

## UNTERNEHMENS PORTRÄT

### **Frischkäse- und Quarkspezialist Karwendel:**

#### **Erfolgreiches Familienunternehmen mit starken Marken**

Die Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG mit Sitz in Buchloe im Allgäu ist eines der bedeutendsten privaten Molkereiunternehmen in Deutschland. Für seine Frischkäse-, Quark- und Käsespezialitäten, die unter so bekannten Markennamen wie Exquisa und miree vertrieben werden, verarbeitet Karwendel mit seinen rund 500 Mitarbeitern jährlich ca. 245 Mio. Liter Milch. Damit ist das Unternehmen einer der größten Arbeitgeber und Ausbildungsbetriebe in seiner Region. Während zu Beginn der 1990er Jahre Natur-, Weich- und Schmelzkäse den Schwerpunkt der Produktpalette bildeten, hat sich das Unternehmen in den vergangenen Jahren erfolgreich vom Vollsortimenter zu einem Spezialisten für Frischkäse und Quark gewandelt.

Die Karwendel-Werke wurden 1909 von Franz Xaver Huber im bayerischen Wessobrunn bei Weilheim gegründet. Seit 1926 befindet sich der Firmensitz in Buchloe im Ostallgäu. Mittlerweile werden die Geschäfte des Familienunternehmens erfolgreich in dritter Generation von Dr. Wilfried Huber geführt; das jährliche Umsatzvolumen beläuft sich auf rund 340 Mio. Euro. Das Unternehmen ist mit seinen Produkten in nahezu allen Ländern Europas vertreten und setzt rund 40 Prozent im europäischen Ausland ab. Mit Exquisa Italia existiert seit 2005 auch eine italienische Firma, die eigenständig Vertrieb und Marketing für den italienischen Markt organisiert.

Unter der Hauptmarke Exquisa – mit einer gestützten Bekanntheit in Deutschland von 97 Prozent – gibt es Frischkäse, Frischkäsescheiben, Körnigen Frischkäse, Natur- und Fruchtquark, Mascarpone sowie einen Käsekuichen-Snack. Die Marke miree steht für Frischkäse französischer Art. Anfang 2016 unterzog Karwendel die Marke mit dem Slogan „Unverschämt locker. Unverschämt lecker.“ erfolgreich einem Relaunch.

Mit dem eigenständigen Tochterunternehmen NOA GmbH & Co. KG hat Karwendel seit Mitte 2016 ein zweites Standbein mit Produkten auf pflanzlicher Basis aufgebaut.

Bei Frischkäse sind die Karwendel-Werke mit den Produktlinien Exquisa und miree im Markengeschäft die Nummer 2 in Deutschland. Bei Marken-Fruchtquark kommt nahezu jeder zweite 500-Gramm-Becher aus Buchloe. Speziell mit der Marke Exquisa ist es dem Unternehmen gelungen, durch konsequente Markenführung bei Handel und Verbrauchern eine hohe Akzeptanz zu erreichen. Voraussetzung dafür bilden nicht zuletzt kontinuierliche Innovationen.

Mit ihren vielfältigen Exquisa Quark- und Frischkäsespezialitäten sind die Karwendel-Werke nicht nur im Lebensmitteleinzelhandel präsent: Das Unternehmen bietet mit seinem „Exquisa Foodservice“ ein attraktives Sortiment für Gastronomie und Großverbraucher und entwickelt individuelle, auf die speziellen Bedürfnisse der Kunden maßgeschneiderte Produktkonzepte.

