

# Einstieg in Biosegment geplant

Heinrichsthaler Milchwerke produziert Sortiment lactosefrei

Radeberg. Der sächsische Käsespezialist präsentiert sich als innovatives Unternehmen, das Trends erfolgreich aufgreift.

Nach der erfolgreichen Bio-Zertifizierung im vergangenen August, plant die Heinrichsthaler Milchwerke GmbH nun den Aufbau eines Biosortiments. Anfragen aus dem Handel insbesondere aus dem europäischen Ausland lägen bereits vor. Der Käseproduzent verzeichnet bereits seit Jahren eine positive Umsatzentwicklung, auch für das Geschäftsjahr 2007/08 wird ein Plus erwartet. Heinrichsthaler ist spezialisiert auf die Herstellung und Verarbeitung von Hart- und Schnittkäse (u. a. Gouda, Edamer, Tilsiter, Butterkäse und Emmentaler) und beliefert damit den klassischen Lebensmittel Einzelhandel sowie den Großverbraucher- und Cateringbereich.

Die Jahresproduktion beträgt ca. 30 000 t. Insgesamt 70 zertifizierte Milchlieferbetriebe aus den Regionen Oberlausitz, Lommatzscher Pflege und Elbland liefern die jährliche Milchmenge in Höhe von ca. 125 Mio. Kilogramm.

Zu den hauseigenen Spezialitäten gehören Bärlauchkäse, Bockshornkleekäse und Elbländer. Neben Käsescheiben und -Portionen hat der Hersteller auch Reibkäse in verschiedenen Abpackgrößen im Angebot. Der Heinrichsthaler Maasdamer in Scheiben wurde jetzt mit dem Goldenen DLG-Preis ausgezeichnet. Das gesamte Scheibensortiment ist lactosefrei, d.h. auch für Verbraucher mit Milchzucker-



HEINRICHSTHALER

**Gesunde Kost:** Der lactosefreie Schnittkäse ist bundesweit gelistet.

runverträglichkeit sehr gut verträglich. Seit diesem Jahr wird auch das Spezialitätensortiment lactosefrei produziert. Das Sortiment ist bundesweit gelistet. Zu den Kunden zählen Kaufland, Edeka, Rewe und Globus. Der Exportanteil beträgt ca. 50 Prozent des Umsatzes. Die Produkte gehen nach ganz Europa und teilweise nach Übersee, Hauptabnehmer sind Frankreich, Spanien und Schweden. Auch Ungarn, Skandinavien, Großbritannien und Portugal werden beliefert.

Seit 2007 ist der Radeberger Hersteller auch Mitglied der Umweltallianz Sachsen. In diesem Rahmen verpflichtet sich Heinrichsthaler zu freiwilligen Maßnahmen der Energieeinsparung sowie Beiträgen zur Verbesserung des Emissionsschutzes. Die Meierei Heinrichsthal gilt als Geburtsstätte des Camembert. *ba/lz 37-08*