

Donnerstag, 9. Dezember 2004

Radeberger Käse ist europäische Spitze

Von Jens Fritzsche

Gütesiegel. Jetzt hat es die Heinrichsthaler Molkerei schwarz auf weiß: Ihr Käse genügt in Qualität und Produktion den höchsten europäischen Standards.

Radeberg. Dass der Käse schmeckt, den die Heinrichsthaler Milchwerke in Radeberg herstellen, das ist hierzulande längst kein Geheimnis mehr. Und dass die Qualität stimmt, wissen auch jede Menge Geschäftspartner der Radeberger Molkerei seit Jahren zu schätzen. Jetzt aber können die Radeberger ihren Kunden auch ein europäisches Gütesiegel präsentieren, das dies alles deutlich unterstreicht. Denn eine unabhängige Prüfkommision hat kürzlich festgestellt, dass bei Heinrichsthaler nach höchsten hygienischen Standards gearbeitet wird, dass Produktion und Produkte ständigen Kontrollen unterliegen und dass die Produkte am Ende auch den höchsten Qualitätsansprüchen genügen.



Matthias Schöne zeigt es: Auch diese drei neuen Käsesorten wurden geprüft. Foto: Michael Trapp

IFS (International Food Standard) nennt sich das Gütesiegel, was ins Deutsche übersetzt so viel wie Internationaler Lebensmittelstandard bedeutet. Es handelt sich dabei um ein europaweit anerkanntes Qualitätszeichen, das Handelsketten und Kunden zeigt, „dass bei uns ordentlich gearbeitet wird“, freut sich Matthias Schöne, bei Heinrichsthaler für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig. „Der Handel muss seinen Kunden ja bekanntlich sichere Lebensmittel anbieten“, weiß er zur Entstehungsgeschichte des Gütesiegels. „Aber die Händler können natürlich nicht stets selbst kontrollieren, ob die Qualität der Ware auch tatsächlich höchsten Ansprüchen genügt“, fügt er an. „Also haben die Händler eine europaweit arbeitende Prüf-Organisation gegründet, die nun Herstellung und Produkte unter die Lupe nimmt und eben jenes Gütesiegel vergibt.“ Die Heinrichsthaler haben sich um das Siegel beworben und haben jetzt erfahren, dass sie es sogar mit Bestnoten erhalten. „Wir haben den höchsten Standard erreicht“, ist Matthias Schöne stolz.

Käse wird fleißig exportiert

Dass es sich um ein europaweit akzeptiertes Qualitäts-Siegel handelt, ist für die Heinrichsthaler Milchwerke von ganz besonderer Bedeutung. Schließlich liefern die Radeberger ihre Produkte auch nach Frankreich, Spanien, Portugal, nach Skandinavien, Österreich, Ungarn und England. „Aber wir sind natürlich auch in Deutschland aktiv“, fügt Matthias Schöne an. Dabei finden sich Käseprodukte aus Radeberg nicht nur in den Kühlregalen der Einzelhändler. „Wer in einer Gaststätte eine Pizza isst, dem kann es durchaus passieren, dass darauf unser Käse zu finden ist“, erzählt Matthias Schöne. Gleiches gilt für Käseprodukte auf den Frühstücks- Buffets großer Hotelketten.

Im kommenden Jahr hoffen die Radeberger, ihren Umsatz um weitere zehn Prozent auf dann gut 80 Millionen Euro steigern zu können. Das Qualitäts-Siegel dürfte dabei sicher sehr hilfreich sein.