### **Die Anfänge: Frühe Fokussierung auf Marke**

Den Grundstein für die erfolgreiche Unternehmensgeschichte legt Franz Xaver Huber 1909 in Wessobrunn bei Weilheim mit der Pacht einer kleinen Molkerei. Angetrieben von Pioniergeist und Unternehmertum, pachtet er schon bald weitere Dorf-Molkereien und verlagert seinen Unternehmenssitz nach Oberdießen nahe Landsberg am Lech. Tatkräftige Unterstützung erhält der Jungunternehmer ab 1918 von seiner Ehefrau Maria. Das Gespür der beiden für Markt und Marketing mündet im darauffolgenden Jahrzehnt in zwei wichtigen Weichenstellungen: Bereits 1922 wird ein einheitlicher Marktauftritt geschaffen, die gesamte Produktpalette erscheint unter dem Markennamen „Karwendelspitze“. 1926 erfolgt aufgrund der inzwischen dringend notwendig gewordenen weiteren Vergrößerung und besseren Verkehrsanbindung der Umzug des Unternehmens an den heutigen Firmensitz Buchloe.

Im Jahr 1948 übernimmt Sohn Artur Huber in zweiter Generation die Geschäftsführung, 1950 kommt Helmuth Huber – der Vater des heutigen Inhabers und Geschäftsführers – hinzu. Er ist es im Übrigen, der Ende der 1970er Jahre den bekannten Slogan „Mmmh Exquisa ...keiner schmeckt mir so wie dieser“ erfindet. Die Brüder bauen das Unternehmen konsequent und erfolgreich weiter aus. So ersetzen sie unter anderem 1951 den Markennamen „Karwendelspitze“ durch „Karwendel“.

### **Entwicklung zum erfolgreichen Frischkäse- und Quarkspezialisten**

Mit Beginn der Frischkäseproduktion 1969 fällt der Startschuss für die Marke „Exquisa“ – und damit für die nachhaltige Entwicklung zum erfolgreichen Frischkäsespezialisten. 1982 gelingt es dem Unternehmen, mit miree eine weitere Top-Marke zu etablieren: Zu Beginn ausschließlich im 1,5 Kilogramm-Eimer für die Bedientheken des Handels produziert, gibt es den Frischkäse französischer Art seit 1984 in dem für die Marke typischen Rundbecher.

1987 kommt mit Dr. Wilfried Huber die dritte Generation ins Unternehmen. Wenige Jahre später (1992) startet man in der vielversprechenden Kategorie Quark, die ebenfalls unter der Marke Exquisa vertrieben wird. Mit den Natur- und Fruchtquarkspezialitäten, die erstmalig am Markt mit nur 0,2 % Fett im für die Marke typischen 500-Gramm-Becher angeboten werden, kann Exquisa schon bald in einigen Segmenten die Marktführerschaft für sich reklamieren. 1994 folgt mit Exquisa Snack, ein gekühlter Minikuchen in verschiedenen Sorten, der erste Käsekuchen-Snack in Europa.

2001 tritt Dr. Wilfried Huber die Nachfolge seines Vaters als Geschäftsführer an. Unter seiner Leitung wird das Produktportfolio neu aufgestellt und die Spezialisierung auf Frischkäse- und Quarkprodukte vollzogen.

### **Pflanzliche Produkte mit NOA**

Immer mehr Verbraucher achten darauf, sich bewusst und nachhaltig zu ernähren – pflanzliche Lebensmittel stehen dabei hoch im Kurs. Karwendel

kommt diesem Wunsch nach und führt im Juni 2016 die Marke NOA ein. Die NOA GmbH & Co. KG ist ein eigenständiges Tochterunternehmen der Karwendel Werke Huber GmbH & Co. KG. Der Name steht dabei für natürliche Rohwaren, originelle Rezepturen und authentische Produkte. Unter der Marke finden Verbraucher pflanzliche Produkte ohne Gentechnik, Gluten, Konservierungsmittel und Aromen. Zudem trägt das NOA Sortiment das offizielle Vegan-Label. Speziell für die NOA Linie hat das Unternehmen an seinem Sitz in Buchloe daher eine eigene Produktionsstätte mit komplett neuem Maschinenpark errichtet – völlig isoliert von der Produktion der Milcherzeugnisse. Die Produkte überzeugen: Ende 2016 erhielt NOA den „vegan innovation award“ der Veganen Gesellschaft Deutschland.

