

# Türkische Molkereiindustrie schaut sich in Bayern um

Am Montag, 13. April 2026 landeten am Flughafen Franz-Josef Strauß in München 29 Teilnehmer einer Delegationsreise von Führungskräften der Molkereiindustrie aus der Türkei nach Bayern. Solche Delegationsreisen werden veranstaltet von der Bayern International – Bayerische Internationale Wirtschaftsbeziehungen GmbH. Dies geschieht im Rahmen des internationalen Fort- und Weiterbildungsprogramms zur Exportförderung – »Bayern – Fit for Partnership« (BFP).



Die Teilnehmer der Delegationsreise im großen Hörsaal des Lehr-, Versuchs- und Fachzentrums für Molkereiwirtschaft Kempten.

Fotos: Sterk

Dabei reisen internationale Fach-, Führungskräfte und Entscheidungsträger nach Bayern und haben die Möglichkeit, wichtige Kontakte zu Unternehmen und Institutionen zu knüpfen, oder auch an themenspezifischen Schulungen teilzunehmen. Geht es dabei um Ernährung im Allgemeinen oder Milchwirtschaft im Speziellen, ist Georg Herbertz Dairy Food Service der bewährte Organisationspartner.

## Tag 1 – Besuch der Bayerischen Staatsgüter

Der erste Besuch führte die türkischen Gäste zu den Bayerischen Staatsgütern nach Poing-Grub. Direktor Anton Diepold stellte nach der Begrüßung die Milchviehhaltung bei den Bayerischen Staatsgü-

tern vor. Die Überschriften lauteten: Wer sind wir? Was ist unsere Mission? Und der Betriebsspiegel. Diepold erläuterte das Bildungswesen im Rinderbereich, stellte die BayFeedsApp vor und sprach über die Sensorik am Tier. Mit den Themen Tierwohl, Melkroboter, Kälberhaltung und Methanemissionen beim Milchvieh rundete er seinen Vortrag ab. Zweite Station der Tour durch Bayern war die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft in Grub. Der Leiter des Instituts für Tierzucht, Dr. Johann Ertl, präsentierte im Rahmen einer Betriebsbesichtigung das Staatsgut Grub. Anschließend brachte er seinen interessierten Zuhörern – Simultanübersetzerin Zehra Bayraktar machte einen richtig guten Job – die Themen (das Zuchtprogramm für Fleckvieh in Bayern,

die Doppelnutzung Fleisch und Milch und Maßnahmen zur Qualitätssicherung bei der Milcherzeugung) näher. Die zahlreichen Fragen der Gäste nach den ersten beiden Besuchen, die von den Vortragenden alle umfangreich beantwortet wurden, zeigten, dass da eine sehr wissbegierige Gruppe durch Bayern unterwegs war. Nach dem Mittagessen in der Kantine in Grub war das nächste Ziel der Milchprüfung Bayern e. V. in Wolnzach. Christine Röhrli, Geschäftsbereichsleitung Technik, begrüßte die Reisegruppe. Nach der Vorstellung des Unternehmens erklärte sie das System der Qualitätsbezahlung von Milch in Bayern, die Milchgüte- und die Milchleistungsprüfung. Eine ausgiebige Betriebsbesichtigung und die wieder zahlreichen, ausführlich beantworteten

Fragen schlossen den ersten Tag ab. Abendessen und Übernachtung war in Regensburg organisiert.

## Tag 2 – Firmenbesuche im Fokus

Tag zwei startete mit dem Besuch bei der KRONES AG in Neutraubling. Nach der Begrüßung und Vorstellung des Unternehmens sprachen Felix Burgberg und Peter Peinelt über die Aktivitäten des Unternehmens in der Türkei. Olaf Drelowski präsentierte anschließend die Themen »Prozesstechnik für Molkereien und Käseereien« sowie »Innovationen zur Mechanisierung und Automation in der Produktion«. Darauf folgend stellte er Anwendungsbeispiele vor und stand den Gästen für Fragen zur Verfügung. Nach einer kurzen Betriebsbesichtigung – geführt von Stefan Höller – wurde der Besuch mit einem Mittagessen in der KRONES Kantine abgeschlossen. Nächster Stopp der Bayern-Tour war Vilsbiburg. Die Flottweg SE ist, nach eigenen Worten, in



Die türkischen Milchwirtschaftler bei ALPMA in Rott am Inn.

