



ALPENHAIN
KÄSETRADITION SEIT 1905



Alpenhain – Familienunternehmen mit Tradition: Was 1905 in einer kleinen Dorfkäserei begann, ist heute ein modernes Unternehmen, das seine Käsespezialitäten in über 40 Länder exportiert. Zum Erfolg beigetragen haben unter anderem Barbara von Hagmann und Christian Hain, die vierte Generation des Familienbetriebs, die zwischen 2003 und 2015 die Alpenhain-Geschäftsführung innehatte. Im Interview sprechen die beiden über Herausforderungen, Veränderungen, Erfolge und die Zukunft des Unternehmens.

Frau von Hagmann, Herr Hain, was waren die Highlights in Ihrer Zeit als Geschäftsführer? Worauf sind Sie besonders stolz?

von Hagmann: Wir haben bereits damals den „Masterplan“ für den Bau der neuen Käserei in einem 3-Stufen-Plan entwickelt, der im Oktober 2020 mit der Inbetriebnahme abgeschlossen wurde. In dieser Zeit wurde auch ein modernes vollautomatisiertes Hochregallager als Durchgangslager errichtet. Außerdem haben wir den Grundstein für eine moderne Personalpolitik gelegt, um neben der reinen Personalverwaltung auch die Personalförderung und -weiterentwicklung voranzutreiben.

„BESONDERS STOLZ BIN ICH AUF DAS GESAMTE ALPENHAIN-TEAM, DAS TROTZ VIELER VERÄNDERUNGEN DAS UNTERNEHMEN TRÄGT UND ZU DEM GEMACHT HAT, WAS ES HEUTE IST.“

Christian Hain



Hain: Highlights waren auch die Einführung der Alpenhain Qualitätsgarantie, die Jubiläumsfeier zum 100-jährigen Bestehen des Unternehmens und die Entwicklung von Alpenhain zu einem der bedeutendsten Käse-Snack-Partner bei McDonald's Deutschland – heute Marktführer der Gastronomie in Deutschland und eine der bekanntesten Marken weltweit. Besonders stolz bin ich auf das gesamte Alpenhain-Team, das trotz vieler Veränderungen das Unternehmen trägt und zu dem gemacht hat, was es heute ist.

Inwiefern hat sich Alpenhain seit Ihrer Übernahme der Geschäftsführung 2003 verändert?

Hain: Alpenhain wird heute durch ein Fremdnagement geleitet, ist deutlich rationalisierter, effizienter, fokussierter und hat seine Unternehmensstrategie den aktuellen Marktanforderungen neu angepasst.

von Hagmann: Gut ausgebildete Mitarbeiter spielen heute eine noch bedeutendere Rolle als damals, um die technisch sehr anspruchsvollen Anlagen fachgerecht zu bedienen und qualitativ hochwertige Käsespezialitäten herzustellen.

Welche Herausforderungen wird Alpenhain in den nächsten Jahren meistern müssen?

von Hagmann: Da sehe ich zwei große Herausforderungen: Einerseits muss es uns im Gesellschafterkreis gelingen, auch die Nachfolgegenerationen für Alpenhain zu begeistern und einen Zusammenhalt der Gesellschafterfamilien zu gewährleisten. Andererseits muss

„UNSERE MITARBEITER SIND UNSER POTENTIAL. UMSO WICHTIGER IST ES, SIE KONSEQUENT ZU FÖRDERN, UM SO AUCH FÜR DIE ZUKUNFT GUTE FÜHRUNGS- UND FACHKRÄFTE AUSZUBILDEN.“

Barbara von Hagmann



sich Alpenhain auch weiterhin als kreativer Markenanbieter mit innovativen Produktideen im Markt behaupten und die bestehende Position erfolgreich verteidigen.

Hain: Die Mitarbeiter richtig zu fördern, gute Nachwuchskräfte zu gewinnen, ertragreiche Sortimente zu forcieren, am Markt schnell zu agieren und Nachhaltigkeit im Alltag zu leben.

Was sind Ihre Erwartungen und Ziele für die Zukunft des Unternehmens?

Hain: Die Umsetzung der Unternehmensstrategie 2030 mit einem gesunden Wachstum, ein nachhaltig stabiles Wirtschaften, eine gesunde Unternehmenskultur und die sichere Übergabe an die nächste Familiengeneration.

von Hagmann: Parallel dazu müssen wir eine Erweiterung unserer bestehenden Produktgruppen forcieren sowie neue Trends, wie beispielsweise vegane Ernährung, frühzeitig erkennen und umsetzen. Unsere Mitarbeiter sind unser Potential. Umso wichtiger ist es, sie mit gezielten Weiterbildungsmaßnahmen konsequent zu fördern, um so auch für die Zukunft gute Führungs- und Fachkräfte auszubilden.

Barbara von Hagmann und Christian Hain sind seit der Übergabe der Geschäftsführung im Jahr 2015 weiterhin im Beirat des familien-eigenen Unternehmens in beratender, kontrollierender und strategisch begleitender Funktion sowie in der Geschäftsführung der Besitzgesellschaft aktiv.

„WIR MACHEN MEHR AUS KÄSE“ – FÜR SIE, GEMEINSAM MIT IHNEN.

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kunden, Partner, Mitarbeiter und Käseliebhaber,

unsere wichtigste Zutat ist und bleibt die frische Alpenmilch. Doch was zeichnet Alpenhain als moderne Traditionskäserei aus? Wonach streben wir, was macht unsere Produkte so besonders und womit wollen wir Sie begeistern? Die Antworten auf diese Fragen (und noch viel mehr) halten Sie mit dieser Broschüre in der Hand. Wir stellen Ihnen unser umfangreiches Sortiment hochwertiger Käsespezialitäten vor, geben einen Einblick hinter die Kulissen und vermitteln Ihnen die Ansprüche und Werte, die unser erfolgreiches Familienunternehmen seit Bestehen verfolgt und antreibt.

Tradition und Kreativität. Bei uns trifft Tradition auf Kreativität – und das schon in vierter Generation. Als bayrisches Familienunternehmen veredeln wir seit über 115 Jahren frische Alpenmilch aus der Region mit hoher Fachkompetenz und innovativen Ideen. So schaffen wir immer neue Genussmomente.

