

Käsegenuss ohne Reue

Milch aus der Region, enge Partnerschaft zu den Milchbauern, eigener Strom, eigene Bienen und umweltfreundliche Verpackungen – die Heinrichsthaler Milchwerke in Radeberg setzen beim Thema Nachhaltigkeit auf kleine und große Schritte.

Milch ist Milch? Sicher nicht. Auch Milch hat mit Vertrauen zu tun. Es hat damit zu tun, wie die Kühe leben, was sie fressen. Und auch damit, ob die Milch erst Hunderte Kilometer durchs Land gefahren werden muss, bis sie zum Beispiel zu Käse verarbeitet wird. Und genau hier verbinden sich dann Begriffe: Vertrauen und Nachhaltigkeit zum Beispiel. „Denn Nachhaltigkeit beginnt bei uns mit einem guten Vertrauensverhältnis zu den Milchbauern“, sagt Elisa Frenzel, die Unternehmenssprecherin der Heinrichsthaler Milchwerke GmbH in Radeberg. Für die beliebten Käsespezialitäten der Molkerei am nordöstlichen Stadtrand Radebergs kommt die Milch unter anderem auch von familien-



geführten Betrieben aus der Region – und das schon seit Generationen. „Das verkürzt nicht nur unnötige Transportwege und die frische Qualität bleibt gewahrt, sondern so ist auch den Landwirten aus Sachsen geholfen!“ Nachhaltigkeit steht hier für die engen und eben nachhaltigen Beziehungen zwischen den Milchproduzenten und den „Käsemachern“ von Heinrichsthaler. Und damit letztlich auch mit den Kunden im Supermarkt. „Denn auch die können sich darauf verlassen, dass unsere Milchbauern die hohen Qualitätsansprüche umsetzen, die wir an die Milch stellen“, sagt Elisa Frenzel. Es gehe um Qualität, Hygiene und Tierwohl. „Denn glückliche Kühe garantieren letztlich leckeren Käse“, bringt es die Sprecherin auf den Punkt und verweist auf die zahlreichen Auszeichnungen der Deutschen Lebensmittel Gesellschaft unter anderem für herausragende Rohmilch oder langjährige Produktqualität.

Heinrichsthaler produziert eigene Energie – und auch eigene Wärme

Aber natürlich schauen die Heinrichsthaler auch auf die eigene Verantwortung, wenn es um Themen wie Umweltschutz und Nachhaltigkeit geht. Das beginnt bei den Verpackungen. Für den beliebten Elbländer beispielsweise wurde ein neues Verpackungs-Design entwickelt, das eine Einsparung von 30 Prozent Kunststoff möglich macht. Und auch bei der Energie gehen die Heinrichsthaler neue – und vor allem eigene – Wege. Denn auf dem Firmenareal steht seit einiger Zeit eine Anlage zur Kraft-Wärme-Kopplung (KWK). Damit gehören zu nächst schonmal die sogenannten Netzverluste der Vergangenheit an. Wird Strom über lange Strecken transportiert, gehen bis



Die Heinrichsthaler Milchwerke rücken die Kleinsten in den Mittelpunkt, wenn es um die Entwicklung von Umweltbewusstsein und gesunde Ernährung geht. Sie unterstützen die Aktion gesundes Frühstück und spendieren Kräuter-Gärtchen Fotos: PR

