



PRESSEINFORMATION

Neueröffnung der Alpenhain Käseglocke

Abwechslungsreiches Mittagsmenü, Verkauf von Käsespezialitäten und regionalen Produkten für Mitarbeiter, Anwohner und Durchreisende

Lehen, 04. April 2023. Ein Grund zum Feiern: Am Montag, 03. April hat Alpenhain die Käseglocke neu eröffnet, die ab sofort von Montag bis Freitag von 7.00 bis 18.00 Uhr geöffnet ist und sich vor der Käserei in Lehen bei Pfaffing befindet. Sie dient in Zukunft nicht nur den Mitarbeitern des Familienunternehmens als Kantine und Aufenthaltsbereich, sondern ist öffentlich zugänglich und das abwechslungsreiche Essensangebot kann auch von Anwohnern und



Durchreisenden genutzt werden. Betrieben wird die Käseglocke von der Firma Sorelia, die für ausgewogene, leichte und schmackhafte Betriebsverpflegung steht, um die Pause zu einem besonderen Genussmoment zu machen.

Die Geschichte der Käseglocke geht bereits auf das Jahr 2000 zurück, als aus dem Gemischtwarenladen von Gottfried Hains Tante die erste Alpenhain Käseglocke wurde, die schon damals als Bistro und Kantine für die Mitarbeiter des Traditionsunternehmens sowie als Käsespezialitätengeschäft gedient hatte. Nachdem die langjährige Pächterin in Rente ging, hat Alpenhain diese Veränderung genutzt, um das Gebäude zu renovieren und sowohl die Küche als auch den Essensausgabe- und den Gästebereich neu zu gestalten. Robert Winkelmann, Geschäftsführer bei Alpenhain, sieht die Neueröffnung der Käseglocke als Mehrwert für das Unternehmen und das umliegende Gebiet: „Mit der Neueröffnung der Käseglocke führen wir diese Tradition fort. Wir bieten unseren Mitarbeitern wieder einen Aufenthaltsort, der neben ausgewogener Verpflegung auch noch den Austausch untereinander fördert – nicht nur abteilungsübergreifend, sondern auch regional über unser Unternehmen hinaus.“

Abwechslungsreiches Mittagsmenü, Snacks und Warenverkauf

Die Neueröffnung der Käseglocke bringt nicht nur eine verbesserte Infrastruktur, sondern auch ein neues Essensangebot mit sich. Die Firma Sorelia setzt auf regionale, traditionelle Küche mit modernen Akzenten und will den Käserei-Mitarbeitern und Gästen auch

besonders gesunde Alternativen bieten. Warme Küche wird von 11.30 bis 14.15 Uhr angeboten, wobei auch gelegentlich wechselnde Tagesgerichte nach 14.15 Uhr verfügbar sein werden. „Wir freuen uns darauf, den Mitarbeitern von Alpenhain und allen anderen Gästen der Käseglocke den Moment der Pause kulinarisch zu versüßen. Großen Wert legen wir auf die Verarbeitung von frischen und vorwiegend regionalen Produkten – mal traditionell, mal innovativ und gern auch in Kombination – für ein abwechslungsreiches Speisenangebot“, sagt Sebastian Rehlau, Inhaber Sorelia Catering GmbH. Neben den warmen Mittagsgerichten sind durchgehend auch Snacks wie Butterbrezn, Wraps, Plundergebäck, Joghurt, Kuchen und vieles mehr für den kleinen Hunger zwischendurch verfügbar.

Darüber hinaus dient die Käseglocke auch als Werksverkauf für die Alpenhain Käsespezialitäten. Das Besondere: Neben dem Standard-Sortiment der Traditionskäserei sind noch weitere Produkte verfügbar, die im Lebensmitteleinzelhandel nicht vertrieben werden wie der Rotter Klosterkäse und der Senator H-Camembert. Zum Sortiment zählen zudem weitere Produkte insbesondere von regionalen Kleinproduzenten wie Essige & Brände von der Obstmosterei Rimsting, hochwertige Öle von der Ölmühle Garting, Mehl, Eier, Honig, Eiscreme aus regionaler Herstellung und vieles mehr.

Alpenhain-Automat für Käsegenuss rund um die Uhr

Wer außerhalb der Öffnungszeiten der Käseglocke auf der Suche nach Käsespezialitäten für einen spontanen Grillabend, eine schnelle Brotzeit am Wochenende oder den Sonntagsausflug in die Berge ist, der kann das vielfältige Angebot im Alpenhain-Automaten vor der Käserei nutzen. Er ist ebenfalls öffentlich zugänglich und die Produkte sind rund um die Uhr verfügbar.

Das Bildmaterial zum Download finden Sie [hier](#).



Am 03. April wurde die Neueröffnung der Käseglocke gefeiert. Mit dabei waren Carolina Noske, Barbara von Hagmann, Juliane Rehlau, Sebastian Rehlau und Robert Winkelmann (v.l.n.r.). / Bild: Alpenhain



Die Käseglocke befindet sich vor der Alpenhain-Käserei in Lehen bei Pfaffing und ist von Montag bis Freitag von 07.00 bis 18.00 Uhr geöffnet. / Bild: Alpenhain



Das Team von Sorelia legt Wert auf die Verarbeitung von frischen und vorwiegend regionalen Produkten – mal traditionell, mal innovativ und gern auch in Kombination – für ein abwechslungsreiches Speisenangebot. / Bild: Alpenhain



Käsegenuss rund um die Uhr: Der Alpenhain-Käseautomat ist öffentlich zugänglich und das vielfältige Produktangebot ist rund um die Uhr verfügbar. / 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 oberbayrischen 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 25 Jahren den Original Obazda und feierte 2020 das 40-jährige Jubiläum für Back-Camembert. 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