Leidenschaft und Erfahrung. Unser Herz schlägt für das Käsehandwerk, und höchste Qualität ist unser Anspruch. Die Erfahrung und das handwerkliche Geschick unserer Mitarbeiter sind dabei ein Garant für die hochwertige, gleichbleibende Qualität und den unverwechselbaren Geschmack unserer Produkte.

Moderne Produktionsmethoden. Als Pionier in der Herstellung und Weiterverarbeitung von Weichkäse begeistern wir uns stets für neue Technologien, nachhaltige und zukunftsorientierte Lösungen und setzen neben unseren qualifizierten Mitarbeitern und hoher Fertigungstiefe auch auf modernste Produktionsanlagen.

Unsere Kunden und Partner über alle drei Vertriebskanäle hinweg überzeugen wir mit einem abwechslungsreichen Produktportfolio an Käsespezialitäten – regional, natürlich, hochwertig, unkompliziert und genussvoll. Gepaart mit einem zuverlässigen Service und individueller Beratung sind wir Ihr Ansprechpartner für einzigartigen Käsegenuss, denn „Wir machen mehr aus Käse“.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an Alpenhain!

Robert Winkelmann
Geschäftsführer der Alpenhain Käsespezialitäten GmbH



„ALS FAMILIENUNTERNEHMEN VEREDELN WIR SEIT ÜBER 115 JAHREN FRISCHE ALPENMILCH AUS DER REGION ZU GENUSSVOLLEN, HOCHWERTIGEN UND UNKOMPLIZIERTEN KÄSESPEZIALITÄTEN.“



Neu!

Die Verbraucher sind begeistert vom Alpenhain-Camembert mit der neuen, interessanten REIFE-UHR. Die REIFE-UHR zeigt an, wie weit der Alpenhain-Camembert am besten der nach der Verpackung folgenden 30 Tage gereift ist. Durch Verdrängen des Deckels wird das Plätt auf der Verpackung, das am Dosenboden aufgedruckt ist, eingestellt. Dann finden Sie über dem heutigen Mischungsverhältnis den momentanen Reifegrad. 0, 25, 50, 75, 100.



1926: Eine neue Dorfmolkerei mit einer Kapazität von 1.000 Litern Milch pro Tag für die Käse- und Butterherstellung wird fertiggestellt.

DIE REIFEUHR

1940: Die von Gottfried Hain entwickelte Alpenhain-Reifeuhr wird patentiert. Damit ist Alpenhain Vorreiter für das erst Jahre später eingeführte Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), allerdings speziell auf reifenden Weichkäse abgestellt.



1980: Alpenhain startet mit der Produktion des Back-Camembert. Vorpaniert, schnell zubereitet und mit Preiselbeer-Dip ist er bis heute ein beliebter Klassiker.



2005: Alpenhain feiert sein 100-jähriges Jubiläum.



1994: Der Alpenhain Original Obazda wird auf den Markt gebracht. Zum ersten Mal wird die traditionelle bayrische Käsespezialität im großen Stil hergestellt.



1905: Mathias Hain erwirbt nach dem Verkauf der Dorfkäserei in Sachrang ein Anwesen in Lehen bei Pfaffing mit einer kleinen Käserei.



1928: Spezialisierung der Produktion auf Camembert.



1933: Die Kombination aus „Alpen“ und „Hain“ wird zum einprägsamen Markennamen.



1942: Erfindung einer Verpackungsmaschine für Camembert, eine „Einschlagmaschine“ für Käseecken.



1970: Ein neues Verfahren zur Haltbarmachung von Camembert wird entwickelt und damit der H-Camembert eingeführt, der auch ungekühlt exportiert werden kann.



1972: Gründung des Tochterunternehmens Frischpack – ein unabhängiger Abpackspezialist für Schnitt- und Hartkäse.



2000: Die neue Produktionsstätte für schnell zuzubereitende Convenience-Produkte wird eingeweiht.



2020: Inbetriebnahme der neuen Käserei im Oktober nach zwei Jahren Bauzeit. Dort werden bis zu einer Million Käsestücke pro Tag produziert.

ALPENHAIN IM WANDEL DER ZEIT

Wie wurde aus der kleinen Dorfkäserei in Lehen ein modernes Traditionsunternehmen? Die Meilensteine über vier Familien-Generationen hinweg zeigen Alpenhain im Wandel der Zeit. Etwas ist aber bis heute geblieben: Neben der Leidenschaft für das Käsehandwerk dreht sich noch immer alles um Camembert – die Basis für fast alle Alpenhain-Produkte wie Back-Camembert oder Obazda.



1905 – 1932

Unternehmensgründer Mathias Hain und seine Frau Maria



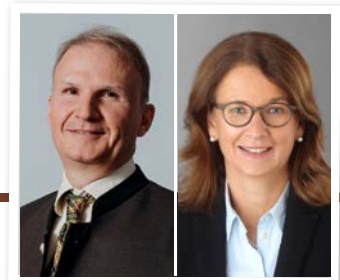
1933 – 1968

Gottfried Hain senior und seine Frau Leni



1969 – 2002

Peter Wagner und Gottfried Hain junior



2003 – heute

Christian Gottfried Hain und Barbara von Hagmann

DATEN & FAKTEN

UNTERNEHMENSSITZ:
Seit 1905 im oberbayrischen Lehen im Alpenvorland – und das bereits in vierter Generation

GESCHÄFTSFÜHRUNG:
Robert Winkelmann

UMSATZ (2023):
145 Mio. Euro

PRODUKTSEGMENTE:
Käsespezialitäten wie Obazda, Camembert Creme, Back-Camembert, Grillkäse, Back-Käse-Snacks und Weichkäse

FAST 90 MIO. LITER FRISCHE ALPENMILCH
AUS DER REGION WERDEN JÄHRLICH VERARBEITET

TÄGLICH ERREICHEN UNS CA. 245.000 LITER MILCH: FAST 18 VOLLE MILCHSAMMELWÄGEN

MITARBEITER:
ca. 450

VERTRIEB:
In über 40 Länder weltweit

IN DER NEUEN KÄSEREI WERDEN TÄGLICH AUF DER FLÄCHE EINES HALBEN FUSSBALLFELDES BIS ZU EINER MILLION KÄSESTÜCKE HERGESTELLT

