



Innovationen am Fließband

Goldschmidt Frischkäse GmbH am Puls der Zeit

Schwer zu finden abseits der B5, zwischen Redefin und Ludwigslust, liegt in Kummer die Produktionsstätte der Goldschmidt Frischkäse GmbH, hinter deren unscheinbaren Mauern regelmäßig erfolgreiche Produktinnovationen und Forschungsprojekte realisiert werden. Mit dem Geschäftsführer Klaus Eisenbarth haben wir über Ernährungstrends im In- und Ausland, Forschung und die Beteiligung an der Velo Classico am 15. September gesprochen.

Kummer, 12. September 2019 – Die Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V. organisiert für ihre Mitglieder monatliche Netzwerktreffen – am 3. September hat die Goldschmidt Frischkäse GmbH interessierte AMV-Mitglieder zur Besichtigung eingeladen, über das Unternehmen informiert und natürlich verköstigt. Damit die bemerkenswerten Erfolge unseres Mitgliedunternehmens nicht länger im Verborgenen schlummern, stellen wir Ihnen gern dieses Interview zur Veröffentlichung zur Verfügung.

AMV: Am 15. September findet zum fünften Mal die Velo Classico rund um Ludwigslust statt und Sie sind zum dritten Mal als „Genuss-Stützpunkt“ an der Strecke dabei. Wie kam es dazu?

Klaus Eisenbarth: „Die Veranstalter der Velo Classico haben uns vor fünf Jahren zunächst als Sponsoren gewonnen und vor 3 Jahren zwei der insgesamt vier Ausfahrt-Runden an unserem Standort vorbei gelegt. Unsere Aufgabe als „Genuss-Stützpunkt“ ist die Verpflegung der Teilnehmer, im letzten Jahr haben etwa 400 von ihnen bei uns Halt gemacht und insgesamt 3.000 Besucher sind zum Hoffest anlässlich unseres 85. Firmenjubiläums gekommen. In diesem Jahr bieten wir Gegrilltes, hausgemachten Kuchen und natürlich unsere berühmten Frischkäsepralinen an, außerdem wird es eine Schauproduktion, eine Tombola, Live-Musik, ein historisches Kettenkarussell für die Kleinen und einen Werksverkauf geben. Auch werden sich andere Manufakturen aus der Region, nämlich die Kramserei aus Klein Krams, die Ludwigsluster Braumanufaktur und die Herzdamen aus Kummer auf dem Hoffest vorstellen. Eigentlich fehlt es nur noch, dass unsere Mitarbeiter und ich uns selbst in den Sattel schwingen, vielleicht im nächsten Jahr.“

AMV: Beim AMV-Mitgliedertreffen haben wir erfahren, dass weit mehr hinter dem Namen „Goldschmidt Frischkäse“ steckt als die traditionellen Frischkäsetörtchen im Pfeffermantel, die seit jeher zu Ihren Verkaufsschlagern gehören. Was gibt es Neues?

Klaus Eisenbarth: „Wir arbeiten seit einigen Jahren daran, Nischen am Markt ausfindig zu machen zu besetzen, das gelingt uns im Ausland besonders mit veganen und laktosefreien Produkten sehr gut. Beispielsweise sind in Dänemark unsere veganen Produkte aus Lupinenprotein sehr beliebt, während die Deutschen sich damit noch etwas schwer tun. Auch haben wir selbst vegane Feinkostsalate nach Art eines Geflügelsalates, und eines Teufelssalates entwickelt, die statt aus Fleisch aus der Jackfruit, für ein Schwesterunternehmen hergestellt werden. Auf dem deutschen Markt ist unser Ziegenfrischkäse sehr erfolgreich, den wir allerdings nicht unter unserer eigenen Marke vertreiben, sondern als Co-Packer fungieren. Immer beliebter sind hier die Frischkäsepralinen mit belgischer Schokolade, Ziegen- und Kuhmilch-Tapas, im Ausland ist die vegane Frischcrème mit Paprika-Chili aus Lupinenprotein der Renner. Und was

Rückfragen an:

Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V.
Jarste Weuffen

Anschrift: Feldstraße 2 · 18182 Bentwisch-Rostock

Kommunikation: Telefon: 0381 252 38 71 · Telefax: 0381 252 38 72 · www.mv-ernaehrung.de · E-Mail: info@mv-ernaehrung.de