Vilsbiburg daheim, in der Welt zuhause. Im Unternehmen mit 60 Jahren Expertise in Trenntechnik wurde die Delegation von Andreas Senftl, Experte für Lactose Produktion, Andreas Metzner, Head of Global Sales & Application und Secil Biyik vom türkischen Unternehmen Troya Proses, empfangen. Auf Begrüßung und Vorstellung des Unternehmens folgten eine Präsentation zu »Separatoren und Dekanter für die Molkereiindustrie« und die Vorstellung des neuen Technikums. Nach einer Betriebsbesichtigung und in-

teressanten Fragen und Antworten war da nächste Ziel Amerang, wo Abendessen und Übernachtung eingeplant waren. Am Mittwoch 15. April wurde die Gruppe bei der SOMIC Verpackungsmaschinen GmbH & Co. KG von Lothar Barth und Bahri Yagimli erwartet. Die türkischen Milchwirtschaftler bekamen hier Lösungen für Umverpackungen für Molkereiprodukte und Produktideen präsentiert. Betriebsbesichtigung und Diskussion rundeten den Besuch ab. Die Weiterfahrt führte nach Rott am Inn zur Alpen-

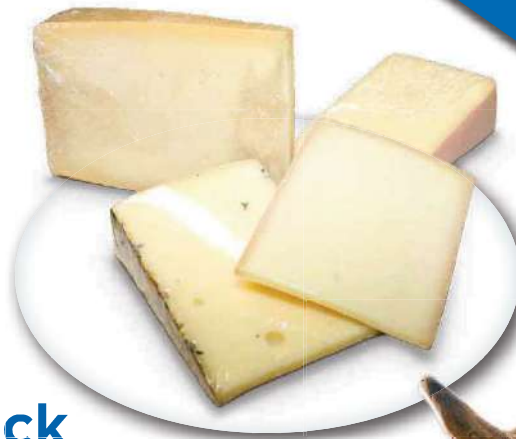


## Die SAN Fresh bringt die Individualität zurück in die Käsetheke!

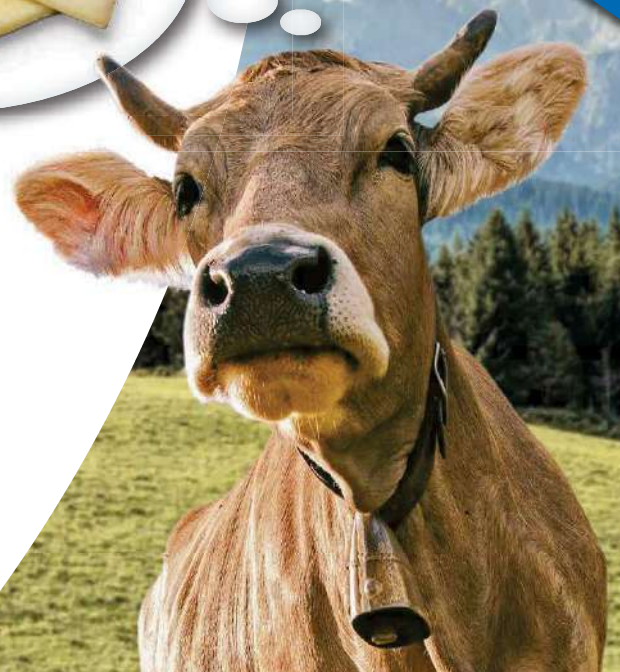
Durch den Einsatz der SAN Fresh erhalten die eingeschlagenen Käsesegmente nicht nur die Optik des Handverpackten sondern fördern auch das Bewusstsein für **regionale Produkte und Nachhaltigkeit**, denn der **Verpackungsmüll** wird ganz nebenbei **um bis zu 60% reduziert!**

Ein wegweisendes neues Verpackungskonzept, gerade in Zeiten des Fachkräftemangels und sich stetig wandelnden Verbraucheransprüchen.

Mehr Infos: [www.alpma.com](http://www.alpma.com)



 **interpack**  
PROCESSING & PACKAGING  
Halle 14  
Stand C35





Süalp Erdogan, Generalkonsul der Türkei in München, sprach bei der Hausmesse ein Grußwort.



Prof. Dr. Hami Alpas sprach über die Transformation der türkischen Milchwirtschaft.



