



PRESSEINFORMATION

**Neue Käserei von Alpenhain hat Produktion aufgenommen**

**Traditionskäserei investiert 45 Millionen Euro in die Zukunftsfähigkeit des Standorts  
Lehen**

Lehen, 20. November 2020. Nach rund zwei Jahren Bauzeit hat im Oktober die neue Käserei von Alpenhain offiziell den Betrieb aufgenommen. Sie löst die alte Käserei ab, in der über vier Jahrzehnte hinweg bis zuletzt im Drei-Schicht-Betrieb Käse produziert wurde.

In der letzten Produktionsschicht der alten Käserei in der Nacht auf den 7. Oktober 2020 besuchte Gottfried Hain, Sohn des ALPMA-Gründers Gottfried Hain Senior, die Produktionsmannschaft. Er bedankte sich, auch im Namen der Gesellschafterfamilien Wagner, von Hagmann, Richter, Hain und Kaufmann, die ebenfalls über Jahrzehnte die Geschicke der Firma aktiv begleiten, bei den anwesenden Mitarbeitern und damit stellvertretend bei allen Mitarbeitergenerationen, die rund um die Uhr ihren Dienst an dieser für Alpenhain so prägenden Käsereianlage geleistet haben.

Für die neue Produktionslinie wurde in allen Teilbereichen mit renommierten Lieferanten zusammengearbeitet, allen voran dem oberbayrischen Käsereianlagenhersteller ALPMA, um gemeinsam eine ganze Reihe hochinnovativer Lösungen zu entwickeln. Die daraus entstandene Anlage ermöglicht die Herstellparameter in wesentlich engeren Grenzen und bei höherer Stückleistung zu fahren. Gleichzeitig wird den an der Linie Beschäftigten die körperliche Arbeit um vieles leichter gemacht. Dafür wurden in einem neu errichteten, hochaufragenden Erweiterungsgebäude vollautomatische Speicher für die außerordentlich großen Käseformen geschaffen. Zudem sind dort auch hochmoderne Sozialräume für die Mitarbeiter untergebracht.

Im Drei-Schicht-Betrieb werden von je achtköpfigen Teams zukünftig auf der Fläche eines halben Fußballfeldes täglich bis zu einer Million Käsestücke hergestellt. Im Gegensatz zu anderen Käsereigrößenanlagen kann in der neuen Alpenhain-Anlage dabei zwischen fünf verschiedenen Käsestückformaten gewechselt werden.

Insgesamt 45 Millionen Euro hat Alpenhain bei diesem großangelegten Vorhaben in die Errichtung von Gebäude und Molkerei- und Käsereianlagen investiert, um langfristig die

Produktion mit ihren zugehörigen Arbeits- und Ausbildungsplätzen im oberbayrischen Lehen zu erhalten und das Unternehmen zukunftssicher aufzustellen – ein klares Bekenntnis für den Standort Lehen. Große Eröffnungsfeierlichkeiten können aufgrund der aktuellen Situation rund um COVID-19 leider nicht stattfinden.



Der hoch aufragende Erweiterungsbau macht die neue Käserei im oberbayrischen Lehen weithin sichtbar.

Bild: Alpenhain



Die Greifköpfe legen die Käsestücke auf Gitterböden ab, auf denen diese dann die Salzung und Reifung durchleben.

Bild: Alpenhain



Auswahl Produktportfolio von Alpenhain; Back-Camembert, Alpenhain Original Obazda, Camembert Creme, Grill Camembert.  
Bild: Alpenhain

Das Bildmaterial in hoher Auflösung finden Sie [hier](#).

Über Alpenhain:

Als führender Hersteller von Käsespezialitäten verarbeitet die Alpenhain Käsespezialitäten GmbH seit 1905 Milch aus dem Alpenvorland. Das Familienunternehmen ist bereits in vierter Generation im oberbayerischen Lehen in Pfaffing beheimatet. Über 450 Mitarbeiter und Auszubildende sorgen für die Verarbeitung von jährlich ca. 80 Millionen Litern frischer Alpenmilch zu Produkten aus natürlichen Zutaten – ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung und Verarbeitung von Camembert. Das Unternehmen produziert unter anderem seit 25 Jahren den Original Obazda und feiert 2020 das 40-jährige Jubiläum für Back-Camembert. Die Familienkäserei ist Marktführer für beide Produkte. Zudem werden auch immer wieder neue Produkte in den Bereichen Käse-Brottaufstrich und warmer Käse entwickelt. Das Unternehmen bedient die drei Absatzkanäle Lebensmitteleinzelhandel, Großverbraucher und Export. Das Unternehmen exportiert Käsespezialitäten wie Weichkäse, Obazda, Camembert Creme, Back-Camembert oder Grillkäse in über 40 Länder weltweit. Weitere Informationen finden Sie unter <http://www.alpenhain.de>.

\*\*\*\*\*

Für weitere Informationen:

LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster  
Karlstr. 64, 80335 München  
[presse@alpenhain.de](mailto:presse@alpenhain.de)  
Tel. +49-89-173019-14 /-32