

# Unser Partner in der Region Bodensee



Ökologische Molkereien Allgäu

Was Bio-Milch alles kann!

## ÖMA – Ökologische Molkereien Allgäu

Begonnen hat alles in einer Kisslegger Garage in der Käse-Traditionsregion Allgäu. Als „Bios der ersten Stunde“ haben Heide und Hermann Beer mit ihren Überzeugungen vor über 30 Jahren den Grundstein für die Ökologischen Molkereien Allgäu gelegt. Heute ist die ÖMA am Standort Lindenberg – unter der Leitung von Michael Welte und Ulrich Kurz – zuhause.

Ökologische Konsequenz in der gesamten Wertschöpfungskette war bereits zu Beginn ein Teil der Philosophie und hat sich im Laufe der Jahre zur Selbstverständlichkeit entwickelt. Heute werden die Bestrebungen, die ökologisch sinnvollsten Alternativen zu finden, in allen Bereichen sichtbar. Ausgehend von der Erzeugung und dem Produktionsumfeld reicht sie von der Steigerung der Energieeffizienz bis hin zur Produktentwicklung und Verpackungsstrategie.



Die ÖMA Geschäftsführer und Käsermeister Ulrich Kurz & Michael Welte

Die Ökologischen Molkereien Allgäu verstehen sich als Dienstleister rund um das Thema Bio-Käse. Mit ihren langjährigen Partnern - den Bio-Landwirten und Bio-Käsereien - verfolgen sie das Ziel, kleinstrukturierte Betriebe sowie größtmögliche Vielfalt in Sachen Kulturlandschaft, Landwirtschaft und Handwerk im Allgäu und anderen Käseregionen zu erhalten und zu fördern.



„Die ganze Bio-Käsewelt“

Mit über 200 Käsesorten aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch bietet die ÖMA heute „Die ganze Bio-Käsewelt“ für den Bio-Fachhandel an. Wir bieten Käsegenuss, der mehr als aus einem technisch und geschmacklich einwandfrei hergestellten Lebensmittel besteht. Genuss ergibt sich für uns aus der Kombination mit den Werten und Geschichten, die hinter den Produkten und Menschen stecken.



Die ÖMA Milchlieferanten

### Kontakt

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