



PRESSEINFORMATION

VLOG-Zertifizierung für Alpenhain-Produkte

- **Ab März 2020 erfolgt Umstellung auf „Ohne Gentechnik“**
- **Back-Camembert Sortiment, Weichkäse-Portionen, H-Camembert und Rotter Klosterkäse machen den Anfang**

Lehen, 26. Februar 2020. Alpenhain startet ab März 2020 mit der Umstellung auf „Ohne Gentechnik“. Den Anfang macht unter anderem das Back-Camembert Sortiment, bei dem der Back-Camembert Classic, der Back-Camembert Würzig (ab April), die neuen Back-Camembert Donuts und die Back-Brie-Spitzen eine VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik)-Zertifizierung erhalten. Parallel dazu stellt Alpenhain auch die Weichkäse-Portionen, den H(altbaren)-Camembert und den Rotter Klosterkäse auf VLOG-Qualität um. Weitere Produkte folgen zeitnah.

Die Umstellung auf „Ohne Gentechnik“ bedeutet für Alpenhain, dass sowohl die in der Produktion verwendeten Zutaten als auch die Produktionsstandards betreffend strenge Auflagen gemäß dem VLOG-Standard erfüllt werden müssen. Der VLOG Produktions- und Prüfstandard gilt damit für die zugelieferte Milch, aber auch für die Zutaten in der Käserei, die Panaden und die Dips der gekennzeichneten Qualitätsprodukte. Die „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung sieht eine Fütterung der Kühe ohne gentechnisch veränderte Pflanzen vor. Dabei müssen strenge Fristen eingehalten werden und die Umstellung ist bei den Alpenhain-Milchbauern bereits letztes Jahr erfolgt. Weiter ist der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder Teilen verboten.

Bereits seit 2010 verzichtet Alpenhain konsequent auf die Zugabe von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen. Carolina Noske, Leiterin Marketing bei Alpenhain, sieht daher eine VLOG-Umstellung als einen wichtigen Schritt, um Alpenhain-Kunden einen weiteren Mehrwert zu bieten: „Unser Ziel ist es, unsere Produkte nachhaltig und möglichst nur unter Verwendung natürlicher Rohstoffe herzustellen. Die sukzessive Umstellung auf „Ohne Gentechnik“ ist damit ein weiterer logischer Schritt in unserem Bestreben, unseren Kunden immer nur die beste Qualität anzubieten.“ Verbraucher erkennen die bereits auf VLOG umgestellten Alpenhain-Produkte an der „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung auf der Verpackung und dem entsprechenden Logo.



Die „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung ermöglicht es den Verbrauchern, Produkte zu erkennen, die ohne gentechnisch veränderte Pflanzen hergestellt wurden.



Der Back-Camembert Classic feiert in diesem Jahr nicht nur sein 40-jähriges Jubiläum (mit einer limitierten Retro-Edition, die an die Erstverpackung von 1980 angelehnt ist), sondern ist ab März 2020 mit VLOG-Zertifizierung („Ohne Gentechnik“) erhältlich.

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 bei Pfaffing beheimatet. Über 450 Mitarbeiter und Auszubildende sorgen für die Verarbeitung von jährlich ca. 80 Millionen Litern frischer Alpenmilch zu Produkten aus natürlichen Zutaten – ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung und Verarbeitung von Camembert. Das Unternehmen produziert unter anderem seit 25 Jahren den Original Obazda und feiert 2020 das 40-jährige Jubiläum für Back-Camembert. Die Familienkäserei ist Marktführer für beide Produkte. Zudem werden auch immer wieder neue Produkte in den Bereichen Käse-Brotaufstrich und warmer

Käse entwickelt. Das Unternehmen bedient die drei Absatzkanäle Lebensmitteleinzelhandel, Großverbraucher und Export. Das Unternehmen exportiert Käsespezialitäten wie Weichkäse, Obazda, Camembert Creme, Back-Camembert oder Grillkäse in über 40 Länder weltweit. Weitere Informationen finden Sie unter www.alpenhain.de.

Für weitere Informationen:

LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster

Karlstr. 64, 80335 München

presse@alpenhain.de

Tel. +49-89-173019-14 /-52