**PRO STUNDE KÖNNEN BEI ALPENHAIN CA. 7.000 OBAZDA-BECHER* GEFÜLLT WERDEN. DAMIT KÖNNTE MAN 28.000 BREZN BESTREICHEN**
*typische Sechskantbecher

FIRMENVERBUND



HÖCHSTE QUALITÄT IST UNSER ANSPRUCH

Die Qualität und Sicherheit unserer Produkte steht für uns als Hersteller von Käsespezialitäten an erster Stelle. Neben besten Rohstoffen, moderner Technologie und lückenloser Kontrolle der Produkte setzen wir vor allem auf unsere qualifizierten Mitarbeiter, die diesen Anspruch mit uns teilen. Daher erfüllen wir nicht nur die durch regelmäßige Audits (IFS, BRC, AIB) bestätigten hohen Qualitätsnormen, sondern schneiden sogar mit Bestnoten ab.



Unsere Umwelt liegt uns am Herzen

Nachhaltiges Planen und Handeln bei der Unternehmensführung und -entwicklung haben die Inhaberfamilien von Alpenhain über alle vier Generationen hinweg geprägt. Sorgsames Wirtschaften, beständige Weiterentwicklung der Produktionsverfahren und umsichtiger Aufbau technischer Einrichtungen stehen seit jeher auf unserer Agenda.

Besonders stolz sind wir auf das Ausbaukonzept unserer Käserei, die im Herbst 2020 den Betrieb aufgenommen hat und die alte nach 40 Jahren abgelöst hat. Durch die neuen Anlagen und Prozessabläufe generieren wir Einsparungen von rund 15 Prozent bei Wasserverbrauch, Abwassermenge sowie Reinigungsmittelbedarf und konnten zudem die Rohstoffverluste halbieren. Dank der zahlreichen innovativen Elemente mit Beispielcharakter wird das Konzept vom Staat mit bayrischen und europäischen Fördermitteln bedacht.



Die Qualität der Milch, aber auch die von allen anderen Rohwaren wird dabei permanent von unserem Labor geprüft. Und das schon bei der Anlieferung. Unsere Lieferanten müssen ein GFSI-Zertifikat (IFS, BRC, FSSC 22000) vorweisen, andernfalls werden sie regelmäßig von uns auditiert. Zudem findet eine jährliche Bewertung unserer Lieferanten statt.



Natürlich – Clean Label

Das Alpenhain Qualitätsversprechen: Wir legen Wert auf Natürlichkeit. Bereits seit 2010 verzichten wir konsequent auf die Zugabe von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen.



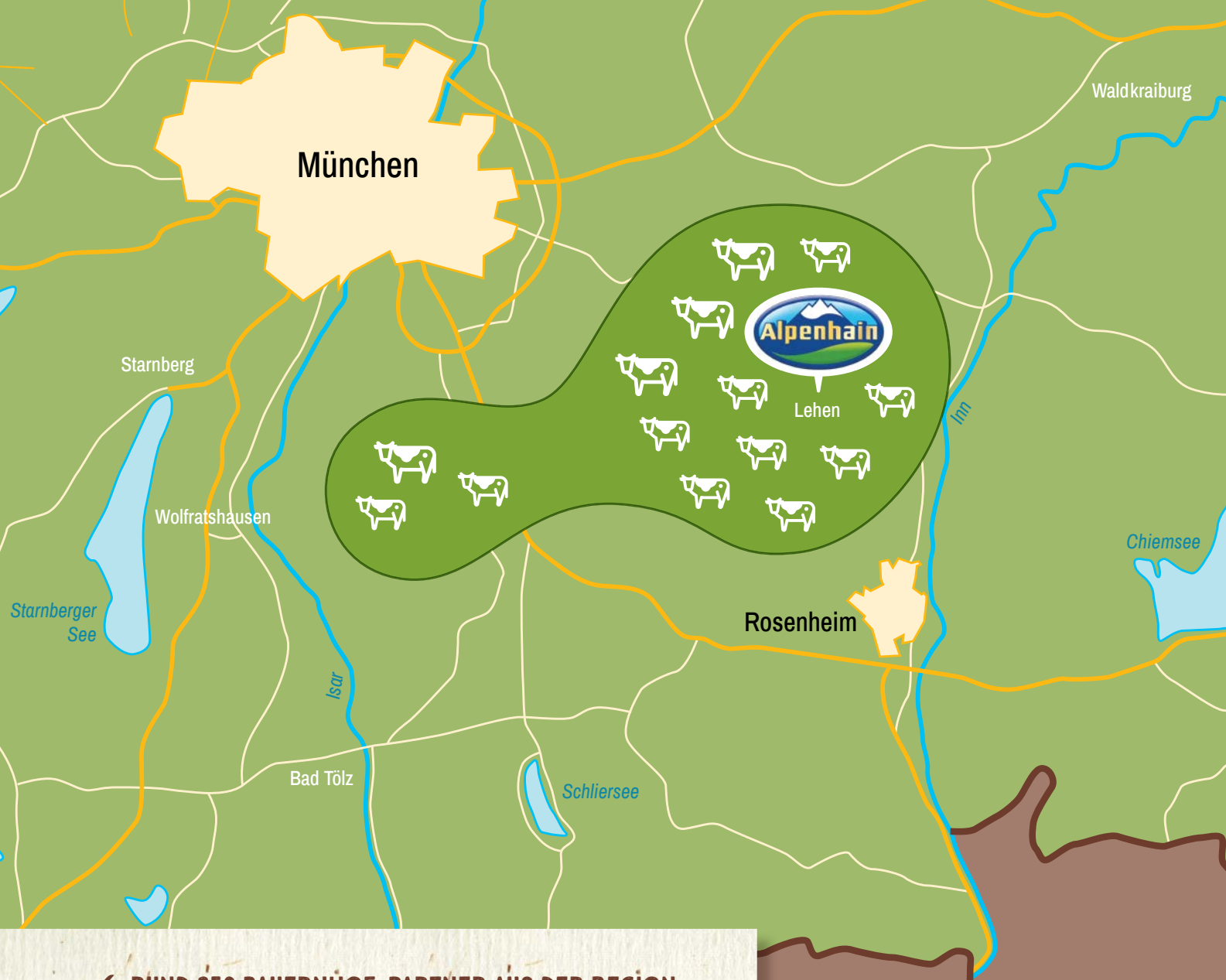
Ohne Gentechnik

Seit 2020 bieten wir bereits zahlreiche unserer Alpenhain-Produkte wie den Obazda oder Back-Camembert ohne Gentechnik an. Sie sind vom Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG) zertifiziert und erfüllen damit strenge Produktions- und Prüfstandards.