zu fünf Prozent der Leistung verloren. Wird die Energie aber quasi vor der eigenen Haustür produziert, ist der Verlust sozusagen null. Außerdem wird in den hocheffizienten KWK-Anlagen die im Brennstoff enthaltene Energie mehrfach genutzt, womit diese Anlagen deutlich nachhaltiger arbeiten als zentrale Großkraftwerke. Der Gesamtwirkungsgrad liegt hier bei 90 Prozent im Vergleich zu 40 Prozent Wirkungsgrad in den Großkraftwerken, die die Prozesswärme nicht nutzen, bringt der Technische Leiter des Unternehmens, Clemens Richter, beachtliche Zahlen ins Spiel. Und macht noch einmal deutlich, „dass ja viele beim Thema Energiewende immer nur an Strom denken“. Aber gut die Hälfte des Energieverbrauchs, sagt sie, entfällt auf den Wärmeverbrauch. Bei Unternehmen – nicht zuletzt so energieintensiven wie einer Molkerei – sind das vor allem Prozesswärme und Warmwasser. „In den modernen KWK-Anlagen wird nun alles gleichzeitig produziert: Strom, Wärme und Warmwasser!“ Auch für diesen Schritt sind die Heinrichsthaler Milchwerke im Übrigen ausgezeichnet worden – mit den Zertifikaten Blauer Strom, Blaue Wärme und Blaue Kälte des Bundesverbands Kraft-Wärme-Kopplung.

Auch beim Blick auf den Lebensmittelmarkt sind die Heinrichsthaler durchaus Vorreiter. So haben sie schon vor Jahren

Ein Drittel weniger Plastik für die Verpackungen der Käsespezialitäten

mit dem Bockshornklee-Käse eine Alternative für Nussallergiker entwickelt, die nussig schmeckt, aber keine Nüsse enthält. Den Verbrauchern geht es bekanntlich zunehmend auch darum, weniger Fleisch zu essen. Zum einen aus gesundheitlichen Gründen, zum anderen aus Umweltaspekten. Denn die Fleischproduktion hat laut Wissenschaftlern einen enormen Anteil am Kohlendioxidausstoß und ist damit ein wichtiger Faktor für den dramatisch beschleunigten Klimawandel. Damit die Verbraucher dennoch nicht auf das beliebte Grillen verzichten müssen, haben die Heinrichsthaler Käsespezialisten eine ganz besondere Alternative zur klassischen Bratwurst entwickelt. Grill-Taler aus Käse nämlich, freut sich Heinrichsthaler-Geschäftsführer Uwe Lammeck, dass diese Idee bestens ankommt: „Mit unserer Grill-Taler-Produktreihe haben wir eine deutliche Steigerung der Abverkaufszahlen verzeichnet, die Verbraucher haben

unser Produkt also begeistert angenommen!“ Besonders die Sorten Natur und Ziege stehen hier hoch im Kurs. Und so folgten wenig später auch noch vegetarische Grill-Würste, macht Uwe Lammeck schonmal Appetit auf die nächste Grillsaison.

Natürlich hat ein Käsehersteller wie Heinrichsthaler vor allem mit Kühen zu tun. Aber auch um Bienen kümmert sich das Unternehmen. Das Ökosystem kann ohne Bienen nicht funktionieren – und ein funktionierendes Ökosystem ist natürlich auch für Lebensmittelproduzenten überlebensnotwendig. Deshalb pflanzten die Heinrichsthaler Milchwerke im vergangenen Jahr nicht „nur“ 250 Bäume auf dem Betriebsgelände, sondern siedelte gleichzeitig auch drei Bienenvölker an. Zum zweiten Mal konnte Heinrichsthaler-Mitarbeiter und Hobbyimker Florian Senf nun in echter Handarbeit 600 Gläser mit Heinrichsthaler Honig füllen; 350 mehr als im Vorjahr.

Es sind manchmal eben auch die vermeintlich kleinen Schritte, um das Thema Nachhaltigkeit anzugehen. JENS FRITZSCHE

■ **Heinrichsthaler Milchwerke GmbH**
Großröhrsdorfer Straße 15, 01454 Radeberg
Telefon: 03528 43700
www.heinrichsthaler.de

Drei Fragen an

Geschäftsführer Uwe Lammeck



Uwe Lammeck ist Chef der Heinrichsthaler Milchwerke GmbH in Radeberg. Foto: PR

Herr Lammeck, die Heinrichsthaler Milchwerke überraschen derzeit zahlreiche Vereine rund um Radeberg mit Spenden ...

