

## PRESSEMITTEILUNG

---

### Der Schwarzwald erhält einen Original Schwarzwälder Käse Schwarzwaldmilch baut Käsemanufaktur in Titisee-Neustadt

- Unterzeichnung der vertraglichen Regelung zum Grundstückserwerb in Titisee-Neustadt
- Käsemanufaktur mit max. 1.200 Tonnen Käsekapazität
- Gesamtfläche Grundstück 2,8 ha
- Verkaufsstart ab 2022 geplant
- Geplante Milchqualitäten Bio-Heumilch, Biomilch, Weidemilch
- Geplante Käsesorten: Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse

**Titisee-Neustadt, 24.05.2019.** Der Standort der Käsemanufaktur der Schwarzwaldmilch steht nun fest: es ist die Schwarzwald-Hochburg Titisee-Neustadt. Nun erhält der weltbekannte Schwarzwälder Schinken in absehbarer Zeit ein ebenbürtiges Gegenstück: den Schwarzwälder Käse aus original Schwarzwälder Milch. Heute unterzeichneten Andreas Schneider, Geschäftsführer der Schwarzwaldmilch und Bürgermeister Armin Hinterseh die vertraglichen Regelungen zum Grundstückserwerb in Titisee-Neustadt. „Der erste Meilenstein unserer Käsemanufaktur ist erreicht. Wir können jetzt in die Bauplanung übergehen“, so Schneider. Gemäß der Planung wird der erste Käse ab 2022 in den Regalen des Handels erhältlich sein.

#### Beste Standortwahl für die Schwarzwälder Käsemanufaktur

Die Standortsuche war laut Schneider sehr arbeitsintensiv. Zahlreiche Standorte wurden auf zahlreiche Parameter hin geprüft. Die Anfragen aus Gemeinden waren hierbei ebenfalls zahlreich. Nach monatelangen Alternativbewertungen und intensiven Gesprächen kristallisierte sich schließlich der optimale Standort heraus. „Der von uns ausgewählte Standort erfüllt alle unsere Anforderungen. In Titisee-Neustadt passt einfach alles“, freut sich Schwarzwaldmilch Geschäftsführer Andreas Schneider. Bürgermeister Armin Hinterseh betont die Vorzüge: „Bei uns in Titisee-Neustadt findet die Schwarzwaldmilch den 100%igen Schwarzwald. Der nun gewählte Standort, neben dem Badeparadies und Testo, weist eine hervorragende Lage in einer saftig-grünen Landschaft auf und erfüllt die hohen Anforderungen der Schwarzwaldmilch an eine sehr gute Verkehrsanbindung.“ Vorteilhaft sei auch, dass der Standort innerhalb des zentralen Einzugsgebiets der Schwarzwälder Milchbauern liegt. Bis zur heutigen Unterschrift erfolgten in den

vergangenen Wochen die Gremiensitzungen der Schwarzwaldmilch mit einer durchgehenden Einigkeit zur Standortwahl. „Wir sind von dem neuen Standort überzeugt. Die Gremien haben unserem neuen Käsemanufaktur-Standort einstimmig zugestimmt. Wir wünschen uns bereits seit geraumer Zeit einen Käse aus unserer Schwarzwälder Milch. In den kommenden Jahren ist es nun soweit. Dies ist ein besonderer Baustein in unserer Geschichte“, erklärt Markus Kaiser, Aufsichtsratsvorsitzender der Schwarzwaldmilch.

### **Das Konzept der Schwarzwaldmilch Käsemanufaktur**

Geplant ist eine Käsemanufaktur mit einer Maximalkapazität von 1.200 Jahrestonnen mit Käsetypiken unterschiedlicher Reifegrade von drei bis zwölf Monaten. Käsearten von Hartkäse über Schnittkäse bis zu halbfestem Schnittkäse sollen ab 2022 in der Käsemanufaktur und im klassischen Handel erhältlich sein. Geplant ist in Titisee-Neustadt eine Schaukäserei mit Besucherführungen und großem Verkaufsladen. Eine angeschlossene Gastronomie soll die Besucher vor Ort zum Verweilen einladen. „Aktuell starten wir mit der Bewertung und Auswahl von passenden Gastronomiekonzepten sowie den passenden Pächtern, die ihre eigenen Ideen mit einbringen können“, erklärt Schneider. Auch regionale Partner sollen in das Gesamtkonzept der Manufaktur integriert werden. Bürgermeister Armin Hinterseh freut sich schon auf die Fertigstellung und betont: „Der Schwarzwald erhält einen Original Schwarzwälder Käse, der in der gesamten Region vertrieben wird und sicherlich auch in der Welt bekannt wird. Dass die Wiege der Geburt des besonderen Schwarzwaldmilch Käses in Titisee-Neustadt sein wird, freut uns hierbei besonders.“

---

### **Gerne stehen wir Ihnen für redaktionelle Rückfragen jederzeit zur Verfügung:**

Caroline von Ehrenstein  
Leitung Marketing und Kommunikation  
Tel. 0761 / 47 88 267  
E-mail: [Caroline.vonEhrenstein@schwarzwaldmilch.de](mailto:Caroline.vonEhrenstein@schwarzwaldmilch.de)

---

### **Allgemeine Informationen zur Molkerei:**

Die Schwarzwaldmilch-Gruppe ist ein Unternehmen mit genossenschaftlicher Trägerschaft und Sitz im Herzen der Kulturlandschaft Schwarzwald. Seit fast 90 Jahren liefern die Bauern der Region, meist familiär geführte Höfe mit durchschnittlich 40 Kühen, ihre Milch an die zwei Standorte Freiburg und Offenburg. Weidewirtschaft und eine traditionelle Landwirtschaft finden sich aufgrund der besonderen geografischen Gegebenheiten im Schwarzwald häufig. Auf dieser Grundlage entstehen in Freiburg hochwertige Milchprodukte von Butter über Joghurtprodukte, Milch und Milchmischprodukte sowie Desserts bis zu handgefertigten Brotaufstrichen. Qualitätsmerkmale des Standortes Freiburg sind die Kennzeichnung Weidemilch ohne Gentechnik sowie die getrennte Verarbeitung von Biomilch mit der Zertifizierung Bioland.

Ebenso ist das starke Markensortiment LAC lactosefrei Teil des Produktportfolios und bietet lactosefreien Milchgenuss in Schwarzwaldmilch-Qualität.

Daneben stellt die Unternehmensgruppe am Standort Offenburg ein qualifiziertes und hochwertiges Pulver- und Ingredientsportfolio her. Das Produktportfolio spielt eine bedeutende Rolle in der europäischen Süß-, Backwaren- und Gewürzindustrie sowie im Markt der stark wachsenden Sportlernahrung. Lebensmittelbasierte Spezialprodukte für die Pharmaindustrie runden das Produktionsprogramm am Standort Offenburg ab.

An beiden Standorten zusammen arbeiten über 400 Mitarbeiter.

[www.schwarzwaldmilch.de](http://www.schwarzwaldmilch.de); [www.lac-lactosefrei.de](http://www.lac-lactosefrei.de)

[www.schwarzwaldmilch-ingredients.de](http://www.schwarzwaldmilch-ingredients.de)