Vegetarisch

Alle unsere Alpenhain-Markenprodukte sind vegetarisch. Bei der Herstellung unserer Käsespezialitäten verwenden wir nur mikrobiellen Labaustauschstoff.



- ✓ RUND 250 BAUERNHOF-PARTNER AUS DER REGION
- ✓ ALLE IM UMKREIS VON MAXIMAL 50 KM
- ✓ FAMILIENBETRIEBE MIT DURCHSCHNITTLLICH 40 KÜHEN
- ✓ MILCH STAMMT VON ÜBER 12.000 KÜHEN

Qualität und Nachhaltigkeit sind unser Anspruch. Deshalb steht keine Kuh unserer Vertragslandwirte weiter als knapp 50 Kilometer von der Käserei Alpenhain weg. Denn die damit verbundenen kurzen Transportwege machen es möglich, dass die Milch immer frisch bei uns ankommt.

UNSERE MILCHLIEFERANTEN

Wer kümmert sich eigentlich um die Kühe und sorgt so mit für die bewährte Alpenhain-Qualität? Viele unserer rund 250 Bauernhof-Partner arbeiten bereits seit Generationen mit Alpenhain zusammen und gehören quasi zur Familie. Hier stellen wir Ihnen einige von ihnen vor. Sie wollen mehr über die Landwirte und ihre Betriebe erfahren?

► [Unsere interaktive Karte ansehen](#)



„Ich arbeite besonders gerne mit den Tieren und in der Natur. Zudem möchte ich unseren Hof nachhaltig weiterentwickeln, wie es die Generationen vor uns auch schon gemacht haben. Wir haben einen neuen Stall, der hell ist und zudem den Milchkühen viel Platz bietet. Also genau richtig für die Milchkühe, damit sie sich richtig wohl fühlen. Von unserem Stall sehen wir die Käserei von Alpenhain – gut zu wissen, dass unsere Milch quasi vor der Haustüre verarbeitet wird.“

- Martin Ettmüller



„Ich bin gerne Landwirt, weil ich damit eine Tradition fortführen kann und stolz bin, das Ererbte zu erhalten, auszubauen und zu modernisieren und es wieder an meine Kinder weiterzugeben. Als Aufgabe der Landwirtschaft sehe ich dafür zu sorgen, dass die Bevölkerung mit hochwertigen und gesunden Lebensmitteln versorgt wird und dabei das für uns typische bayrische Landschaftsbild gepflegt und erhalten bleibt – dafür stehe ich.“

- Jakob Huber



„Unsere Milchkühe haben von ihrer Terrasse einen noch schöneren Ausblick als wir von unserer Terrasse: Bergblick und dazu noch eine Massagebürste.“

- Josef Huber





OBAZDA



CREMIG-HERZHAFTER KÄSEAUFSCHNITT AUS BAYERN MIT CAMEMBERT, RAHM UND GEWÜRZEN

Die bayrische Biergartenkultur lässt sich wohl nicht vom Obazda trennen. Der traditionelle Käseaufstrich ist nicht nur cremig-herzhaft, sondern als echtes bayrisches Kulturgut seit 2015 von der EU geschützt. Obazda darf nur in Bayern und mit g.g.A. Siegel (geschützte geografische Angabe) nach traditioneller Rezeptur hergestellt werden, unter anderem von der oberbayrischen Familienkäserei Alpenhain aus Lehen. Hier trifft große Leidenschaft auf beste regionale Zutaten: Bei Alpenhain hergestellter, mildgereifter Camembert aus frischer Alpenmilch wird mit Rahm, Butter und Gewürzen vermischt – „obazen“ auf gut Bayrisch.

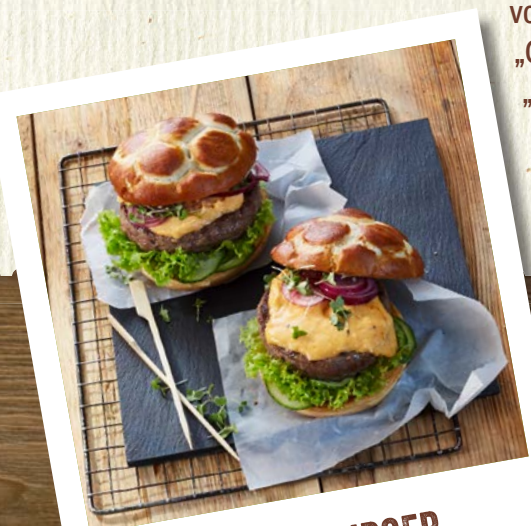
Erhältlich ist der Original Obazda von Alpenhain in den Sorten „Original Obazda Klassisch“, „Original Obazda Lauchzwiebel“ und „Original Obazda Meerrettich“.



CAMEMBERT CREME

DER CAMEMBERT-GENUSS ZUM STREICHEN - MIT FEINEN CAMEMBERT-STÜCKCHEN AUS FRISCHER ALPENMILCH

Die Alpenhain Camembert Creme überzeugt durch den cremigen, unverfälschten Camembert-Geschmack und die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten. Hergestellt wird sie aus bayrischem Camembert aus eigener Herstellung. Verwendet werden nur natürliche Zutaten und frische Alpenmilch aus der Region. Erhältlich ist die Camembert Creme von Alpenhain in den Sorten „Camembert Creme Natur“ und „Camembert Creme Schnittlauch“.



