



# Gläserne Molkerei

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Gläserne Molkerei gewinnt pro agro Marketingpreis**

Bio-Heumilch in der Kategorie „Ernährungswirtschaft“ ausgezeichnet – Produkt jetzt auch mit EU-Siegel

**Münchehofe, 24. Januar 2017**

Die Gläserne Molkerei hat den Marketingpreis des Verbands zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V., pro agro, gewonnen. In der Kategorie „Ernährungswirtschaft“ erhielt die Bio-Molkerei den Preis für ihre Heumilch in den Fettstufen 3,8 und 1,5% Fett. Das Motto des Preises: „Kreativität, Innovation und Unternehmertum in Brandenburg“ .

„Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung, auch weil wir schon länger als Vorreiter für dieses tolle Produkt kämpfen und es uns ein Herzensanliegen ist, unseren Kunden die Produktion durch Führungen in unserem Gläsernen Gang näher zu bringen“, so Geschäftsführer Peter Knopp.

Deutschlandweit genießt die Bio-Heumilch ein Alleinstellungsmerkmal, auch durch die Auszeichnung mit dem EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“.

Die Bio-Heumilch entsteht durch die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Sie stammt von zertifizierten Bio-Bauernhöfen mit Weidehaltung, die überwiegend Gras und Heu an ihre Kühe verfüttern (mindestens 75%). Silage ist als Futter für die Tiere nicht erlaubt. Zudem wird die Milch nicht homogenisiert. Durch die schonende Verarbeitung bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe der Heumilch bestmöglich erhalten.

**Am 27. Januar, 10 Uhr lädt das Unternehmen gemeinsam mit dem Verband pro agro zu diesem Thema zu einem Pressetermin mit dem brandenburgischen Landwirtschaftsminister Jörg Vogelsänger ein.**

**Ort: Messegelände Berlin, Brandenburg-Halle 21A, Stand 138.**

#### **Pressekontakt**

Gläserne Molkerei GmbH

Lisa Brüchle-Korn

Molkereistr. 1

D-15748 Münchehofe

Telefon: +49 33760 / 20 77 43

Telefax: +49 33760 / 20 77 10

E-Mail: [lisa.bruechle-korn@glaeserne-molkerei.de](mailto:lisa.bruechle-korn@glaeserne-molkerei.de)

Weitere Informationen unter [www.glaeserne-molkerei.de](http://www.glaeserne-molkerei.de)



# Gläserne Molkerei

## ANHANG – FAQ & BILDER

### Was ist Bio-Heumilch?

Heumilch entsteht durch die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Sie stammt von zertifizierten Bio-Bauernhöfen mit Weidehaltung, die überwiegend Gras und Heu an ihre Kühe verfüttern (mind. 75%). Im Sommer frisch, im Winter als Heu. Silage ist als Futter für die Tiere nicht erlaubt.

### Was bedeutet „garantiert traditionelle Spezialität“?

Die EU hat den Begriff „Heumilch“ gesetzlich als „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) geschützt. Die EU-Verordnung 2016/304 beinhaltet klare Anforderungen an die Herstellung, Kontrolle und Kennzeichnung der Heumilch. Mit dem entsprechenden EU-Siegel wird Heumilch als ursprünglichste Art der Milcherzeugung mit besonderer Qualität und traditionellem Charakter ausgezeichnet.

### Wie wird das Siegel kontrolliert?

Der Kennzeichnung geht ein amtliches Zulassungs- und Kontrollverfahren zur Qualitätssicherung voraus, das Schutz vor Missbrauch bietet. Das Verfahren bezieht jeden einzelnen Landwirt mit ein und wird durch ein unabhängiges Kontrollinstitut regelmäßig kontrolliert und zertifiziert.

