

Dallmayr verkauft Ettaler Joghurt

Produkte der Schaukäserei stehen im Regal des berühmten Münchner Delikatessladens: „Hervorragend für unser Image“

Im August 2005 machte ein Mann aus München in der Garmischer Gegend Urlaub. Beim Frühstück las er in der Lokalzeitung von der Eröffnung einer neuen Genossenschaft, der Schaukäserei Ettal eG. Das sollte Folgen haben.

Das Delikatessengeschäft Dallmayr in der Münchner Innenstadt ist ein Magnet für Einheimische und Touristen. Wer durch die rechte Eingangstür tritt, sieht einen Bereich mit Stehtischen, in dem sich Besucher Meeresspezialitäten schmecken lassen können, links davon gibt es Fleisch und Wurst, weiter geradeaus kommt eine lange Käsetheke, und dahinter steht ein Regal mit anderen Milchprodukten.

Dort in der Mitte ist er zu finden: der Joghurt der Schaukäserei. Es gibt ihn in den Geschmacksrichtungen Natur, Erdbeere, Brombeere, Himbeere, Aprikose, Zitrone, Banane und Vanille. „Für uns ist es ein großer Erfolg, dass so ein bekanntes Feinkostgeschäft unseren Joghurt im Sortiment hat“, sagt Klement Fend, der zweite Vorstand der Genossenschaft, der maßgeblich an der Gründung beteiligt war.

Der Mann aus München, der vor zwei Jahren in der Garmischer Gegend Urlaub machte, war ein Mitarbeiter von Dallmayr. „Unsere Einkäufer sind laufend dabei, neue Spezialitäten zu finden“, sagt Einkaufsleiter Josef Riepl. „Sie gehen Tipps nach, manchmal finden sie aber auch zufällig neue Produkte – so wie im Fall der Schaukäserei.“

Dallmayr erkundigte sich bei der Ettaler Genossenschaft nach deren Produkten, und Verkaufsleiterin Ulrike Zwing schickte umgehend Ware nach München, darunter mehrere Käsesorten und den Joghurt. Vor allem der Joghurt überzeugte den Münchner Delikatessladen. „Danach kamen nochmal zwei Mitarbeiter von Dallmayr vorbei, um sich zu vergewissern, dass es bei uns auch sauber zugeht“, erzählt Fend. Schließlich wollten sich die Kunden des Feinkostgeschäfts manchmal von der Herkunft der Produkte überzeugen.

Den letzten Test bestand die Schaukäserei ohne Probleme, und seitdem steht der Joghurt bei Dallmayr im Regal. „Unsere Produkte müssen sich durch beson-

ders herausragende Qualität auszeichnen“, sagt Einkaufsleiter Riepl. Der Ettaler Joghurt habe dieses Kriterium erfüllt. Er sei ein sehr hochwertiges Produkt, das es nicht überall zu kaufen gebe. Hinzu komme der kurze Weg zum Erzeuger.

Was ist das besondere am Joghurt der Schaukäserei? „Er ist ein reines Naturprodukt, ohne Zucker, Gelatine, Konservierungsstoffe oder Stabilisatoren“, sagt Fend. Besonders gut kämen die Fruchtzusätze bei den Kunden an. Auch sie seien ein reines Naturprodukt. Sie stammen von der Schweizer Firma Amrain. „Eine solche Qualität bringt sonst niemand her“, sagt der Vorstand.

Die Verkaufszahlen des Joghurts steigen seit gut zwei Jahren beständig. Von Januar bis Oktober 2007 gingen allein in der Schaukäserei 37.500 Becher à 200 Gramm über die Ladentheke, weitere rund 30.000 Becher wurden in Fremdläden verkauft – unter anderem bei Dallmayr. Dort finden sich neben dem Joghurt auch zwei Käsesorten der Schaukäserei im Regal: der Urige Ammergauer und der Klosterkäse.

Wenn Besucher in die Schaukäserei kommen, weist der Betreuer stolz darauf hin, dass es den Käse und Joghurt auch im Münchner Nobelgeschäft zu kaufen gibt. „Für unser Image ist das hervorragend“, so Fend. „Die Leute sagen sich: Wenn es der Dallmayr hat, dann muss es ja gut sein.“ hf



Der Ursprung von allem: Genossenschaftsmitglied Toni Mangold mit einer seiner Milchkühe.



2005 eröffnet: Die Schaukäserei Ettal eG.



Der Joghurt der Schaukäserei im Dallmayr-Regal.



Das Dallmayr-Haus in der Münchner Innenstadt: Magnet für Einheimische und Touristen.