OBAZDA BURGER

Zu einer frischen Brezn, auf einem Bauernbrot, als Creme auf Sandwiches, Wraps oder Burgern, in Salatdressings oder als Zutat für die warme Küche – Obazda von Alpenhain ist immer ein einzigartiger Genuss.

Pur, als klassischer Brotaufstrich zum Frühstück oder Brunch, aber auch für die Brotzeit zwischendurch – unsere Camembert Creme ist vielseitig einsetzbar. Sie ist auch ideal zum Dippen, eignet sich zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten sowie als Creme für Burger, Sandwiches oder Wraps.



WRAPS

BACK-KÄSE

AUSSEN KROSS, INNEN ZART: HEISSER KÄSEGENUSS MIT KNUSPRIGER PANADE

Seit 1980 produzieren wir bereits unseren Back-Camembert – und entwickeln ihn seit damals stets weiter. Für den Alpenhain-Klassiker hüllt sich der fein-rahmige Camembert aus frischer Alpenmilch in eine knusprige Panade. Viel Erfahrung, intensive Entwicklungsarbeit und neue Snack-Kreationen wie die „Back-Camembert Minis“ oder die innovativen „Back-Camembert Donuts“ liegen besonders im Trend und haben zu unserem Erfolg als Marktführer für Back-Camembert beigetragen. Erweitert wird das Alpenhain Käse-Snack-Sortiment noch von den „Back-Mozzarella Sticks“ – milden Mozzarella Sticks in würziger Kräuterpanade.

Als erste süße Käsespezialität bereichern die „Cheesecake Balls“, cremige Frischkäse-Kugeln mit zarter Karamell- oder fruchtiger Marillenfüllung, das Sortiment.



BACK-CAMEMBERT DONUTS



CHEESECAKE BALLS

Ob die Back-Camembert Donuts als Topping für einen Salat oder die Cheesecake Balls als unwiderstehlich süße Versuchung zum Kaffee oder Dessert: Unsere Käse-Snacks sind nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Highlight. Was alle gemeinsam haben? Sie sind ideal für den kleinen Hunger zwischendurch – auch als trendiges Fingerfood in der Tüte „to go“.

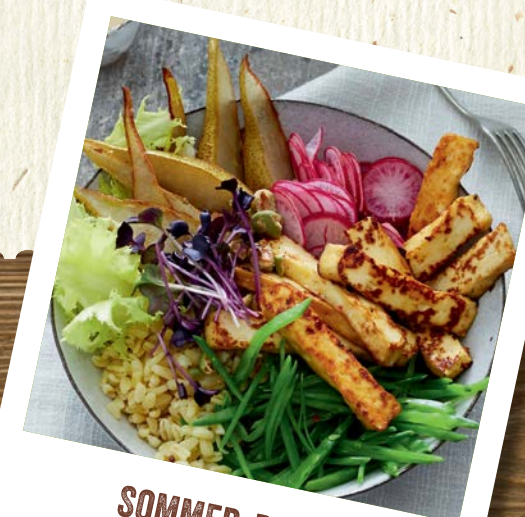
GRILLKÄSE

DIE VEGGIE-ALTERNATIVEN FÜR DEN HEISSEN ROST UND PFANNE

Der cremig-pure Grill Camembert aus frischer Alpenmilch, der milde Grill Käsegenuss Natur und der würzige Grill Käsegenuss Gartenkräuter sind unpaniert und die perfekte vegetarische Alternative zum Grillfleisch und zur Grillwurst. Die Käsespezialitäten überzeugen durch ihre gelingsichere Zubereitung: Sie zerfließen nicht beim Erhitzen und bleiben nicht auf dem Rost kleben. Sollte das Wetter mal nicht mitspielen, gelingen die vegetarischen Grill-Alternativen auch in der Pfanne. Der Grill Käsegenuss ist in den Sorten „Grill Käsegenuss Natur“, „Grill Käsegenuss Gartenkräuter“ und „Grill Käsegenuss Paprika-Chili“ erhältlich und wie auch der „Grill Camembert Natur“ saisonal von März bis September verfügbar.



Ob zu Gemüse, einem frischen Salat, in einem Fladenbrot oder Focaccia, als Sandwich, im Wrap, als Burger-Patty oder als trendiges Topping für eine sommerliche Bowl: die Allround-Grillkäse-Spezialitäten machen aus jedem Gericht etwas Besonderes.



SOMMER-BOWL



LEBENSMITTEL- EINZELHANDEL

Unsere Käsespezialitäten liefern wir an den gesamten deutschen Lebensmittel-einzelhandel und exportieren sie weltweit. Dabei setzen wir insbesondere auf unseren Original Obazda und den Klassiker Back-Camembert, für die wir im jeweiligen Segment Marktführer sind. Mit unserem Grillkäse-Sortiment und der Camembert Creme bieten wir zusätzlich attraktive Produkte für die junge Zielgruppe. Neben unserem Markenportfolio entwickeln unsere Experten auch kundenindividuelle Käsekonzepte.

KÄSEGENUSS OHNE KOMPROMISSE

Ob Obazda, Back-Camembert oder Grillkäse – wir bieten unseren Kunden, Partnern und Endverbrauchern Produkte und Leistungen von stets höchster Qualität. Durch die intensive Zusammenarbeit mit Produktmanagern, Anwendungstechnikern und Qualitätsmanagern unserer Kunden und Lieferanten entwickeln wir immer wieder innovative Produktkonzepte. Unsere Arbeit

basiert dabei immer auf aktuellen lebensmittelwissenschaftlichen Erkenntnissen und den neuesten Markttrends. Das Ergebnis: Käsespezialitäten höchster Qualität, perfekt abgestimmt auf die Anforderungen unserer Kunden und die Wünsche der Endverbraucher als Grundlage für einen langfristigen, gemeinsamen Geschäftserfolg.



Beste Qualität

Unser Alpenhain Qualitätsversprechen: Wir legen Wert auf Natürlichkeit. Bereits seit 2010 verzichten wir auf die Zugabe von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Seit August 2020 sind auch die meisten Produkte ohne Gentechnik (VLOG-zertifiziert).

