

Thise baut Käseproduktion aus

Genossenschaftsmolkerei erweitert außerdem die Produktionskapazitäten für Joghurt und Skyr

Die Thise Mejeri verzeichnet im vergangenen Jahr ein Absatzplus von mehr als sieben Prozent. Der Export ist ein wichtiges Standbein des Unternehmens.

Anfang März berichtete die Deutsche Presse-Agentur (dpa), dass Verbraucher im Lebensmitteleinzelhandel teils vergeblich das Milchprodukt Skyr suchten. Wegen eines in den sozialen Medien durch einen speziellen Cheesecake ausgelösten Hypes war Skyr oft ausverkauft. Dabei handelt es sich um ein traditionelles isländisches Milchprodukt mit einem hohen Eiweißgehalt. Bei den Verantwortlichen der Bio-Molkerei Thise Mejeri ist Skyr derzeit auch ein wichtiges Thema. Das dänische Genossenschaftsunternehmen erweitert aktuell nämlich die Produktionskapazitäten für die Skyr- und Joghurt-Herstellung. Im August soll hier der Startschuss fallen. „Wir installieren auch neue Anlagen für die Käseherstellung, um die Kapazitäten deutlich zu erhöhen. Voraussichtlich werden die Ende 2026 den Betrieb aufnehmen“, so Sales und Marketing Direktor Petter Aagesen.

Mit der Geschäftsentwicklung im vergangenen Jahr können die Verantwortlichen der in der Ortschaft Thise südwestlich von Aalborg ansässigen Molkerei mehr als zufrieden sein. Das Absatzplus beträgt nach eigenen Angaben 7,5 Prozent. Knapp 30 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet der Spezialist für Bio-Produkte im Ausland. Deutschland ist der wichtigste Exportmarkt. Auf den weiteren Plätzen folgen die Niederlande, Schweden, Finnland, Norwegen und die USA.

Bei der deutschen Kundschaft ist vor allem der Nordseekäse und Leuchtturmkäse von Thise Mejeri ge-



FOTO: THISE MEJERI

fragt. Auch der Artikel namens „Blaue Kornblume“ kommt gut an. Bei letzterem handelt es sich um einen Blauschimmel-Weichkäse. Allein das Käsesortiment der Genossenschaft umfasst mehr als 30 Produkte, darunter Chili-Käse, Kräuter-Käse und Pfeffer-Käse. Die Verantwortlichen der Thise Mejeri haben sich in der Angelegenheit noch einiges vorgenommen. „Wir haben uns zum Ziel gesetzt, den Käseabsatz weiter zu steigern“, sagt Petter Aagesen. Auch mit Blick auf den deutschen Markt sehen er und sein Team was das Käsesortiment angeht noch reichlich Wachstumspotenzial.

7,5%

mehr Ware hat die Molkerei im vergangenen Jahr abgesetzt

Der Klimaschutz steht in unserem Nachbarland schon länger oben auf der Agenda. Die dänische Agrar- und Ernährungswirtschaft hat sich hier ein ehrgeiziges Ziel gesetzt. Bis zum Jahr 2050 will die Branche Nahrungsmittel klimaneutral produzieren. Die Thise Mejeri engagiert sich ebenfalls in Sachen Klimaschutz. Nach Unternehmensangaben arbeitet man bereits seit vielen Jahren zielstrebig daran, CO₂-Emissionen zu senken, die in den Ställen und auf den landwirtschaftlichen Flächen der Landwirte, in der Molkerei selbst und bei den Transporten anfallen.

Thise in Zahlen 2025

Umsatz	235 Mio. Euro
Mitarbeiter	300
Kuhbestand	14.800
Milchmenge	129 Mio. kg
Exportanteil	29 Prozent
Hauptexportländer	Deutschland, Niederlande und Schweden

LZ GRAFIK; QUELLE: THISE MÖLKEREI

Nah am Wasser: Die Produktionsstätte befindet sich auf der Halbinsel Jütland.

Auch das Thema Biodiversität liegt der Genossenschaft am Herzen. So nehmen die Landwirte zum Beispiel an sogenannten Bio-Schulungen teil. Dort erfahren die Erzeuger unter anderem, wie sie die Biodiversität auf ihren landwirtschaftlichen Flächen erhöhen können. Die Ansätze sind von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich. Ein Ziel der Milchbauern ist es, die Biodiversität um mindestens 10 Prozent zu erhöhen. Die Thise Mejeri arbeitet bei diesem Thema übrigens auch mit dem dänischen Innovationszentrum für ökologischen Landbau zusammen. *dh/lz 15-26*

Arla erzielt Rekordumsatz

Genossenschaftsmolkerei legt auch im Markengeschäft zu

Auf dem deutschen Markt steigert Arla Foods den Erlös um knapp 5 Prozent. Die Marken Skyr und Buko gehören zu den Wachstumstreibern.

