



## Pressemitteilung am 12. Januar 2010

**Ringgauer Landkäserei -  
ein Projekt der Werraland Werkstätten Eschwege**

### **Eine DLG-Goldmedaille für Ringgauer Landkäserei im DLG-Test**

**Ringgau-Grandenborn.** Aufgrund hoher Qualitätsstandards war die Ringgauer Landkäserei einmal mehr erfolgreich. Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat die Ringgauer Landkäserei mit einer Gold-Medaille für die hervorragende Qualität des „Ringgauer natur, alt“ ausgezeichnet. Das prämierte Produkt wurde umfassenden Laboranalysen und Tests unterzogen. Dabei beurteilten die DLG-Experten den Käse auf Basis folgender Qualitätskriterien: Geschmack, Geruch, Farbe, Aussehen und Konsistenz.



„Über die Prämierung unseres eingeschickten Käses haben wir uns natürlich sehr gefreut“, berichtet Stephanie Mai, die Leiterin der Ringgauer Landkäserei in Grandenborn. „Mit so einem anerkannten Gütesiegel lässt sich der Käse noch besser verkaufen.“ Der überzeugende Qualitätsauftritt lässt sich auch an den Bedürfnissen der Kunden festmachen; so auch die Formulierung in der DLG-Pressemitteilung: „Geschmack und Genuss liegen als Qualitätskriterien für Lebensmittel beim Verbraucher ganz vorne.“ Nur die Produkte, die die DLG-Tests bestehen und somit die DLG-Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Prämierung in Gold, Silber oder Bronze. **Der „Ringgauer natur, alt“ hat es geschafft!** Er wurde qualitätsprämiiert und „glänzt“ seither als eine von insgesamt elf BIO-Käsesorten im Sortiment der Ringgauer Landkäserei.

„Wobei natürlich alle unsere BIO-Käse-Sorten zu empfehlen sind“, sagt Käseerei-Chefin Stefanie Mai. „Probieren Sie doch zum Beispiel mal den Ringgauer Basilikum-Knoblauch, der ist neu im Angebot.“ Alle Käse- und Milchprodukte der Ringgauer Landkäserei werden auf der Basis traditioneller Rezepte und fachlich fundierter Erfahrungen hergestellt.

Ganz neu ist auch folgende Information: Das **2. Käsereifest der Ringgauer Landkäserei findet statt am 23. Mai 2010**. Aufgrund des großen Erfolges des 1. Käsereifestes im Vorjahr haben sich Beschäftigte und Mitarbeiter der Ringgauer Landkäserei dazu entschlossen, erneut zahlreiche Besucher mit einem unterhaltsamen Programm nach Grandenborn zu locken. „Wir haben uns für unser 2. Käsereifest den Pfingstsonntag ausgesucht“, informiert Stefanie Mai, „und hoffen, dass am Feiertagswochenende viele Leute Zeit haben, uns zu besuchen.“

Alexandra Koch

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Werraland Werkstätten Eschwege

Hessenring 1 / 37269 Eschwege

Tel.: 05651 / 926-211

E-Mail: alexandra.koch@werraland-wfb.de