

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 556 Mitarbeitern jährlich ca. 281 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 520 Mio. Euro. Das Unternehmen ist mit seinen Produkten in nahezu allen Ländern Europas vertreten und setzt rund 45 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, Körnigen Frischkäse, Natur- und Fruchtquark, Proteinquark, ZERO Quark ohne zugesetzten Zucker, Mildes Skyr, Käsekuchen-Snacks und Quark-Genuss mit Hafer.

Die Marke miree steht für luftig-lockeren Frischkäsegenuss: der locker aufgeschlagene Frischkäse französischer Art hat mit seiner großen Sortenvielfalt für jeden etwas dabei. Im April 2020 startet miree mit einem umfassenden Marken-Relaunch in den Frühling. Ein neues, auffälliges Design und ein überarbeitetes Verpackungskonzept setzen den beliebten Frischkäse seither gekonnt in Szene.

Bei NOA, der pflanzlichen Marke im Hause Karwendel, werden bereits seit 2016 Hummus und pflanzliche Brotaufstriche produziert. Und das sehr erfolgreich: NOA ist mit Abstand Marktführer in seinem Segment und speziell bei der jüngeren Zielgruppe sehr beliebt.

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 400/500-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.

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, seit 2020 mit leicht abgerundeten Kanten.

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.

2022 tritt mit Schwiegersohn Viktor Lindner die 4. Generation in das Unternehmen ein.

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 führte im Juni 2016 die Marke NOA ein. Die NOA GmbH & Co. KG ist ein eigenständiges Unternehmen. Der Name steht dabei für **n**atürliche Rohwaren, **o**originelle Rezepturen und **a**uthentische 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. Dieser klare Fokus auf pflanzliche Produkte zahlt sich aus: Im Segment von Humus und pflanzliche Brotaufstriche ist die Marke NOA mit Abstand Marktführer. Diesen Erfolg unterstrich das Unternehmen im Juli 2024 mit seiner ersten großen TV-Kampagne.

Qualität als Erfolgsrezept

Ausgezeichnete Produktqualität ist ein wesentlicher Bestandteil der Unternehmenspolitik. Vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) wird der Bundesehrenpreis verliehen – die höchste Auszeichnung, die ein Unternehmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft aktuell erzielen kann. Er wurde den Karwendel-Werken im Jahr 2022 bereits zum zwölften 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 281 Mio. Liter Milch für die Quark- und Frischkäsespezialitäten aus dem Hause Karwendel kommen von 498 ausgesuchten regionalen Milcherzeugerbetrieben aus dem bayerischen Voralpenland. Diese liefern ihre hochwertige Milch zum Teil schon in der dritten Generation an das Unternehmen. Innovation und Engagement zeigt sich auch bei den

Milcherzeugern selbst. Mit ihren kreativen Ideen, Konzepten und viel Herzblut gelingt es den Erzeugern in Sachen Tierwohl in ihren Ställen Vorbildcharakter zu erlangen. 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 Ausbildungsoffensive trägt das Unternehmen seiner sozialen Verantwortung in der Region Rechnung. Regelmäßig beginnen junge Menschen ihre Ausbildung bei Karwendel, insgesamt sind derzeit 16 Auszubildende beschäftigt. Das Unternehmen bietet attraktive Ausbildungsplätze in modernen Berufsbildern wie Mechatroniker (m/w/d) sowie Lehrstellen in klassischen Berufen, so zum Beispiel als Industriekaufmann (m/w/d), Milchtechnologe (m/w/d) oder Milchwirtschaftlicher Laborant (m/w/d). 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 Schulen. Radsportler, Turner

sowie Fuß- und Volleyballer der örtlichen Vereine tragen Trikots mit dem Exquisa-Logo.

Stand: März 2025

Für weitere Informationen:
Engel & Zimmermann GmbH
Nadine Hofer
Leibstraße 51, 85540
Telefon: 0 89 / 89 35 63 – 414
E-Mail: karwendel@engel-zimmermann.de

www.karwendel.de