

# Unser Partner in der Region Bodensee



Ökologische Molkereien Allgäu

Was Bio-Milch alles kann!

## ÖMA – Ökologische Molkereien Allgäu

Sie bezeichnen sich selbst als eine Mischung aus Allgäuer Urgestein und modernem Handelsunternehmen: Was vor 30 Jahren in einer Garage in Kisslegg im Allgäu begann, ist heute ein Bio-Vollsortimenter mit einer Auswahl von über 200 Käsesorten, die unter der Marke ÖMA ausschließlich im Bio-Fachhandel, also in Bio-Läden, Bio-Supermärkten und Reformhäusern zu finden sind.



Allgäuer Braunvieh, die Milchlieferanten für besten ÖMA Käse

Die Ökologischen Molkereien Allgäu verstehen sich als Partner der Landwirte und Käsereien. Durch langfristige Partnerschaften zu den Produktionsbetrieben, die Unterstützung kleinstrukturierter, handwerklicher Bio-Käsereien und Bio-Sennereien verfolgt man bei ÖMA das Ziel, die größtmögliche Vielfalt in Sachen Kulturlandschaft, Landwirtschaft und Handwerk im Allgäu zu erhalten und zu fördern.

Schon immer fühlen sich die Allgäuer auf besondere Weise mit dieser idyllisch-hügeligen Landschaft zwischen Lech und Bodensee verbunden – kein Wunder, leben und arbeiten sie doch dort, wo andere Urlaub machen.

Weil das Allgäu schon seit über 150 Jahren eine „Käseregion“ ist und von der Milchwirtschaft geprägt wurde, findet sich hier viel handwerkliches Geschick und Erfahrung in der

Käseproduktion. Das erklärt auch, warum viele der ÖMA Spezialitäten wie z.B. der Allgäuer Emmentaler oder der Allgäuer Bergkäse – beide in bester Demeter-Qualität – das Qualitätssiegel g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) tragen.

Damals wie heute setzen sich die ÖMA Macher hartnäckig für wirtschaftlich und ökologisch sinnvolle und zukunftssichernde Erzeugerpreise ein und nach wie vor bereichern sie die Küchentische mit jeder Menge Käseköstlichkeiten in bester ökologischer Qualität.

„Genuss entsteht nicht nur durch den Konsum eines technisch und geschmacklich einwandfrei hergestellten Lebensmittels,“ sagt Michael Welte, Geschäftsführer der ÖMA, „sondern Genuss ergibt sich für uns aus der Kombination mit den Werten und Geschichten, die hinter den Produkten und Menschen stecken. Bei ÖMA finden sich Werte wie Heimatverbundenheit und Tradition, Verantwortung, Glaubwürdigkeit und Überzeugung in den Käseköstlichkeiten, weshalb der Käse mehr als nur ‚schmeckt‘.“

Reifung und Pflege von Allgäuer Bergkäse g.U. in bester Demeter-Qualität



### Kontakt

ÖMA – Ökologische Molkereien Allgäu  
Am Mühlbach 2, 88161 Lindenberg / Allgäu  
Telefon 08381 8890-100  
info@oema.de, www.oema.bio