

## Presseinformation

### 17 x Gold und 11 x Silber!

### Poelmeyer-Gruppe erzielt 2012 bestes Ergebnis der DLG Prämierung in der Unternehmensgeschichte

- **Bei der jährlichen Produktprüfung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. erhielt die Poelmeyer-Gruppe in 2012 insgesamt 17 Gold- und 11 Silber-Prämierungen**
- **Käsespezialitäten aus den Bereichen Schnittkäse und Sauermilchkäse wurden ausgezeichnet**

**Wohlmirstedt, 26.03.2013.** Im Januar 2013 gab die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) die Ergebnisse der jährlichen Lebensmittelprüfung im Produktbereich Käse für 2012 bekannt. Sie zeichnete die Poelmeyer-Gruppe mit zwölf Gold- und zehn Silber-Prämierungen für den Schnittkäse der Allerstedter Käserei sowie fünf Gold- und einer Silber-Prämierung für den Sauermilchkäse der Breitungner Käserei aus.

Damit bewertete die DLG alle 22 eingereichten konventionellen Schnittkäseprodukte sowie einen Käse der Kategorie „Bio Produkt“ der Allerstedter Käserei mit Gold oder Silber.

Auch die Sauermilchkäse der Breitungner Käserei schnitten beim Test überaus erfolgreich ab: Von zwei konventionell erzeugten Produkten wurden eines mit Gold und eines mit Silber bewertet. Im Bereich Bio erhielten alle drei begutachteten Produkte die Prämierung Gold.

Geschäftsführer Kai Poelmeyer freut sich über die Auszeichnungen: „Das ist das beste Gesamtergebnis in der Unternehmensgeschichte der Poelmeyer-Gruppe und ein Beweis für die überdurchschnittliche Arbeitsqualität unserer Mitarbeiter und die Produktqualität unserer Erzeugnisse. Wir freuen uns, dass wir diese sehr guten Ergebnisse sowohl im Schnittkäse- als auch im Sauermilchkäsebereich erreicht haben.“

Die DLG prämiiert jährlich Lebensmittel aus verschiedenen Kategorien mit den Zertifikaten Gold, Silber und Bronze. Dabei müssen die ausgezeichneten Produkte Labortests, Zubereitungs-, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen bestehen. Ausschlaggebend für die Prämierung in Gold, Silber oder Bronze sind die sensorischen Qualitäten eines Produktes, also das Aussehen, die Konsistenz, der Geruch und der Geschmack.

**Abdruck Honorarfrei. Belegexemplar erbeten.**

#### Pressekontakt:

#### **Jeschenko MedienAgentur Berlin GmbH**

Stephan Wirtz / Susann Pallarz

Tel: 030-443183-28

Fax: 030-443183-20

E-Mail: pallarz@jeschenko-berlin.de

#### **Poelmeyer Holding GmbH**

Burchard-Retschy-Ring 2

31275 Lehrte

Tel.: 034672-6288-0

Fax: 034672-6288-50

*Die Poelmeyer-Gruppe mit Sitz in Wohlmirstedt, Sachsen-Anhalt, führt als Poelmeyer Holding GmbH die Käsereien Allerstedter und Breitungner mit ihren Marken Allerstedter, Herz König, Breitungner und HARZINGER. Allerstedter Käserei: Die 1946 in Allerstedt gegründete Molkerei wurde 1991 von der Poelmeyer-Gruppe übernommen und 1994 in Wohlmirstedt als Allerstedter Käserei neu errichtet. Hier wird der Schnittkäse in verschiedenen Fettstufen für die Marken Allerstedter, Herz König sowie diverse Handelsmarken produziert. Breitungner Käserei: Die Breitungner Käserei wurde 1886 durch Ernst Rumpf in Breitungner/Harz gegründet und war seitdem sowohl in privater als auch in staatlicher Hand. 1991 erfolgte die Übernahme durch die Poelmeyer-Gruppe. 1999 wurde die Breitungner Käserei nach Wohlmirstedt verlegt und umfangreich erweitert. Die Poelmeyer-Gruppe stellt in der Breitungner Käserei Sauermilchkäse in den Sorten Edelschimmel, Halbschimmel und Gelbkäse in verschiedenen Formen her. Die Marken der Breitungner Käserei sind Breitungner und HARZINGER.*