Kompetenz als Marktführer

Profitieren Sie von unserer langjährigen Kompetenz als Marktführer für das echt bayrische Traditionsprodukt Obazda und den beliebten Back-Camembert. Darüber hinaus entwickeln wir auch immer wieder neue Produkte in den Bereichen Brotbelag und warmer Käse.

Aktionsware

Zu besonderen Anlässen bieten wir themenbezogene Back-Käse-Aktionswaren in speziellen Formen und passendem Verpackungsdesign an, wie z.B. Back-Käse Herzen zum Valentinstag oder Muttertag oder Special Editions zu internationalen Fußball-Veranstaltungen.



Individuelle Käsekonzepte

Gemeinsam mit Ihnen entwickeln unsere Experten individuelle Käsekonzepte, unabhängig von unserem Markenportfolio. Die Produkte werden speziell an Ihre Bedürfnisse und die Wünsche Ihrer Kunden angepasst.

Täglich verarbeiten unsere qualifizierten Mitarbeiter mithilfe unserer innovativen Fertigungstechnologien und Produktionsanlagen die hochwertigen Rohstoffe zu Produkten in Premiumqualität. Die zahlreichen Auszeichnungen und Zertifikate belegen: Wir werden den spezifischen Bedürfnissen all unserer höchst anspruchsvollen Kundengruppen in vollem Umfang gerecht.



SO BEGEISTERN WIR UNSERE KUNDEN

Ob Systemgastronomen, Bäckereien oder Catering-Unternehmen – Profi-Köche schätzen die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten, die unkomplizierte Handhabung und die hohe Zubereitungs- und Kalkulationssicherheit der hochwertigen Käse-Variationen von Alpenhain. Lesen und sehen Sie selbst!



„Die Käsesnacks von Alpenhain eignen sich ideal für den Lieferservice und damit für Call a Pizza – tolle Standzeit und auch nach dem Ausliefern kommen die Artikel noch knusprig beim Kunden an. Produkte wie die Back-Brie Spitzen bestellen viele Kunden mehrmals im Aktionszeitraum, deshalb setzen wir seit Jahren immer wieder gerne Alpenhain-Produkte ein.“

Thomas Wilde, Geschäftsführer und Markeninhaber der Call a Pizza Franchise GmbH, Systemgastronomie



„Als modernes und innovatives Cateringunternehmen legen wir großen Wert auf Qualität und Regionalität – genau das finden wir in den Alpenhain-Produkten. Insbesondere Gerichte rund um den unpanierten Grill Käsegenuss kommen bei unseren kleinen Kunden gut an.“

Stefan Lehmann, Geschäftsführer bei LEHMANNs, Cateringunternehmen mit Spezialisierung auf Kinder- und Schulverpflegung



„Der Alpenhain Rotter Klosterkäse kommt bei uns unter anderem als vegetarischer Brötchenbelag und bei unseren Frühstücksangeboten zum Einsatz – er überzeugt unsere Kunden im Geschmack und ist durch seine Schnittfestigkeit einfach im Handling. Wir schätzen zudem die gute Zusammenarbeit über Jahre mit dem kontinuierlichen Verständnis für unsere Bedürfnisse.“

Thomas Bertz, Kommunikation und Marketing bei papperts GmbH & Co. KG, Bäckerei



„Unser Airbräu am Flughafen ist ein Kult-Restaurant mit vielen typisch bayerischen Spezialitäten, da darf der traditionelle Obazda von Alpenhain natürlich nicht fehlen. In Kombination mit Brezn, Treberbrot und frischem Schnittlauch wird er zu einer schnellen Brotzeit, die bei internationalen und einheimischen Gästen gleichermaßen beliebt ist.“

Harald Schrieb, Küchenchef bei Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH; Verkehrs-gastronomie am Flughafen München; u.a. Betreiber des bekannten Airbräus



„Als international tätiges Unternehmen setzen wir auf erstklassige Qualität für unsere Gäste. Diese bietet der Alpenhain Back-Camembert. Er überzeugt im Geschmack, ist einfach in der Handhabung und vielseitig einsetzbar; beispielsweise in frisch zubereiteten Menüs in der Betriebsgastronomie oder im mobilen Eventcatering. Das kalkulationssichere Produkt kommt bei uns auch besonders im kostensensiblen Bereich des Klinik-Caterings zum Einsatz.“

Heiko Rotermund, Senior Manager Supply Chain Management bei Aramark Holding Deutschland GmbH, Anbieter für Catering und Service Management

FOODSERVICE

Seit über 20 Jahren bedient Alpenhain auch als kompetenter Partner die Anforderungen von Großverbrauchern und ist seit 1996 beständiger und verlässlicher Partner der erfolgreichsten Systemgastro-Ketten der Welt. Raffinierte Gerichte müssen dabei nicht kompliziert zuzubereiten sein: Das gesamte Portfolio für den Foodservice ist einfach zu verarbeiten, kalkulationssicher und zeitsparend.

INDIVIDUELLE BERATUNG UND RAFFINIERTER IDEEN

Unser kompetenter Innen- und Außendienst betreut Großverbraucher deutschlandweit individuell und erarbeitet mit Ihnen gemeinsam praxisorientierte Konzepte, wie Sie Ihre Gäste stets mit raffinierten Ideen rund um unsere Käsespezialitäten überraschen können. Unter anderem bieten wir Ihnen folgende Services:



Produktvorstellung und Anwendungsschulung

Nach einer umfassenden Sortimentsberatung und Vorstellung der Produkte begleiten wir unsere Kunden auch über einen längeren Zeitraum, erstellen Bedarfsanalysen und zeigen Anwendungsbeispiele auf.



Rezeptentwicklung

Gemeinsam mit unserem hauseigenen Küchenmeister liefern wir Ihnen Inspirationen für immer neue, überzeugende Rezepte und stimmen diese auf die Bedürfnisse der Kunden ab.



Produktentwicklung

Neben unserem Standardsortiment entwickeln wir auch Produkte, die speziell auf die Anforderungen der Kunden zugeschnitten sind. So passen wir beispielsweise Grammatik, Rezeptur, Form oder Zubereitungsweise der Käsespezialitäten den Kundenwünschen an.

