



Gläserne Molkerei

pro agro Sonderpreis für den Mönchshofer Schlosskäse

Anlässlich der Grünen Woche 2011 erhielt Gläserne Molkerei den pro agro Sonderpreis in der Kategorie „Innovative Produkte und Produktvermarktung“

Münchehofe, 21. Januar 2011. Zum Start der Grünen Woche 2011 erhielt die Gläserne Molkerei den pro agro Sonderpreis für den neuen Mönchshofer Schlosskäse in der Kategorie „Innovative Produkte und Produktvermarktung“. Den Preis übergaben Jörg Vogelsänger, brandenburgischer Minister für Infrastruktur und Landwirtschaft in Brandenburg, und Dr. Gerd Lehmann, Geschäftsführer des Verbands pro agro, auf der Bühne der Brandenburg Halle.

Mit der neuen Käserei, die im Januar 2010 eröffnet wurde, konnte die Gläserne Molkerei ihr Käsesortiment um vier Käsesorten erweitern. Zum bekannten Mönchshofer Landkäse Natur und mit Bockshornkleesamen kamen der Mönchshofer **demeter**-Heumilchkäse, der Butterkäse, der Tilsiter und der Schlosskäse hinzu. Der Mönchshofer Schlosskäse schmeckt kräftig-aromatisch, hat einen charakteristischen Geruch und eine feine Lochbildung. Er wird traditionell in einem Käsefertiger aus Kupfer hergestellt. Der runde Laib reift mindestens drei Monate auf Rotfichtenholzbrettern im Käselager der Gläsernen Molkerei. Dabei wird er täglich mit Salzlake eingeschmiert und erhält dadurch seinen kräftigen Geschmack. Übrigens ist der Käse aufgrund der langen Reifezeit auf natürliche Weise nahezu laktosefrei. Und gerade wurde die Gläserne Molkerei von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als einer der besten Käseproduzenten Deutschlands ausgezeichnet.

Der Mönchshofer Schlosskäse ist ein regionales Produkt. Die Bio-Milch kommt aus der Region rund um die Molkerei und wird in der Gläsernen Molkerei im Spreewald verarbeitet. Der Name Mönchshofer bezieht sich auf die Geschichte des Ortes Münchehofe. Im 13. Jahrhundert gründeten Zisterziensermönche einen Wirtschaftshof und nannten den Ort „Monchshoffe“.

Jetzt kann der Käseliebhaber die Herstellung des Mönchshofer Schlosskäses in der „gläsernen“ Käserei in Münchehofe mit allen Sinnen entdecken. Die Kunden erhalten so tiefere Einblicke in die Herstellung und Pflege des Bio-Käses.

Gläserne Molkerei auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin
Brandenburg Halle 136, Stand 21 a

Die **Gläserne Molkerei GmbH** ist eine Bio-Molkerei mit Sitz in Münchehofe. Sie verarbeitet die Bio-Milch der umliegenden Bio-Landwirte, vor allem aus dem Spreewald, und vermarktet ihre Produkte (Frischmilch, Käse, weitere Milchprodukte) vor allem regional in Brandenburg und Berlin. Die Gläserne Molkerei GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Gläserne Meierei GmbH mit Sitz in Uphahl bei Schwerin. Derzeit liefern knapp 100 Landwirte aus Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Schleswig-Holstein, dem nordöstlichen Niedersachsen, Sachsen und Sachsen-Anhalt ihre Bio-Milch an die Gläserne Meierei bzw. die Gläserne Molkerei (Rohmilchmenge/-quote in 2010: rd. 70 Mio. kg).

Pressekontakt

Gläserne Molkerei GmbH
Dr. Kirsten Böhm
Molkereistr. 1
15748 Münchehofe
Tel. 033760 / 20 77 0
Fax 033760 / 20 77 10
E-Mail: kirsten.boehmann@glaeserne-molkerei.de

Weitere Informationen unter www.glaeserne-molkerei.de