Die Arla Gruppe hat im vergangenen Jahr einen Umsatz von 15,1 Mrd. Euro erwirtschaftet. Nach Angaben der dänischen Molkereigenossenschaft ist das ein Spitzenwert. „Treiber waren eine Rekordmilchmenge von 14,3 Mrd. Kilogramm Milch, hohe Rohwarenpreise in der ersten Jahreshälfte und ein außergewöhnliches Wachstum im Zutatengeschäft“, heißt es in einer Stellungnahme des Unternehmens. Die Marken von Arla sind eine tragende Säule. Hier stieg 2025 der Umsatz um 6,9 Prozent auf rund 7 Mrd. Euro. Im Deutschland-Geschäft zeigt die Kurve ebenfalls nach oben.

2025 verzeichnet man ein Umsatzplus von 4,8 Prozent. Im Markengeschäft kann Arla Foods hierzulande sogar um 6,1 Prozent zulegen. Wachstumstreiber sind vor allem die Marken Arla Skyr und Arla Buko. „Gerade in einem Jahr mit stark wechselnden Marktbedingungen zeigt sich, wie wichtig eine klare strategische Ausrichtung ist. Unsere Marken spielen dabei eine zentrale Rolle: Sie schaffen Vertrauen bei den Verbrauchern und sind ein wesentlicher Hebel für nachhaltige Wertschöpfung – vom Hof bis ins Kühlregal“, so Tino Gottschalk, Geschäftsführer von Arla Foods Deutschland. Für das Geschäftsjahr 2026 prognostizieren die Verantwortlichen von Arla Foods einen Gruppenumsatz zwischen 13,3 und 14,1 Mrd. Euro. Der spiegelt damit die im Vergleich zu Anfang 2025 niedrigeren Marktpreise wider. *dh/lz 15-26*



Topseller: Arla Skyr ist in Deutschland ein Verkaufsschlager.

Protein-Eis von Skee hilft Menschen

Skee-Eiscreme ist in Dänemark als „Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke“ anerkannt

Das Unternehmen Skee Ismejeri produziert jährlich rund 500 000 Portionen Protein-Eis. Die sind in erster Linie für den dänischen Markt bestimmt.

Das in der dänischen Stadt Store Merløse ansässige Unternehmen Skee Ismejeri stellt Eiscreme der besonderen Art her. Das Protein-Eis mit dem Namen Skee ist in Dänemark gemäß einer EU-Verordnung als „Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke“ anerkannt. Das Speiseeis mit einem hohen Kalorien-, Eiweiß- und Fettgehalt haben die beiden Inhaber Jeanette Nielsen und ihr Ehemann Jørgen entwickelt, um Menschen mit Appetitlosigkeit und solchen, die aus den verschiedensten Gründen, vor allem aber krankheitsbedingt in ihrer Nahrungsaufnahme gehandicapt sind, zu helfen. „Wir arbeiten mit Ernährungsberatern sowie Medizinern zusammen und nehmen an Fachkongressen teil. Dort kommen wir vor allem mit Ärzten, Ernährungsberatern und Pflegepersonal in Kontakt, die mit Onkologie-Patienten und anderen Erkrankten arbeiten, welche in Folge ihrer Krankheit oder auch der Behandlung Gewicht verlieren und sehr wenig essen“, erklärt Jeanette Nielsen.

Die von Skee Ismejeri hergestellte Eiscreme hat Bioqualität und ist zu 100 Prozent frei von Zusatzstoffen. In diesem Zusammenhang betont die Inhaberin, dass ein Großteil der zum Einsatz kommenden Rohstoffe aus



Im Becher: Die Eiscreme hat Bioqualität und ist zu 100 Prozent frei von Zusatzstoffen.

der Region kommt. Das Sortiment umfasst aktuell fünf Geschmacksrichtungen, darunter die Sorten Vanille/Erdbeere und Vanille/Schokolade im 70-Gramm-Becher. „Aktuell produzieren wir im Jahr 500 000 Portionen Protein-Eiscreme. Rund 93 Prozent des Volumens ist für den dänischen Markt bestimmt“, berichtet Nielsen. Der verbleibende Anteil wird an ausländische Kundschaft geliefert. Deutschland und Schweden sind die wichtigsten Ausfuhrmärkte. Das Unternehmen vermarktet die Range vor allem über den Großhandel. Kunden

können das Skee Protein-Eis zudem im eigenen Online-Shop ordern. In Dänemark ist die Eiscreme übrigens auch auf Rezept in Apotheken erhältlich.

Jeanette Nielsen und ihr Ehemann Jørgen blicken optimistisch in die Zukunft. „Wir gehen davon aus, dass wir mit unseren Produkten, die einen exzellenten Geschmack haben und Clean Label sind, weiter gut vorankommen werden. Es gibt einen zunehmenden Bedarf an Produkten, die reich an Proteinen und Kalorien sind“, so Nielsen. *dh/lz 15-26*