

Journée du lait

2017



Lëtzebuerger Mëllech Communiqué
de LVM Luxembourg
Be- an Veraarbechtungsbetribber

Geschichte

Ausgangspunkt der Geschichte der Luxlait ist das Jahr 1894. In diesem Jahr wurde eine Privatgesellschaft Namens "Central-Molkerei" gegründet.



Diese Molkerei wuchs zur A.G. und verwandelte seinen Namen in "Zentralmolkerei". Die Aktivitäten der Molkerei konnten einen starken Aufschwung infolge der während des zweiten Weltkrieges auferlegten Zwangsumgestaltung der luxemburgischen Milchwirtschaft. Die täglich gelieferte Milchmenge stieg von 2000 Liter am Ende der dreissiger Jahre auf 40 000 Liter am Ende des zweiten Weltkrieges an.

Die gegenwärtige juristische Form der Agrargenossenschaft wurde im Jahre 1946 angenommen und ab diesem Zeitpunkt wurde die Gesellschaft unter den Namen "Molkereigenossenschaft Luxemburg - Laiterie de Luxembourg" bekannt.

Die Neugestaltung des luxemburgischen Milchsektors wurde am 2. Oktober 1978, mit der Fusion der drei letzten luxemburgischen Molkereigenossenschaften CELULA, LADUNO und LUXLAIT unter dem Namen LUXLAIT association agricole (Agrargenossenschaft), beendet.

Qualität

Seit mehr als einem Jahrhundert verbinden wir erfolgreich die ständige Weiterentwicklung unserer Herstellungsverfahren mit der Bewahrung des natürlichen Charakters unserer Produkte.

Luxlait's Hauptbemühung ist seine Kunden mit einem breiten Angebot an natürlichen Milcherzeugnissen und hoher Qualität zufrieden zu stellen. Deswegen verpflichtet sich Luxlait nur Rohmilch gesunder Kühe, die unter Einhaltung optimaler hygienischer Bedingungen gesammelt und befördert wird und die ausschliesslich durch luxemburgische Bauernhöfe erzeugt wird, zu verarbeiten.

Dieses Jahr wurde Luxlait auf dem Foodsummit mit gleich 2 Food Awards ausgezeichnet. Stolz nahm Luxlait den „Supply Chain Award“ in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit und Hygiene entgegen. Zudem wurde die Molkerei mit dem „Best Food Experience Award“ für das kundenorientierte Angebot von Luxlait und dem Vitarium im Bezug auf Qualität, Design der Infrastruktur, Gastfreundlichkeit, Service, Information und Kommunikation vor Ort sowie das Einhalten der Lebensmittelsicherheit ausgezeichnet.

Luxlait Association agricole
Am Seif / L-7759 Roost/Bissen
Tel.: 250 280 1

www.luxlait.lu / www.vitarium.lu



Fromagerie de Luxembourg LU-L5

Historique de l'entreprise / du produit

C'est en 1981 que la collaboration entre Monsieur Feyder et Monsieur Marinelli, maître fromager ayant ses racines en Italie, a marqué le début de la Fromagerie de Luxembourg.

Au début, 300 litres de lait ont été transformés en Mozzarella par jour ; de nos jours, nous consommons entre 16.000 et 18.000 litres en moyenne par jour. La palette des produits s'est élargie de plus en plus, même si la recette est restée la même et ce n'est pas un secret : le lait cru. Le lait cru parvenant d'agriculteurs à 100% luxembourgeois est transformé quotidiennement en Mozzarella sous différentes formes et produits : des nœuds, des boules, des cerises, de la Mozzarella râpée, des Burratas, de la Ricotta, de la Bola de Neige ou encore du beurre de cuisine.



Philosophie : De nos jours, la Fromagerie de Luxembourg compte 17 ouvriers / employés et nous produisons entre 9 et 10 tonnes de Mozzarella par semaine. Notre philosophie se base sur deux piliers principaux : la qualité de nos produits et la satisfaction de notre clientèle.



Produits laitiers : Fromage (Mozzarella), Bocconcini, Scamorza, Mozzarella râpée, Cerises, Rondes, Salami, Burrata, Ricotta, Bola de neige. Ces produits se différencient principalement par leur « forme » ; le processus de fabrication reste le même. Nous collectons du lait 5 jours sur 7 et produisons 6 jours sur 7, ce qui nous permet de garantir la fraîcheur de nos produits.



Fromagerie Schmalen LU-L6

Schon seit mehreren Generationen sind die Familie Schmalen Landwirte. So auch René Schmalen, welcher 1984 zusammen mit seiner Frau Siely die Idee entwarf, die eigene Milch selbst zu verarbeiten und Käse herzustellen. Anfangs wurde der Käse, der Berdorfer, wie er genannt wird, in kleineren Mengen selbst produziert und im Hofladen vermarktet. 8 Jahre später kam dann die Joghurt- und Speisequark-produktion hinzu. Bereits 1991 konnte die Produktion soweit vergrößert werden, dass auch Grosshändler mit dem Berdorfer Käse beliefert werden konnten. Seit 2004 ist der Bauernhof umgesiedelt, er ist nun ausserhalb des Dorfes, wo neben den Milchkühen etwa 5 Jahre später auch Ziegen hinzuzogen. Diese liefern zusätzliche Milch für die mittlerweile ansehnliche Palette unterschiedlichster Käsespezialitäten. Zusammen mit Tochter Monique und Sohn Patrick sowie den 7 Mitarbeitern wird sich rund um die Uhr um das Produkt gekümmert. Im Laufe der Jahre hat sich der Berdorfer Käse zu einer Luxemburger Spezialität entwickelt, die landesweit bekannt ist.



