



Bergpracht Käse

Immer ein Genuss!





Seit 1937

Das Beste aus Tradition und Innovation



Genießen Sie die Vielfalt feinsten Käsespezialitäten – mit Liebe zur Region und höchsten Qualitätsstandards hergestellt.

Unsere Wurzeln und unsere Werte

Bergpracht Milchwerk steht seit der Gründung für höchste Ansprüche an Geschmack und Qualität. Als familiengeführtes Unternehmen, tief verwurzelt in der Region, kombinieren wir handwerkliche Käsekunst mit modernsten Technologien, um Produkte zu schaffen, die durch Geschmack und Natürlichkeit überzeugen.

Unsere Philosophie: Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit

Unsere Milch stammt ausschließlich von langjährigen, regionalen Partnerbetrieben. Diese Nähe sichert nicht nur die Frische unserer Rohstoffe, sondern stärkt auch unsere regionale Verbundenheit.

Dabei ist uns Nachhaltigkeit ebenso wichtig: Durch umweltfreundliche Verpackungen und ressourcenschonende Prozesse tragen wir aktiv zum Schutz unserer Umwelt bei.

Innovation mit Verantwortung

Um unserer Verantwortung gerecht zu werden, setzen wir auf eine nachhaltige Produktionsweise und arbeiten eng mit Forschungseinrichtungen zusammen. So entwickeln wir kontinuierlich neue, energieeffiziente Lösungen, die unsere hohen Standards langfristig sichern.

1930

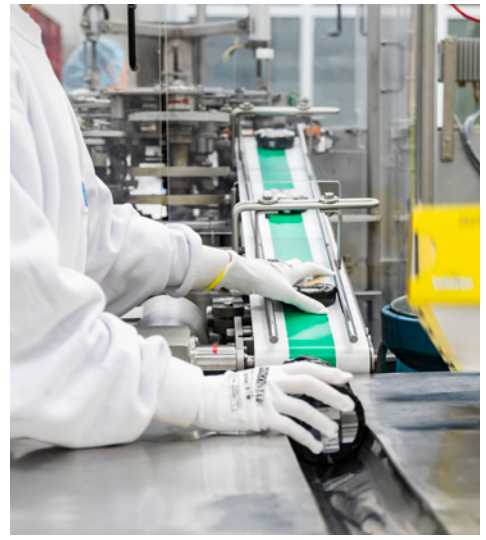
Pacht der Käserei



1937

Gründung als
Genossenschaftskäserei





Unser Handwerk

Die Kunst der Käsenherstellung



Handwerk und Technologie

Unsere Käseprodukte entstehen aus frischer Milch und werden in einem sorgsam abgestimmten Prozess verarbeitet, der handwerkliche Expertise und moderne Technik vereint. Vom Pasteurisieren der Milch bis hin zur Verpackung des fertigen Produkts gewährleisten wir durch strenge Kontrollen und Hygienestandards die beste Qualität. Dank innovativer Technologien, wie unserer energieeffizienten Frostanlage, sind unsere Produkte lange haltbar – ganz ohne Konservierungsstoffe.

Unser Team – Leidenschaft für Qualität

Unser Team ist das Herz von Bergpracht. Mit hohem Engagement und fachlicher Expertise setzen unsere Mitarbeitenden alles daran, den hohen Qualitätsanspruch von Bergpracht täglich umzusetzen. Ob in der Produktion, im Vertrieb oder im Büro – jeder trägt seinen Teil zur Perfektion unserer Produkte bei. Wir legen großen Wert auf eine nachhaltige Personalentwicklung und bieten vielfältige Aus- und Weiterbildungsprogramme, um unsere Mitarbeitenden zu fördern und langfristig zu binden.

1949

Umwandlung in GmbH



2011

Errichtung eines
Tiefkühlagers



85

Beschäftigte



230

Milcherzeuger



50 Mio kg

Milch verarbeiten
wir jährlich



Regionale Frische

Besuchen Sie uns!



Werden Sie Teil von Bergpracht!

Sie teilen unsere Begeisterung für hochwertige Milchprodukte? Dann werden Sie Teil unseres Teams und gestalten Sie mit uns die Zukunft der Käseherstellung! Ob in der Produktion, der Technik oder im kaufmännischen Bereich – bei uns erwartet Sie ein familiäres Arbeitsumfeld mit Perspektiven.

Bergpracht-Milchwerk GmbH & Co. KG
Eisenbacher Straße 4
88069 Tettnang-Siggenweiler

Tel. +49 (0) 7542 9334-0
Fax +49 (0) 7542 9334-40
info@bergpracht.de
www.bergpracht.de

Kostproben gefällig?

Besuchen Sie auch unseren Käseiladen und entdecken Sie unsere Vielfalt direkt vor Ort!

MILCHWIRTSCHAFTLICHES INSTITUT DR. HUEFNER



- Mikrobiol./ chem. Analysen
- Verkehrsfähigkeitszertifikate
- Stellungnahmen/ Gutachten
- Hygienemonitoring
- Laborvergleichsuntersuchungen
- Schadfallanalysen

Dr. Josef Huefner
Bahnhofstr.1
D - 88145 Hergarz
Telefon: 08385 92 16 96
Telefax: 08385 92 24 75
Mobil: 0172 81 67 56 6
eMail: info@mih-huefner.de
www.mih-huefner.de

SCHMID
FOLIEN



Flexible Verpackungen
Folienveredelung
Flexodruck

Kompetenter Partner
seit über 90 Jahren

Vornerweg 3
87463 Dietmannsried
Tel. 08374 5839-0
www.schmid-folien.de

