



PRESSEINFORMATION

Ausgezeichnete Qualität: „Band der Milch-Elite“ an sieben Alpenhain-Milchbauern verliehen

Bauernhof-Partner erhalten DLG-Auszeichnung für langjährige herausragende Milchqualität

Lehen, 14. Dezember 2023. Auch in diesem Jahr verleiht das oberbayrische Familienunternehmen Alpenhain sieben Milcherzeugerbetrieben wieder das „Band der Milch-Elite“ der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Die Auszeichnung erfolgt aufgrund ihrer konstanten Erfüllung der DLG-Anforderungen an Milchqualität über einen Zeitraum von fünf oder mehr Jahren in Folge. Zudem zeichnen sie sich durch herausragende Leistungen in der Milcherzeugung sowie durch tiergerechte Milchkuhhaltung und professionelle Betriebsführung aus. Robert Winkelmann, Geschäftsführer Alpenhain, und Christoph Lodermeier, Leiter Rohstoffmanagement, überreichten die Urkunden als Anerkennung für die herausragende Leistung und das langjährige Engagement der Bauernhof-Partner der Traditionskäserei.

An drei Betriebe ging die begehrte Sonderauszeichnung „Goldenes Band der Milch-Elite“. Die Betriebe Grabmeier aus Aepfelkam, Eberl aus Arget und Lindmeyr aus Steingau beweisen seit 20 Jahren ihre Spitzenqualität in der Milcherzeugung. Die Auszeichnung „Silbernes Band der Milch-Elite“ wurde den Betrieben Häuslmann aus Rinding und Loipfinger aus Großaschau für 15 Jahre herausragende Milch verliehen. Für fünf Jahre kontinuierlich erstklassige Milchqualität erhielten die Betriebe Heilmann aus Aßling und Kirchlechner aus Holzen das „Weiße Band der Milch-Elite“.

Robert Winkelmann, Geschäftsführer bei Alpenhain, unterstreicht die zentrale Bedeutung von Qualität und Nachhaltigkeit für das Unternehmen: „Als Traditionskäserei fühlen wir uns eng mit den Milchbauern aus der Region verbunden. Die qualitativ hochwertige und frische Alpenmilch bildet die Grundlage unseres Erfolgs. Es freut uns besonders, dass wir erneut einige unserer langjährigen Partner mit dieser Auszeichnung ehren können. Sie unterstreicht ihre kontinuierliche Qualitätsleistung und ihr langjähriges Engagement.“

Förderung von anhaltendem Engagement und Transparenz

Mit der DLG-Auszeichnung soll das Bestreben von Landwirten und Molkereien, Milch mit besonderer Qualität zu erzeugen, unterstützt werden. Im Fokus steht dabei, eine kontinuierliche Verbesserung der Rohmilchqualität zu fördern. Milcherzeuger oder Molkereien können die jährliche Auszeichnung für ihre Milchlieferanten beantragen, sofern bestimmte Kriterien erfüllt sind. Nach jeweils fünf aufeinanderfolgenden Auszeichnungsjahren wird dem Milcherzeuger das „Band der Milch-Elite“ in den Graden Weiß, Bronze, Silber oder Gold verliehen. Neben der Urkunde erhalten die ausgezeichneten Landwirte auch ein Hofschild. Die Auszeichnung dient somit Verbrauchern, Molkereien und Erzeugern als verlässlicher Orientierungsmaßstab für die Erzeugung bester Milch.

Alpenhain hat zudem eine weitere Maßnahme ergriffen, um Verbrauchern und Kunden noch mehr Transparenz zu bieten: Auf der Website des Traditionsunternehmens ist eine Milchbauernlandkarte zu finden, die zeigt, wo sich die Bauernhöfe der Alpenhain-Milchlieferanten befinden, und Informationen zu den Bewohnern, der Anbaufläche, der Geschichte und den Besonderheiten der Höfe bereitstellt. Hier finden Sie die interaktive Milchbauernlandkarte: www.alpenhain.de/milchlieferanten/.



Auf dem Alpenhain Unternehmensgelände in Lehen wurden den sechs der insgesamt sieben Milchbauern-Partnern die Urkunden für ihre hervorragende Leistung überreicht. Im Bild v.l.n.r.: Christoph Lodermeier (Leiter Rohstoffmanagement) Benno Grabmeier, Max Heilmann, Stefanie Wagner, Margaretha Lindmeyr, Anton Lindmeyr, Robert Winkelmann (Geschäftsführer Alpenhain), Rosa Eberl, Johann Eberl, Benno Häuslmann, Manuela Häuslmann, Christoph Kirchlechner, Christine Kirchlechner und Martin Kirchlechner. / Bild: Alpenhain

Über Alpenhain:

Als führender Hersteller von Käsespezialitäten verarbeitet die Alpenhain Käsespezialitäten GmbH seit 1905 Milch aus dem Alpenvorland. Das Familienunternehmen ist bereits in vierter Generation im oberbayerischen Lehen beheimatet. Über 450 Mitarbeiter und Auszubildende sorgen für die Verarbeitung von jährlich knapp 90 Millionen Litern frischer Alpenmilch zu Produkten aus natürlichen Zutaten – ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung und Verarbeitung von Camembert. Das Unternehmen produziert unter anderem seit über 40 Jahren den Back-Camembert und feiert 2024 das 30-jährige Jubiläum für den Original Obazda. Die Familienkäserei ist Marktführer für beide Produkte. Weichkäse, Camembert Creme, Grillkäse und Back-

Käsesnacks runden das Sortiment ab. Alpenhain beliefert Kunden im Lebensmitteleinzelhandel sowie Großverbraucher in Deutschland und exportiert in über 40 Länder weltweit. Weitere Informationen finden Sie unter www.alpenhain.de.

Pressekontakt

TEAM LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster

Karlstr. 64, 80335 München

presse@alpenhain.de

Tel. +49-89-173019-14 /-32