Fromagerie
Schmalen-Brouwer
2, rue de Consdorf
L-6551 Berdorf

www.berdorfer.lu

MOLKEREI THIRY LU-L8

Mir sinn d'Famill Thiry vun Schuller an mir hun een Mëllechkei- an Maaschtbetrib mat enger klenger Molkerei. Eis Rass ass Fleckvéih. Bei eis um Haff schaffen 4 Leit : Thiry Claude an Thiry-Kummer Karin, Thiry Jeff a Rick. 2013 hun mir eis kleng Molkerei opgemach.

Eis pasteuriséiert Frëschmëllech gëtt als 1/1 L Vollmëllech mat natierlechtem Fettgehalt, mat 1,5% Fettgehalt an als 1/2 L Schokolasmëllech mat 3,5% Fettgehalt mat Fairtrade Kakao a Rouerzocker, agefëllt.

Et ass eis Leidenschaft gudd Mëllech ze produzéieren...

Schmacht des Leidenschaft !



Molkerei Thiry
19, rue du Stade
L-4995 Schouweiler

www.molkerei-thiry.lu



Bio-Haff Baltes

LU-L9

- landwirtschaftlicher Mischbetrieb
- Bio-Betrieb seit 2001
- Demonstrationsbetrieb biologischer Landbau
- Einstieg Milchziegenhaltung ab 2006 / 40 Tiere / 20 000 Liter pro Jahr
- Aktuell : 140 Milchziegen / 85 000 Liter pro Jahr
- Eigene Hofkäserei
- Verarbeitung und Vermarktung ausschliesslich in Eigenregie

Bio-Haff Baltes
Um Sowel
L-9186 Stegen

www.biobaltes.lu



BIOG-
MOLKEREI
zu Käerjeng

LU-L10

Am 8. Oktober 1988 wurde die Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) gegründet. Neun Mitglieder unterzeichneten damals die Gründungsurkunde und legten so den Grundstein für eine gemeinsame Verarbeitung und Vermarktung Ihrer Produkte. Mittlerweile sind aus den neun Mitgliedern 30 geworden, wovon zehn den Fokus auf die Milchproduktion gelegt haben.



Haff in Rollingen bei Mersch verlegt, einen neu errichteten Aussiedler-Bauernhof, auf dem die BIOG eine weitere Hofkäserei eingerichtet hat, und in der neben den bereits genannten Produkten auch Frischkäse, stichfester Joghurt und Quark-Desserts in Demeter-Qualität hergestellt werden.



Die BIOG-MOLKEREI verarbeitete 2016 ein bisschen mehr als 1000 Tonnen Milch. Der Kass-Haff verarbeitete 85 Tonnen und der Schanck-Haff ungefähr 218 Tonnen Milch pro Jahr.

Mit der Inbetriebnahme der neuen Bio-Molkerei Anfang 2016 konnte das Sortiment an BIOG-Milchprodukten jetzt in Bascharage hergestellt werden. Mittlerweile werden in der BIOG-MOLKEREI zu Käerjeng Fräsch Bio-Vollmöllech mit min. 3,8% Fett, teilentrahmte Bio-Milch mit 1,5% Fett, Bio-Schokomilch, Bio-Rahm und Bio-Joghurt und, pünktlich zum Sommer, steht dann auch schon das neueste Milchprodukt aus der Molkerei bereit: BIO-GLACE, ein cremiges Bio-Speiseeis aus Luxemburger Milch, fair gehandelter Vanille und fair gehandeltem Kakao.

Auch der BIOG-Stoffi (Bio-Speisequark) und der Weisschimmelkäse der Marke BIOG wurden jahrelang auf dem Schanck-Haff hergestellt. Ihre Produktion wurde jedoch 2014 auf den **Kass-**

BIOG-Molkerei, 17, rue Zaemer,
L-4959 Bascharage
an
BIOG, 13, rue Gabriel Lippmann,
L-5365 Munsbach
www.biog.lu

**Bio-Haff
Baltes**

Bio-Betrieb
Baltes Daniel
Stegen

**BIO
KEISEREI**

www.biobaltes.lu

LU-BIO-01

Schéiferei An "Dottësch"

Fabrication Artisanale de produits laitiers pur brebis:

Fromages, glaces, yaourts



Schéiferei



An "Dottësch"

Ferme Conter-Ruppert
9a, rue du Schlammestee
L-5770 Weiler-la-Tour

mail: dottesch@pt.lu
Tél.: 26 67 22 17



Mitgeteilt vom
LVM Luxemburg
(Verband der Luxemburger
Molkereifachleute und Milchwirtschaftler)



www.lvm-verband.lu
62, rue de Mertert L-6636 Wasserbillig