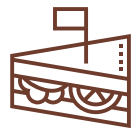
WIR BETREUEN KUNDEN AUS DEN KERNBEREICHEN:



Verkehrsgastronomie



Catering-Unternehmen



Bäckereien



Systemgastronomie & QSR



Arbeitsplatz- und Bildungsgastronomie

WARUM ALPENHAIN? DAFÜR GIBT ES VIELE GUTE GRÜNDE.

- Unser Angebot ist fleischlos und vegetarisch.
- Regional und nachhaltig: Unsere Milch beziehen wir aus einem Umkreis von max. 50 Kilometern.
- Wir bieten Zubereitungs- und Kalkulationssicherheit sowie unkomplizierte Handhabung.
- Unsere Produkte sind natürlich und ehrlich.
- Wir sind ein Traditionsunternehmen.



BAYRISCHE KÄSEKUNST MIT INTERNATIONALEM ERFOLG

Alpenhain verzeichnet eine ungebremste Nachfrage nach traditionellem bayerischen Käsehandwerk: Inzwischen exportiert das Unternehmen seine Produkte in über 40 Länder auf der ganzen Welt und baut dieses strategisch wichtige Geschäftsfeld in den Fokusregionen Europa und Asien kontinuierlich aus.

Im Mittelpunkt stehen unser Back-Käse-Sortiment, besonders die TK-Snacks für Retail und Foodservice, sowie das Grillkäse-Sortiment und unsere lang haltbaren Käsesorten Camembert und Brie. Weltweit spielen unsere Käsespezialitäten auch in der Quick-Service-Systemgastronomie eine wichtige Rolle.

PRODUKTION VON DER MILCH ZUM OBAZDA

Obazda – ein ganz besonderer Käseaufstrich: Er ist nicht nur cremig-herzhaft und vielseitig, sondern darf auch nur in Bayern und mit g.g.A. Siegel (geschützte geografische Angabe) nach traditioneller Rezeptur hergestellt werden, unter anderem von uns bei Alpenhain. Aber wissen Sie, wie der bayrische Brotzeitkäse produziert wird?

Woher kommt die Milch und wie kommt sie zu Alpenhain? Wie entsteht bei uns in der Alpenhain-Käserei aus der flüssigen Milch der feste Käse? Und – wie wird aus dem Käse der typische Camembert und aus dem Camembert dann der traditionelle Obazda? Das verraten wir Ihnen hier. Alle Schritte vom Bauernhof bis zum fertigen Obazda finden Sie im Detail auch auf unserer Website.

[➤ Mehr Details zur Obazda-Produktion ansehen](#)



1. VOM BAUERNHOF ZU ALPENHAIN

Das Geschmacksgeheimnis von gutem Käse liegt in der Milch. Diese stammt von den Kühen unserer rund 250 langjährigen Bauernhof-Partner aus der Region. Die Qualität der Milch (täglich ca. 245.000 Liter) wird permanent von uns überprüft – schon bei der Anlieferung durch einen Schnelltest und später intern sowie extern im Labor.



2. VON DER MILCH ZUM ROHKÄSE

Pasteurisierung, Separierung, Dicklegung – das sind die ersten Schritte in der Käseherstellung. So wird aus flüssiger Milch fester Käse. Nachdem ein Großteil der Molke abgeflossen ist und der sogenannte Käsebruch übrigbleibt, wird der Käse portioniert und tropft in trockener Atmosphäre weiter ab.



3. DIE REIFUNG ZUM CAMEMBERT

Die aus ihrer Form genommenen Käselaibe werden mit Speisesalz bestäubt, um die Rindenbildung zu fördern. Anschließend muss der Käse mehrere Tage lang reifen. Hier wird er fester und es entsteht die typische Edelschimmelschicht und Camembert-Optik. Der Camembert ist die Basis für unseren typischen Alpenhain-Obazda.



4. VOM CAMEMBERT ZUM OBAZDA

Der gereifte Camembert wird nun mit Rahm, Butter, Frischkäse und einer typischen Gewürzmischung vermischt oder wie es auf gut bayrisch heißt „o'bazd“ – daher der traditionelle Name. Anschließend kann der Obazda abgefüllt, verpackt und die Paletten für den Transport zu den Supermärkten vorbereitet werden.



5. OBAZDA – ECHT BAYRISCHER GENUSS

Unseren Alpenhain Original Obazda finden Sie in fast allen deutschen Supermärkten. Ob klassisch zur frischen Brezn oder als Zutat für eine unserer ausgefallenen Rezeptideen wie Obazda auf Burger und Obazda-One-Pot-Pasta – er schmeckt einfach immer „guad“.

OBAZDA FÜR „GSCHIEDHAFERL“

- Unseren Alpenhain Obazda haben wir 1994 auf den Markt gebracht.
- Seit 2012 gibt es ihn auch in weiteren Sorten.
- 2015 erklärt die EU Obazda zum bayrischen Kulturgut.
- Pro Stunde füllen wir 7.000 Becher Obazda in die typischen Sechskantbecher (125g) ab.
- Unser Obazda wird ohne Gentechnik (VLOG-zertifiziert) und ohne Konservierungsstoffe hergestellt.

ARBEITEN, WO ANDERE URLAUB MACHEN

Seit 1905 ist Alpenhain in Familienbesitz, mittlerweile in vierter Generation. Auch bei unseren Mitarbeitern setzen wir auf Langfristigkeit und legen großen Wert auf umfangreiche Einarbeitung, eine offene Feedback-Kultur, nachhaltige Förderung und Mitarbeiterbindung. Darüber hinaus bietet der Standort Lehen im Alpenvorland einen hohen Freizeitwert: Städte wie München, Rosenheim und Wasserburg, aber auch der Chiemsee und die Alpen sind zum Greifen nah. Welche spannenden und vielseitigen Aufgaben Sie bei Alpenhain in unserem freundlichen, engagierten Team erwarten? Lesen Sie selbst.