Weil es uns wichtig ist, der Region, in der und mit der wir arbeiten und leben etwas von unserem wirtschaftlichen Erfolg zurückzugeben. Auch das verstehen wir unter dem Begriff Nachhaltigkeit. Partnerschaften zu unseren Milchbauern, aber eben auch Partnerschaften zu Vereinen und Einrichtungen hier in der Region.

Zu diesen Einrichtungen gehören auch Kitas. Die hat Ihr Unternehmen im vergangenen Jahr mit einer ganz besonderen Idee überrascht: kleinen Kräuter-Gärtchen.

Die Kleinsten sollten gerade mit Blick auf die Entwicklung von Umweltbewusstsein und das Thema gesunde Ernährung an oberster Stelle stehen. Um das den Kindern näherzubringen, haben wir zum Kindertag Kräuter-Gärtchen an Kitas in der Umgebung verteilt. Die Idee: Die kleinen Gärtner lassen Radieschen, Salattrauke, Kresse und Roten Rettich wachsen. Sie hegen und pflegen die Pflänzchen und können dann voller Stolz ernten.

Auch Sie selbst haben „gegärtet“ und 250 Bäume auf dem Firmengelände gepflanzt ...

Man sagt, ein Baum allein liefert genug Luft zum Atmen für 50 Menschen. Mit diesen Aktionen wollen wir in unserem Umfeld einen Beitrag leisten.



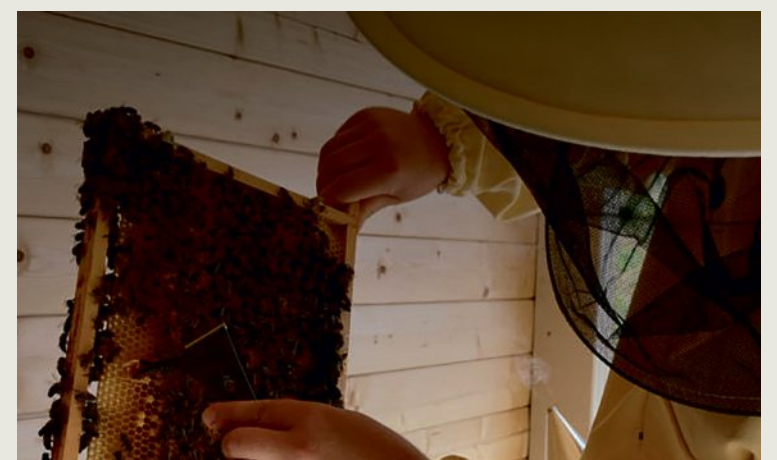
Für die Umwelt:

Auf dem Werksgelände von Heinrichsthaler wurden insgesamt 250 Bäume gepflanzt. Die Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit stehen beim Lebensmittelproduzenten aus Radeberg ganz oben auf der Agenda. Aus diesem Grund setzt Heinrichsthaler zum Beispiel auch auf weniger Kunststoff in den Verpackungen für seine Produkte und auf Blauen Strom.



Für die Region:

Schon seit Generationen arbeiten die Heinrichsthaler Milchwerke für ihre Käsespezialitäten mit Milchbauern aus der Region zusammen. Das spart lange Transportwege – und sorgt außerdem für nachprüfbar Qualität der Milch und tiergerechte Haltung der Kühe. Ein wichtiger Fakt, auf den auch die Verbraucher zunehmend achten, heißt es dazu.



Für das Ökosystem:

Vor zwei Jahren haben die Heinrichsthaler Milchwerke auf ihrem Gelände am nordöstlichen Stadtrand Radebergs drei Bienenvölker angesiedelt. Das ist wichtig für ein funktionierendes Ökosystem, so das Unternehmen. Um die Bienen kümmert sich Heinrichsthaler-Mitarbeiter und Hobbyimker Florian Senf (auf dem Foto). In diesem Jahr konnte er 650 Gläser füllen.