



Kurz-PRESSEINFORMATION

Glyphosat-freie Wiesen und Äcker

Ein Versprechen an den Konsumenten.

Regional- und Fachmedien | Februar 2018

Glyphosat-freie Wiesen und Äcker | Rohstoff Milch | zum Unternehmen |
Pressekontakt

Glyphosat-freie Wiesen und Äcker

Aktuelle, intensive Diskussionen in Österreich rund um das Thema „Glyphosat“ hatten zum Anlass, dass dieses Thema nun auch in den aktuellen Milchlieferverordnungen zwischen DIE KÄSEMACHER und den rund 50 Partnern, welche das Unternehmen mit Schaf- und Ziegenmilch beliefern schriftlich festgehalten wurde. Konkret hat man vermerkt, dass auf Wiesen und Äckern welche für Weideflächen oder zur Futtermittelgewinnung Gebrauch finden, kein Glyphosat verwendet werden darf. „Die Verantwortung dem Konsumenten gegenüber hat für uns oberste Priorität, deshalb war dieser Schritt für beide Seiten nur logisch und entspricht unserem absoluten Selbstverständnis. Im Schaf- und Ziegenbereich sind wir mit unserer Entscheidung absolute Vorreiter“, so DIE KÄSEMACHER und Milchlieferanten.

Rohstoff Milch

DIE KÄSEMACHER kennen jeden Partnerbetrieb persönlich. Eine artgerechte Tierhaltung und ein liebevoller Umgang mit den Tieren sind Voraussetzungen für die Zusammenarbeit mit DIE KÄSEMACHER. Die Höfe der Milchlieferanten sind kleinstrukturiert. Durchschnittlich betreut jeder der rund 50 regionalen Betriebe aus dem Wald-, Most- und Mühlviertel 150 Tiere.



Die Milch wird mit eigenen Sammelwägen direkt von den Höfen abgeholt. Dies ist nicht nur äußerst CO² sparend sondern vor allem nachhaltig, da die Wertschöpfung in der Region bleibt. Der Rohstoff Milch wird laufenden Kontrollen unterzogen um die hohe Qualität stets garantieren zu können.



DIE KÄSEMACHER Geschäftsführerin Doris Ploner ©DIE KÄSEMACHER



DIE KÄSEMACHER GmbH.

Mit viel Liebe und nach bewährter Tradition produzieren **DIE KÄSEMACHER** im naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels vielfältige Käsesorten und Antipasti-Spezialitäten.

Voraussetzung dafür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur. Diesen wertvollen Rohstoff veredeln unsere Käsemeister und Käsemeisterinnen in Handarbeit zu feinen Käsespezialitäten.

Bei unseren Rohstoffen achten wir konsequent auf beste Qualität und während des gesamten Produktionsprozesses liegt uns ein achtsamer Umgang mit den Ressourcen besonders am Herzen.

Ob Schnitt- und Weichkäsespezialitäten, Frischkäsezubereitungen oder Antipasti-Spezialitäten, mit den nachhaltigen Produktkreationen von **DIE KÄSEMACHER** lässt sich das Waldviertel Tag für Tag von seiner besten Seite genießen.

DIE KÄSEMACHER sind ein Familienunternehmen welches 1991 von Hermann Ploner gegründet wurde. Zur damaligen Zeit war er der Erste in Österreich, der sich auf Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch spezialisiert hat. Im Jahr 2013 übernahm seine Tochter Doris Ploner die Geschäftsführung des Unternehmens.

Das Unternehmen beliefert alle heimischen Handelsketten und exportiert in mehr als 50 Länder der Welt – Der Exportanteil liegt bei 45 Prozent.

Fünf Millionen Liter Milch aus der Region verarbeiten **DIE KÄSEMACHER** pro Jahr. Diese Milch wird von 50 Schaf- und Ziegenbauern mit je 30 bis 250 Muttertieren aus dem Wald-, Most- und Mühlviertel geliefert. Voraussetzung hierfür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur, ein liebevoller Umgang mit den Tieren, und eine artgerechte Tierhaltung. „Klasse statt Masse“ ist hier die Devise und genau das schmeckt man auch in unseren Produkten.

Das Gemüse für unser Antipasti-Sortiment wird mit höchster Sorgfalt von Landwirten aus Österreich und Griechenland angebaut und geerntet. Mit unseren ausgewählten Betrieben stehen wir in enger Partnerschaft – ihnen sind die Verwendung bester Rohstoffe und ein wertschätzender Umgang mit unserer Umwelt genauso wichtig wie uns.

„Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack“ ist für **DIE KÄSEMACHER** nicht nur ein Slogan, sondern gelebte Unternehmensphilosophie.



Pressekontakt

Bildtext: DIE KÄSEMACHER Geschäftsführerin Doris Ploner

Fotocredit: ©DIE KÄSEMACHER

Pressekontakt: DIE KÄSEMACHER GmbH.

Nina-Maria Schreiber, BA (Hons.)

Europastraße 5 | 3902 Vitis | Austria

Tel.: +43 (0) 2841/80 045 – 32 | Mobil: 0664/54 86 217

nina.schreiber@kaesemacher.at | www.kaesemacher.at

<https://www.facebook.com/diekaesemacher/>

https://www.instagram.com/die_kaesemacher/