Dairy-Experte Georg Herbertz und Sophia Gutekunst, Bayern international, begleiteten die Reise.

land Maschinenbau GmbH, wo die Gäste von Christian Kappeler, Vertriebsleiter Käsereitechnik, und İlhami Yigit, GMT Mühendislik, empfangen und betreut wurden. Die ALPMA Gruppe sieht sich selbst als regional verwurzelt und global vernetzt. Zur Gruppe gehören LTH Dresden, Sulbana AG (CH, IT, FI), Servi Doril (F), und Secril (F). In den Firmenverbund sind Alpenhain und Frischpack eingebunden. Der Besuchergruppe wurden Anlagen für handwerklich arbeitende und mechanisierte Käsereien, Anwendungen für das Aufschneiden und Verpacken von Käse und neue Produktideen vorgestellt. Nach Betriebsbesichtigung, vielen, ausführlich beantworteten Fragen und einem feinen Imbiss ging es weiter zur Alpenhain Käsespezialitäten GmbH. Der Besuch, mit Unternehmensvorstellung, Betriebsbesichtigung und ausführlichem Gespräch, beendete das Fachprogramm des Tages. Nach einer dreistündigen Fahrt erreichte die Delegation Kempten im Allgäu wo die Übernachtung gebucht war. Der Abend stand zur freien Verfügung.

## Hausmesse in der Molkereischule Kempten

Das Programm am Donnerstag, 16. April waren eine Hausmesse im Foyer der Molkereischule, verschiedene Vorträge und ein weiterer Firmenbesuch. Die Stände der Hausmesse belegten die Firmen RAPS Kulmbach, ASEPTO Prozesstechnik, Falkenstein Projektmanagement, Ytron Process Technology, Foodfab München, Reisacher Neu- und Gebrauchtmaschinen, WEBER Food Technology, muva kempten und Ampack-solutions. Clemens Rück, Geschäftsführer des Milchwirtschaftlichen Vereins Bayern e. V. und der Süddeutschen Butter- und Käse-Börse e. V. Kempten, begrüßte die

Delegation und wünschte einen interessanten Tag. Süalp Erdogan, Generalkonsul der Türkei in München, sprach ein Grußwort, ebenso Sophia Gutekunst von Bayern International. Die Vorstellung der türkischen Gäste erfolgte durch Burhan Sakkaoglu, Geschäftsführer von ASÜD Türkei. Clemens Rück übernahm die Vorstellung der Süddeutschen Butter- und Käsebörsen und der Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten für die Milchwirtschaft in Bayern. In diesem Zuge erklärte er auch die Leistungsfähigkeit der Schule in Kempten. Dr. Maximilian Morawek übernahm die Vorstellung der muva kempten GmbH und deren Leistungsspektrum. Das Thema »From Quantity to Quality! The Structural Transformation of the Dairy Industry in Turkey« besprach Prof. Dr. Hami Alpas. Über Trends und innovative Entwicklungen für Molkereiprodukte berichtete Georg Herbertz. Im Anschluss stellten sich die an der Hausmesse teilnehmenden Unternehmen der Delegation vor. Wie schon an den Vortagen zeigte sich, in Form der Fragen, das große Interesse der Delegationsteilnehmer. Nach dem Mittagessen war Zeit für individuelle Gespräche zwischen den Firmen und den türkischen Gästen, was reichlich genutzt wurde. Das Fachprogramm wurde abgeschlossen mit einem Besuch bei GEA Food Solutions in Kempten. Alexander Pawlowicz und Mert Tümer präsentierten Lösungen für Ressourcenschonung in der Milchverarbeitung und sprachen über Nutzung der Automation zur Steigerung der Effizienz und Slicing- und Loading bei der Verpackung von Käse. Der Tag wurde mit einem gemeinsamen Abendessen, auf Einladung der Milchwirtschaftlichen Vereins und der Zulieferindustrie, im Restaurant & Hotel Landhaus Sommerau in Buchenberg, abgeschlossen.

Am Freitag, 17. April hoben, nach einem

Abschlussbesuch im Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie, die Maschinen nach Izmir und Istanbul in München ab. Eine perfekt organisierte und sehr gut angenommene Delegationsreise hatte damit ein erfolgreiches Ende.

Ivan Karl Werner Sterk

Wir haben Frau Cetin abschließend noch um ein Statement gebeten.

**dmz: Frau Cetin, Sie waren seitens ihrer Kammer der Ansprech- und Organisationspartner von Herrn Herbertz. Wie zufrieden sind sie mit dem Engagement der deutschen Firmen, die sie besuchen?**

**Icım Akasal Cetin:** Ich muss ganz ehrlich sagen, ich war in diesem Jahr sehr erstaunt. Viele der Firmen die wir besucht haben, betreiben ja schon Aktivitäten in der Türkei und haben von dort türkische Mitarbeiter eingeflogen um diese Delegation möglichst gut zu betreuen, das war sehr beeindruckend. Dazu kommt, dass bei uns in der Türkei »made in Germany« nach wie vor ein sehr gutes Label ist.



**dmz: Viel Erfolg bei der Durchführung weiterer Reisen.**