



Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie

Herausforderungen für die Gemeinde Konolfingen
oder
von gestern zu heute und morgen

"Gestern"



Um ein Patent für Milchsterilisation der Hotellerie nutzbar zu machen, gründete der Hotelpionier Cäsar Ritz 1892 in Bern die Berneralpen Milchgesellschaft. Prominente Teilhaber waren unter anderen Emanuel Muheim, Jean von Wattenwyl, Georges Marcuard, Hans Pfyffer von Altishofen, Numa Droz und Auguste Escoffier. Bereits in ihrem Gründungsjahr nahm die Berneralpen Milchgesellschaft in Stalden im Emmental mit vier Arbeitern sowie einem Aktienkapital von 400'000 Fr. den Betrieb auf. Sie wurde bald zur grössten Arbeitgeberin im Raum Konolfingen. 1895 gelang dem Milchverwertungsbetrieb, der ab 1901 auch die Stalden crème produzierte, der Durchbruch mit einer exportfähigen ungezuckerten Kondensmilch ("Bärenmarke").



Kanne für Kanne: Milchannahme um 1915.

"Heute"

Im Nestlé Werk in Konolfingen, dem wichtigsten Standort für die Milchverarbeitung von Nestlé in der Schweiz, werden täglich rund 300'000 Liter Milch von Bauern aus der Region verarbeitet. Mit der lokal produzierten Milch werden hauptsächlich Säuglings- und Gesundheitsnahrung hergestellt. Die Produkte aus Konolfingen werden in über 60 Länder weltweit exportiert.

Anlässlich der Einweihung des R&D Accelerators (2020) sagte Mark Schneider, CEO von Nestlé: "Innovation im Bereich von Milchprodukten und pflanzlichen Milchalternativen ist von strategischer Bedeutung für unser Produktportfolio und unsere Nachhaltigkeitsagenda. Wir haben uns ambitionierte Klimaziele gesetzt. Dies ist Teil unseres Versprechens, Produkte zu entwickeln, die gut für die Gesundheit und gut für den Planeten sind."



"Morgen"

Solarpanels statt Kühe

oder

vom Landwirt zum

Landschaftspfleger?

