



10. Februar 2009

Pressemitteilung

Bauernkäserei Wolters GmbH und Landesgartenschau Oranienburg 2009 GmbH unterzeichnen Kooperationsvereinbarung Uckerkaas Louise Henriette mit Botschafterfunktion in den Q-Regio-h.o.f.läden

Anlässlich der Landesgartenschau in Oranienburg 2009 stellte die Bauernkäserei Wolters ihr neues Produkt, den **Uckerkaas Louise Henriette**, erstmals auf der Grünen Woche in Berlin 2009 vor. In diesem Zusammenhang wird am 10. Februar 2009 eine Kooperationsvereinbarung mit der Landesgartenschau Oranienburg 2009 GmbH geschlossen, um auf das große Ereignis in diesem Jahr aufmerksam zu machen.

Prinzessin Louise Henriette von Oranien, eine große Brandenburgerin mit holländischer Heimat und Namensgeberin Oranienburgs, die Frau des Großen Kurfürsten von Brandenburg steht im Mittelpunkt der Landesgartenschau in Oranienburg. Mit dem Uckerkaas Louise Henriette möchte die Bauernkäserei Wolters der Grande Dame die Ehre erweisen. „Louise Henriette, die für die holländische Bauernfamilie Wolters Heimat und Vorbild im doppelten Sinne bedeutet, zeigt durch ihren Mut und Enthusiasmus, wie Tradition und Moderne verbunden werden können“, so Geschäftsführer Pieter Wolters. „Dem fühlen uns besonders verpflichtet und möchten an ihr Wirken erinnern“.

Die Bauernkäserei Wolters und die Landesgartenschau Oranienburg 2009 GmbH wollen mit der Zusammenarbeit vor allem auf das kulturelle Erbe Brandenburgs hinweisen und über die ländlich geprägte, handwerkliche Lebensmittelproduktion in Brandenburg informieren. Zugleich bekunden die beiden Partner durch die Kooperationsvereinbarung ihren Willen, sich gegenseitig in der Bewerbung, Vermarktung und Öffentlichkeitsarbeit zu unterstützen und zu informieren. Mit dem Neuprodukt Uckerkaas-Louise-Henriette wird die Landesgartenschau Oranienburg in den systemeigenen Q-Regio-h.o.f.läden in Berlin und Brandenburg sowie bei allen Vertriebspartnern beworben.

Uckerkaas-Louise-Henriette – die Wolters auch als „leckerste Verbindung zwischen Holland und Brandenburg“ bezeichnet - überzeugt durch seine besondere Kräutermischung, wobei ein Hauch von Thymian und Majoran den Geschmack abrundet. Produktionsleiterin Uta Gerlach beschreibt die kreative Suche nach dem treffenden Geschmack so: „Wir sind einfach in Gedanken durch den Kräutergarten der Prinzessin gelaufen und haben so die perfekte Mischung gefunden“.

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 hergestellt. Um genau den richtigen Geschmack zu erreichen, werden Kräutermischungen selbst hergestellt. Zum Schluss wird jeder Käse im Reiferaum mehrfach von Hand gedreht und mit Wachs umhüllt. 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. Ein Team von 4 Mitarbeitern kümmert sich um die Käseproduktion, die anderen 4 Mitarbeiter beschäftigen sich mit dem Verkauf und der Auslieferung des Käses. Weitere 4 Arbeitsplätze sind bereits durch das eigene Franchise-System Q-Regio entstanden.

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.

Weitere Informationen zu Uckerkaas Louise Henriette unter www.uckerkaas.de

Kontakt

Bauernkäserei Wolters GmbH

Dr. Detmar Leitow

Marketing

Telefon: 039740-20274

E-mail: leitow@q-regio.de

Internet: www.uckerkaas.de, www.q-regio.de