„ICH MAG DIE ABWECHSLUNG UND TÄGLICHE HERAUSFORDERUNG, DIE MEINE ARBEIT IM VERTRIEB MIT SICH BRINGT UND BEGEISTERE MICH JEDEN TAG NEU DAFÜR. ALPENHAIN IST FAMILIE FÜR MICH!“

Karl Niedermaier | Nationaler Key Account Manager

„Was gibt es Neues bei Alpenhain?“ – Diese Frage hat Karl Niedermaier im Laufe seiner erfolgreichen Karriere bei Alpenhain schon sehr häufig beantwortet. Er ist bereits seit über 40 Jahren Teil des Traditionsunternehmens. Zu Beginn war er als Mitarbeiter im Außendienst für den Lebensmitteleinzelhandel tätig, dann war er Gebietsverkaufsleiter und jetzt ist er als nationaler Key Account Manager für den Discount sowie Österreich verantwortlich. Karl stammt von einem Bauernhof in der Nähe von Lehen, der bis heute Milchlieferant für Alpenhain ist.



„BEREITS MEIN VATER UND MEIN GROSSVATER HABEN FÜR ALPENHAIN GEARBEITET UND ICH FÜHRE DIE TRADITION JETZT IN DER DRITTEN GENERATION WEITER. DARAUF BIN ICH SEHR STOLZ.“

Zeki Cindir | Schichtführer in der Käserei

Generationenübergreifend: Zeki Cindir arbeitet seit 1993 bei Alpenhain und hat auch seine Ausbildung als Molkereifachmann hier abgeschlossen. Vor ihm waren bereits sein Großvater und sein Vater Teil des Traditionsunternehmens. Neben Zeki zählen derzeit auch sein Bruder und sein Schwager zu den Alpenhain-Mitarbeitern und führen damit die Familientradition fort.



„TROTZ MEINER TEILZEITTÄTIGKEIT IM RAHMEN DER ELTERN-ZEIT HABE ICH EINEN ABWECHSLUNGSREICHEN JOB, BEI DEM ICH MEINE KREATIVITÄT VOLL ENTFALTEN KANN. ICH BIN STOLZ, WENN ICH „MEIN“ PRODUKT DANN IN DER GASTRONOMIE SEHE.“

Eva Hainzinger | QSR Vertrieb und Entwicklung QSR Artikel

Kreativität ist gefragt! Eva Hainzinger hat ein Studium in Lebensmitteltechnologie abgeschlossen und ist seit 2008 in unterschiedlichen Bereichen der Entwicklung und des Vertriebs bei Alpenhain tätig. In ihrer derzeitigen Position ist sie für die Entwicklung neuer Produkte für internationale Franchise-Ketten zuständig und wird immer wieder mit neuen Aufgabenstellungen konfrontiert. Eva ist Vertriebspartnerin für QSR und koordiniert den komplexen Prozess von der Produktidee, über erste Handmuster, Verkostungen, Optimierungen und weitere Tests bis hin zum Käsesnack nach Kundenwunsch, der dann in großen Mengen bei Alpenhain produziert wird.



„ICH SCHÄTZE DIE VIELFÄLTIGKEIT MEINER ARBEIT BEI ALPENHAIN SEHR. VOM DIREKTEN KONTAKT MIT DEN MILCHBAUERN, ÜBER DIE ABLÄUFE IN DER PRODUKTION UND DEN VERKAUF BIS HIN ZUR VERFOLGUNG DES MARKTGESCHEHENS - DA IST ALLES MIT DABEI, WOFÜR ICH MICH BEGEISTERE.“

Christoph Lodermeier | Leiter Rohstoffmanagement

„Milchexperte“ mit Leib und Seele: Seit 2011 ist Christoph Lodermeier für die Sicherung des Rohstoffes Milch bei Alpenhain zuständig und verantwortet über 80 Mio. Liter dieser zentralen, wertvollen Zutat, die jährlich verarbeitet wird. Er kennt jeden der derzeit 250 Vertragslandwirte, die Alpenhain beliefern, – alles Familienbetriebe aus dem bayrischen Voralpenland mit durchschnittlich 40 Kühen – persönlich und berät die Alpenhain-Milchbauern hinsichtlich Milcherzeugung und -qualität.



„MEIN ZIEL IST ES, DIE AUSZUBILDENDEN BEI ALPENHAIN BESTMÖGLICH AUF DAS BERUFSLEBEN VORZUBEREITEN. ICH LEGE GROSSEN WERT AUF DEN DIREKTEN AUSTAUSCH ZWISCHEN ALLEN BERUFSBILDERN, ZUM BEISPIEL BEI GEMEINSAMEN PROJEKTEN.“

Julia Wagner | Personalwesen und Ausbildungsleitung

Karriere bei Alpenhain? Dann ist Julia Wagner eine der richtigen Ansprechpartnerinnen. Sie selbst hat ihre Karriere 2012 bei Alpenhain in der Buchhaltung gestartet, ist aber seit 2016 im Personalwesen unter anderem als kaufmännische Ausbilderin für das Bewerbermanagement sowie die Einstellung der Auszubildenden in insgesamt sechs Bereichen zuständig. Viele der ausgelernten

Azubis bleiben als gelernte Fachkraft im Unternehmen und starten hier eine Karriere in Festanstellung, zum Beispiel als Lebensmitteltechniker, Industriekaufmann, Industriemechaniker, Milchtechnologe, milchwirtschaftlicher Laborant oder Elektroniker für Betriebstechnik.

➤ Erfahre mehr zu unserem Azubi-Programm



UNSERE MITARBEITER PROFITIEREN VON VIELEN VORTEILEN

Vergütung

- ✓ Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- ✓ betriebliche Altersvorsorge
- ✓ Zuschläge für Sonntags, -Feiertags- und Nachtarbeit

Arbeit und Freizeit

- ✓ flexible Arbeitszeitgestaltung
- ✓ 30 Tage Urlaub
- ✓ hoher Freizeitwert

Weiterentwicklung

- ✓ regelmäßige Gespräche & Schulungen
- ✓ Unterstützung bei berufsbegleitender Weiterbildung

Gesundheit

- ✓ ergonomische Bürostühle
- ✓ Core-Training & Massageangebot
- ✓ Betriebsarzt

➤ Alle offenen Stellen und weiteren Infos





Alpenhain Käsespezialitäten GmbH · D-83539 Pfaffing · Tel. +49 8039 402-0 · Fax +49 8039 402-194
E-Mail: info@alpenhain.de · www.alpenhain.de

