



Münchehofe, 07. März 2018

Presseinformation

Gläserne Molkerei will mit Bio-Heumilch g.t.S. wachsen

Die Gläserne Molkerei aus dem brandenburgischen Münchehofe setzt einen strategischen Schwerpunkt auf ihr Qualitätssegment „Bio-Heumilch g.t.S.“. Die Erfassung und Verarbeitung dieser „garantiert traditionellen Spezialität“ soll von heute acht Millionen Kilogramm Jahresmenge auf demnächst 25 Millionen ausgebaut werden, wie Geschäftsführer Klaus Frericks vor 80 interessierten Landwirten auf einem eigens von der Molkerei veranstalteten Heumilch-Tag als Zielsetzung bekannt gab. Bis zu 20 Prozent der verarbeiteten Biomilch könnten dann zu hochwertigen Heumilchspezialitäten verarbeitet werden, so Frericks.

Die Gläserne Molkerei kann auf über zehn Jahre Erfahrung mit der besonderen Milchqualität zurückblicken. Sie war auch Pionier in der Zertifizierung und Kennzeichnung der seit 2016 gesetzlich von der EU geschützten Milchspezialität Heumilch g.t.S. Eine zweijährige Übergangsfrist ist Anfang März abgelaufen. Ab sofort dürfen Milchprodukte mit dem Hinweis „Heumilch“ nur noch dann in Verkehr gebracht werden, wenn sie die Anforderungen der EU-Verordnung erfüllen, nach deren Vorgaben zertifiziert und EU-konform als garantiert traditionelle Spezialität gekennzeichnet sind. Diese Voraussetzungen erfüllen die Gläserne Molkerei und deren Heumilch-Lieferanten schon seit Ende 2016.

Heumilch-Sortiment

Mit ihrer frischen Bio-Heumilch hat die Gläserne Molkerei eine traditionell hergestellte und nicht homogenisierte Trinkmilch im Sortiment. Darüber hinaus fertigt sie zwei Bio-Käsespezialitäten aus Heumilch g.t.S. Weitere Produktinnovationen sind geplant. So lanciert die Gläserne Molkerei ab April einen Joghurt aus Heumilch g.t.S.

Über Heumilch

Als eine der ersten deutschen Molkereien darf die Gläserne Molkerei das EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) für ihre Heumilch-Produkte verwenden. 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. Silage ist als Futter für die Tiere nicht erlaubt.

Die **Gläserne Molkerei GmbH** ist eine Schäumolkerei mit Produktionsstandorten in Münchehofe und Dechow. Als reine Bio-Molkerei verarbeitet sie Milch von regionalen Bio-Landwirten zu Bio-Milchprodukten. Das Produktsortiment umfasst Milch, Käse, Butter und Joghurt. Zu den Kunden gehören u.a. der Lebensmitteleinzelhandel und der Naturkosthandel. Als erste deutsche Bio-Molkerei darf sie das EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ für ihre Bio-Heumilch verwenden.

Die Gläserne Molkerei erzielte 2017 einen Umsatz von 92,8 Mio. Euro und verarbeitete 121 Mio. kg Rohmilch. Sie beschäftigt 105 Mitarbeiter. Das Unternehmen gehört zur Emmi Gruppe, die eine der innovativsten Premium-Molkereien in Europa und die führende Milchverarbeiterin in der Schweiz ist.

Pressekontakt:

Gläserne Molkerei GmbH

Kristin Schwertner

Molkereistraße 1

15748 Münchehofe

Tel.: +49 (0) 33760 2077-44

Fax: +49 (0) 33760 2077-10

E-Mail: kristin.schwertner@glaeserne-molkerei.de

www.glaeserne-molkerei.de



80 Interessierte kamen zum Heumilch-Tag am 06.03.2018 nach Münchehofe, um sich umfassend und unabhängig über die Chancen und Herausforderungen der Bio-Heumilcherzeugung zu informieren.