

11. Januar 2012

Pressemitteilung

Hintergrundinformation: Bauernkäserei Wolters GmbH

Pieter Wolters, Sohn einer traditionellen holländischen Bauernfamilie, bewirtschaftete mit seiner Familie in Holland einen Bauernhof mit 50 ha Wiesen und 70 Milchkühen. Die Söhne der Familie, Andries und Jacob, haben ebenfalls eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert. Anfang der neunziger Jahre zeichnete sich ab, dass sie die bäuerliche Tradition der Familie fortführen wollen. Für alle zusammen war der eigene Hof jedoch zu klein und in Holland gab es kaum größere Möglichkeiten.



Heute führt die Familie Wolters in der Uckermark einen modernen Landwirtschaftsbetrieb mit 790 ha Acker- und Wiesenflächen sowie 550 Milchkühen. Aus der Milch der eigenen Kühe wird in der Hofkäserei der Uckerkaas - ein Schnittkäse in 16 verschiedenen Sorten - hergestellt. Neben dem Klassiker Uckerkaas gehören weitere Käsespezialitäten zum Sortiment: Uckerbraat – ein Käse auf Molkebasis, die Frischkäselinie Uckerfrisch und die Kaascreme, eine Schmelzkäsezubereitung. Außerdem wird die Uckermelk – ein fruchtiges Mischgetränk auf Molkebasis und das Bauernhof-Eis in einem umfassenden Sortiment produziert. Durch große Glasfenster kann man die Produktion der Bauernkäserei beobachten und sich von der sorgfältigen Arbeit selbst überzeugen. Heute hat die Bauernkäserei in Bandelow 8 Mitarbeiter.

Nur die höchste Qualität bietet die Möglichkeit für eine langfristige Existenzsicherung. So wurde auch viel Zeit und Mühe in den Aufbau des Qualitätsmanagementsystems (nach DIN EN ISO 9001: 2000-12) gesteckt. Ende 2001 wurde das Unternehmen erfolgreich zertifiziert. Seit 2008 ist das Unternehmen nach IFS (International Food Standard) zertifiziert.

2002 wurde der „UCKERKAAS“ auf der Grünen Wochen Grünen Woche mit dem Agrar-Marketingpreis für neue Produkte ausgezeichnet. Der Name „UCKERKAAS“ wurde gemeinsam mit den Mitarbeitern entwickelt. Der Fluss Ucker fließt durch die Bandelower Wiesen und hat die Landschaft geprägt. „Kaas“ ist holländisch und heißt Käse. Die traditionelle „Kaaskunst“ ist ein Teil des Erfolgsgeheimnisses des „UCKERKAAS“. So wurden Regionalität und Tradition vereint.

Neben dem Aufbau der eigenen Käserei treibt Pieter Wolters die Entwicklung des Vermarktungssystems Q-Regio voran, mit dem regionale Spezialitäten und Frischeprodukte gebündelt und an Einzelhändler verkauft werden. Dazu wurde im Jahr 2009 mit weiteren Partnern die Q-Regio-Handelsgesellschaft gegründet.

Kontakt

Bauernkäserei Wolters GmbH
Pieter Wolters
Telefon: 039740-20274
E-mail: info@uckerkaas.de
Internet: www.uckerkaas.de