### **Qualität als Erfolgsrezept**

Ausgezeichnete Produktqualität ist ein wesentlicher Bestandteil der Unternehmenspolitik. So zeichnet beispielsweise die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) Karwendel kontinuierlich für seine hervorragenden Qualitätsprodukte in der gelben Linie aus: Insgesamt 15. Mal in Folge erhielt Karwendel den renommierten, zum letzten Mal 2013 von der DLG verliehenen internationalen Qualitätspreis „PriMax“. Darüber hinaus wurde das Unternehmen 2010 – zum zweiten Mal nach 2008 – zusätzlich mit dem „European Dairy Award“ prämiert, dem Preis für den besten „Allrounder“ und die beste Gesamtleistung in allen DLG-Qualitätsprüfungen für Molkereiprodukte. Vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) wird als Nachfolger dieser beiden Ehrungen nun der Bundesehrentpreis verliehen – die höchste Auszeichnung, die ein Unternehmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft aktuell erzielen kann. Er wurde den Karwendel-Werken im Juni 2016 bereits zum achten Mal verliehen.

Die Basis für diese – im wahrsten Sinne des Wortes – ausgezeichnete Qualität der Produkte ist die Verwendung ausgewählter Rohstoffe und deren schonende Verarbeitung nach strengen Qualitätsmaßstäben: Die 240 Mio. Liter Milch für die Quark- und Frischkäsespezialitäten aus dem Hause Kar-

wendel kommen von rund 680 ausgesuchten regionalen Milcherzeugerbetrieben aus dem bayerischen Voralpenland. Diese liefern ihre hochwertige Milch zum Teil schon in der dritten Generation an das Unternehmen. Durch die Nähe zur Molkerei erfolgt eine sehr enge Kontaktpflege. Die nachhaltige Zusammenarbeit stärkt und fördert zudem die Erhaltung der landwirtschaftlichen Strukturen in der Region Allgäu/Schwaben und dem angrenzenden Oberbayern.

Die kurzen Transportwege vom Milcherzeuger zur Molkerei in Verbindung mit einer eigenen und sehr modernen Milcherfassung garantieren ein Höchstmaß an Frische und Ressourcenschonung. Im unternehmenseigenen Labor werden sämtliche Rohstoffe und Fertigprodukte einer kontinuierlichen Qualitätskontrolle nach strengen Richtlinien unterzogen. Seit 1994 ist Karwendel nach DIN ISO 9001 zertifiziert und seit 2004 nach dem International Food Standard (IFS). Während es bei der ISO-Norm um die Unternehmenssicherheit geht, steht die IFS-Norm explizit für die Produktsicherheit von Lebensmitteln.

### **Engagement in der Region**

Mit einer umfassenden Ausbildungsinitiative trägt das Unternehmen seiner sozialen Verantwortung in der Region Rechnung. Jedes Jahr beginnen bis zu zwölf junge Menschen ihre Ausbildung bei Karwendel, insgesamt sind derzeit rund 25 Auszubildende beschäftigt. Das Unternehmen bietet attraktive Ausbildungsplätze in modernen Berufsbildern wie Mechatroniker sowie Lehrstellen in klassischen Berufen, so zum Beispiel als Industriekaufmann/-kauffrau, Milchtechnologe/-technologin oder Milchwirtschaftliche(r) Laborant/-in. Mit diesem Ausbildungsprogramm unterstreicht Karwendel seinen hohen Anspruch an eine umfassende Qualifikation der Mitarbeiter. Neben seiner Bedeutung als großer Arbeitgeber in der Region ist sich das Unternehmen auch seiner gesellschaftlichen Verantwortung bewusst. So unterstützt Karwendel zum Beispiel Projekte wie „Gesundes Frühstück“ in Kindergärten und Schu-

len. Radsportler, Turner sowie Fuß- und Volleyballer der örtlichen Vereine tragen Trikots mit dem Exquisa-Logo.

Stand: April 2018

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG  
Silke Ponert und Annika Geiger  
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Telefon: 0 89 / 89 35 63 – 5 87, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29  
E-Mail: s.ponert@engel-zimmermann.de

[www.karwendel.de](http://www.karwendel.de)