicher Sorgfalt her. Pro Tag werden in der Käserei ca. 65.000 kg Milch verarbeitet.

Weitere Informationen zu Schwarzwaldmilch unter: [www.schwarzwaldmilch.de](http://www.schwarzwaldmilch.de)

Instagram: <https://www.instagram.com/schwarzwaldmilch/>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/schwarzwaldmilch>

Weitere Informationen zur Käserei Bauhofer unter: <https://www.bauhofer.net/>

Instagram: <https://www.instagram.com/kaesereibauhofer/?hl=de>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/kaesereibauhofer/>

### **Pressekontakt**

Moritz Collmar

Tel.: +49 (0)761 4788 267

E-Mail: [moritz.collmar@schwarzwaldmilch.de](mailto:moritz.collmar@schwarzwaldmilch.de)