PRESSEINFORMATION



Marketinggesellschaft
der Agrar- und Ernährungswirtschaft
Mecklenburg-Vorpommern e.V.

ebenfalls oft vergessen wird: 35 bis 40 Prozent unserer Ware werden von anderen Unternehmen industriell weiterverarbeitet, z.B. als Frischkäsefüllung in Kartoffeltaschen, da steckt oftmals Goldschmidt drin.“

AMV: Rund 50 Prozent Ihres Sortiments sind vegane Lebensmittel und ebenfalls gut die Hälfte Ihrer Gesamtproduktion von 200 Tonnen Frischkäse im Jahr werden exportiert, der Zusammenhang scheint klar. Wie steht es mit den Deutschen und der veganen Lebensweise?

Klaus Eisenbarth: „Das kann man so pauschal nicht sagen, auch hierzulande geht der Trend ja eindeutig hin zur vegetarischen, veganen oder flexitarischen Ernährung, das ist auch im Discount inzwischen angekommen. In Skandinavien findet man sie in jedem „normalen“ Regal neben den konventionellen Produkten, sie haben dort keine Sonderstellung mehr, sondern sind ein Stück weit Standard. Es ist gut zu beobachten, dass sich auch in Deutschland immer mehr Firmen, die bisher nur konventionell produziert haben, mit der Herstellung von Lebensmitteln ohne tierische Zutaten beschäftigen, denn letztendlich können wir nur auf pflanzlicher Basis die Versorgung der Weltbevölkerung langfristig sicherstellen.“

AMV: Als AMV-Mitglied richten Sie Ihren Blick nicht nur in die Ferne, sondern auch vor die eigene Haustür und arbeiten beispielsweise mit der Hochschule Neubrandenburg an der Verwertung und Vermarktung heimischer Pflanzenarten. Wie fördern Sie die Ernährungswirtschaft im Land?

Klaus Eisenbarth: „Die Hochschule in Neubrandenburg arbeitet an einem Forschungsprojekt, das hier vorkommende Wildfrüchte in den Fokus rücken und vor allem in die Lebensmittelproduktion einbinden will. Ein gutes Beispiel, bei dem das schon hervorragend funktioniert, ist der Sanddorn. Eine weitere unterschätzte Frucht ist die Apfelbeere, auch Aronia genannt – aus beiden haben wir köstliche Pralinen entwickelt, die wir künftig noch stärker bewerben und vermarkten wollen. Abgesehen von unseren eigenen Produktideen haben wir kürzlich auch begonnen, mit einem Start-Up zusammenzuarbeiten und ihnen unsere Produktionsmaschinen zur Verfügung zu stellen, um ihre Ideen in der Praxis zu testen. Über ein Netzwerk sind dann weitere Anfragen von anderen Start-Ups gekommen. Da wir hier auch kleine Mengen produzieren können, von der Herstellung bis zur Verpackung die Logistik und nicht zuletzt unsere Erfahrungen zu bieten haben, ist diese Zusammenarbeit sehr sinnvoll. Und auch wir profitieren vom neuen Know-How und dem Netzwerk der Jungunternehmer – eine Win-Win-Situation!“

Die Goldschmidt Frischkäse GmbH beschäftigt 20 Mitarbeiter, die pro Jahr etwa 200 Tonnen Frischkäse herstellen, davon etwa 30 Tonnen Industrieprodukte zur Weiterverarbeitung. Verarbeitet werden rund 600.000 Liter Kuhmilch aus Norddeutschland, die Bio-Milch kommt aus Mecklenburg-Vorpommern und etwa 300.000 Liter Ziegenmilch aus Thüringen. Aktuell befindet sich in Wismar eine eigene Ziegenherde im Aufbau, hat Klaus Eisenbarth uns noch verraten.

Kontakt: Goldschmidt Frischkäse GmbH
Geschäftsführer Klaus Eisenbarth
Karl-Marx-str. 4
19288 Kummer
Tel.: 038751-20313
info@frischkaese.de
www.frischkaese.de

Rückfragen an:

Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V.
Jarste Weuffen

Anschrift: Feldstraße 2 · 18182 Bentwisch-Rostock

Kommunikation: Telefon: 0381 252 38 71 · Telefax: 0381 252 38 72 · www.mv-ernaehrung.de · E-Mail: info@mv-ernaehrung.de