



Gläserne Meierei

PRESSEINFORMATION

Produktneuheit

Münchehofer Heumilchkäse in Demeter-Qualität

Gläserne Meierei bringt Neuprodukt aus ihrer Hofmolkerei Münchehofe im Spreewald auf den Markt

Anlässlich der BioFach 2008 (21.-24.02.2008) in Nürnberg stellt die Gläserne Meierei in Halle 6 Stand 151a den neuen Münchehofer Heumilchkäse in Demeter-Qualität vor, der ab Mitte Februar 2008 im Naturkosthandel erhältlich ist. Das Besondere an diesem Käse: Er wird nur aus Heumilch hergestellt, d.h. die Kühe werden im Sommer überwiegend mit Gras, im Winter mit Heu gefüttert. Die Verfütterung von vergorenem Futter (Silage) ist nicht erlaubt.

Im Einzelnen finden sich die Vorgaben zur Fütterung der Kühe in den „Heumilch-Bedingungen“ der Gläsernen Meierei, zu deren Einhaltung sich jeder Landwirt, der Heumilch für die Gläserne Meierei erzeugt, verpflichtet. Die besondere Fütterung ohne Gärsäuren sowie die aromatischen Inhaltsstoffe der frischen Gräser und Kräuter machen sich vor allem geschmacklich bemerkbar. Heumilch weist außerdem einen sehr niedrigen Gehalt an käsereschädlichen Clostridien (Buttersäurebakterien) auf, die häufig für Blähungen und Risse im Käse verantwortlich sind. So bildet Heumilch die Grundlage für eine ganz besondere Käsespezialität.

Der Münchehofer Heumilchkäse wird am Standort der Gläsernen Meierei in Münchehofe im Spreewald (Hofmolkerei Münchehofe) auf traditionelle Weise handwerklich hergestellt. Die Käselaike lagern für mindestens drei Monate auf Schweizer Fichtenholzbrettern zur Reifung und werden in dieser Zeit täglich per Hand mit einer Salzlake gewaschen. Der Käse ist als milder Naturkäse oder kräftig-würzig mit Bockshornklee-Samen erhältlich.

Produktinformation Münchehofer Heumilchkäse:

Bio-Landkäse (natur und mit Bockshornklee-Samen), 50% Fett i.Tr., aus pasteurisierter Demeter-Kuhmilch, natürliche Rinde aus Rotschmiere, ca. 4,5 kg/Laib

Die **Gläserne Meierei GmbH**, gegründet 2001 mit Sitz in Upahl bei Schwerin, ist eine Molkerei, die ausschließlich Bio-Milch zu Molkereiprodukten verarbeitet. Derzeit liefern rund 90 Landwirte aus Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Schleswig-Holstein, dem nordöstlichen Niedersachsen, Sachsen und Sachsen-Anhalt ihre Bio-Milch an die Gläserne Meierei (Rohmilchmenge/-quote in 2007: rd. 50 Mio. kg).

Mit ihrer Tochtergesellschaft **Gläserne Molkerei GmbH** betreibt die Gläserne Meierei ihren Standort in Münchehofe im Spreewald (auch **Hofmolkerei Münchehofe** genannt). Die Gläserne Molkerei verarbeitet die Bio-Milch der umliegenden Bio-Landwirte aus dem Spreewald und vermarktet ihre Produkte (Frischmilch, Käse, weitere Milchprodukte) vor allem regional in Brandenburg und Berlin.

Derzeit errichtet die Gesellschaft in Münchehofe eine neue „gläserne“ Käserei und Molkerei. Ab Sommer 2009 können Besucher den neuen Betrieb über einen gesonderten Besuchergang besichtigen und vor Ort einen umfassenden Einblick in die Herstellung von Milchprodukten und Käse gewinnen. Dazu gehört auch die Einrichtung eines Hofladens mit Produkten aus dem Spreewald.

Weitere Informationen zum Münchehofer Heumilchkäse, die Gläserne Meierei oder die Hofmolkerei Münchehofe finden Sie unter www.glaeserne-meierei.de oder unter www.hofmolkerei-muenchehofe.de.

Februar 2008



Diese und weitere Fotos können Sie in Druckqualität unter www.modemconclusa.de, Rubrik Presseservice, herunterladen

Pressekontakt:

Pressestelle der Gläsernen Meierei GmbH
c/o modem conclusa public relations gmbh
Feline Laue, Andrea Klepsch
Jutastr. 5, 80636 München
T.: 089 – 74 63 08 35, laue@modemconclusa.de