



GOLDSTEIG produziert Genuss „ohne Gentechnik“

Deutschlands führender Mozzarella-Produzent stellt Kernsortiment um

Cham, 11. Dezember 2012 – Die GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald, einer der führenden Mozzarella-Produzenten in Europa, hat seine Produktion unter dem Motto „Natürlich erfolgreich – ohne Gentechnik!“ umgestellt. Ab Januar 2013 kommen die beliebtesten Mozzarella-Spezialitäten von GOLDSTEIG – von der 125g-Klassikkugel, über den Bambini Mozzarella bis hin zu den Mozzarella-Scheiben - mit dem vom Bundesverbraucherministerium empfohlenen Siegel „Ohne Gentechnik“ in den Handel. „Seit Anfang 2012 haben wir mit den Landwirten unserer Genossenschaften intensiv daran gearbeitet, die strengen Richtlinien einer Produktion ohne Gentechnik zu erfüllen“, erklärt Andreas Kraus, Geschäftsführer der GOLDSTEIG Käsereien mit Sitz in Cham. Ab März 2013 wird das gesamte GOLDSTEIG-Kernsortiment, das neben Mozzarella auch Hart- und Schnittkäse (Emmentaler und Almdammer) sowie Weichkäse umfasst, dann im Handel „ohne Gentechnik“ verfügbar sein.

Das Siegel „Ohne Gentechnik“ (www.ohnegentechnik.org) erhalten nur Produkte, die keine gentechnisch veränderten Organismen oder Teile davon einsetzen und keine gentechnisch veränderten Pflanzen verfüttern. Darüber hinaus wird auf den Einsatz von Vitaminen, Aromen, Enzymen und anderen Lebensmittelzusatzstoffen, die mithilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden, verzichtet. Die Umstellung seines Kernsortiments bewirbt Goldsteig auch mit einer eigenen Werbe-Kampagne, die ab Dezember in Lebensmittel-Fachmedien startet und 2013 im Fernsehen und anderen Publikumsmedien fortgeführt wird.

Über GOLDSTEIG

Die GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH sind einer der bedeutendsten Hersteller von Mozzarella in Deutschland und exportieren dieses Produkt in nahezu alle europäischen Länder. Rund 560 Mitarbeiter produzieren am Hauptsitz in Cham sowie an den Betriebsstätten in Plattling und Tittling Käse- und Milchprodukte der Marken GOLDSTEIG und Cammino D'Oro. „Natürlich aus Bauernhand“ ist dabei das Leitmotiv. Rund 3.500 Landwirte aus dem Bayerischen Wald und dem Böhmerwald liefern pro Jahr rund 770 Mio. kg naturreine Milch vom grünen Dach Europas, einer ökologisch und geographisch bevorzugten Region. Daraus



produziert GOLDSTEIG köstliche Produktspezialitäten wie Mozzarella, Hartkäse, Weichkäse, Schnittkäse und Frischkäse sowie Sahne und Butter.

Der Name GOLDSTEIG bürgt dabei für höchste Markenqualität. Dies bedeutet größtmöglichen natürlichen Genuss bei strengsten Anforderungen an die Qualitätssicherung. GOLDSTEIG führte, lange bevor der Gesetzgeber dies für die Lebensmittelindustrie vorschrieb, das HACCP-System ein. Auch trägt GOLDSTEIG das IFS Higher Level Zertifikat, einer der bedeutendsten Standards zur Sicherstellung der Produktqualität und Sicherheit in der Lebensmittelindustrie. Für die Produkte Bio-Milch und Bio-Mozzarella ist das Unternehmen nach der EU-Bioverordnung zertifiziert.

Kontakt:

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH

Josef Wagner

Tel. 09971/844-1065

Mail: wagner.josef@goldsteig.de

Keine Gentechnik
Kein Gentechnik für Mensch & Natur

- ✓ Laut Umfrage* würden 73 % der Verbraucher eher Produkte kaufen, die den Hinweis „Ohne Gentechnik“ tragen
- ✓ Modifiziertes und attraktives Markendesign mit auffälligem Siegel „Ohne Gentechnik“
- ✓ Echt bayerischer Genuss vom Grünen Dach Europas

Jetzt ordern und profitieren!

**Unser neues Mozzarella-Sortiment:
Natürlich erfolgreich – ganz ohne Gentechnik!**

Natürlich aus Bauernhand

*Foris Umfrage 04/2009 im Auftrag von BUND, 1.002 Befragte
GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH - Siechen 11, D-93413 Cham - Tel. 09971/844-0 - Fax 09971/844-1090 - E-Mail: info@goldsteig.de - www.goldsteig.de

Die neue GOLDSTEIG-Fachkampagne von Signalwerk