



Pressemitteilung

Radeberg, am 27. Mai 2014

Snackwettbewerb

Annaberger Backwaren gewinnen Heinrichsthaler Käsebrötchen-Award 2014



Bäckerei aus dem Erzgebirge siegt mit frühlingshaften Kreationen beim Käsebrötchen-Wettbewerb von Heinrichsthaler. Käse-Bärlauchbaguettes, Käse-Bärlauch Häppchen und Brotsnacks überzeugten die Jury.

Die Annaberger Backwaren GmbH ist die Siegerin beim bundesweiten Wettbewerb um den „Heinrichsthaler Käsebrötchen-Award 2014“ und gewinnen neben Urkunde und Glastrophäe ein Preisgeld von 1.000 Euro. Damit geht die Auszeichnung im vierten Jahr erstmals an ein Bäckereiunternehmen aus dem Osten Deutschlands.

Nachdem die Annaberger bereits im Vorjahr mit einem zweiten Platz überzeugt hatten, gelang ihnen diesmal der Sprung auf das Siebertreppen. Geschäftsführerin Martina Hübner: „Wir sind stolz auf diese Auszeichnung, die unsere Snackkompetenz auch gegenüber unseren Kunden unterstreicht. Sicher wird die Auszeichnung viele neue Kaufimpulse auslösen. Die Nachfrage gerade bei den in diesem Wettbewerb ausgezeichneten Kreationen wird mit Sicherheit weiter steigen. Diese ‚ausgezeichneten‘ Genussmomente mit Käse wollen sicher viele Kunden einmal probieren!“

Die Snackexperten aus dem Erzgebirge hatten ihre Kreationen diesmal bewusst saisonal angepasst und mit diesen Frühlings-Kreationen die Jury begeistert. Sie präsentierten genussvolle, innovativen Käse-Snacks mit Bärlauch, wie „Käse-Bärlauchbaguette mit frischem Bärlauchpesto“, „Käse-Bärlauchbaguette mit frischem Tomaten-Paprika-Aufstrich“, „Käse-Bärlauch Häppchen“ für den Cateringservice sowie den „Brotsnack mit Bärlauch-Frischkäsecreme“ und den „Brotsnack mit Tomaten-Paprika-Frischkäsecreme“. Mit diesen Käsesnacks vom Bäcker gewinnen Martina Hübner und ihr Team der Annaberger Backwaren den Heinrichsthaler Käsebrötchen-Award 2014.

Das Urteil der Jury: „Die Baguette- und Brotsnack-Kreationen der Annaberger Backwaren versprühen mit dem Bärlauch genussvolle Frühlingsmomente im Snackangebot. Alle Kreationen haben uns sowohl im Geschmack, als auch in der Optik begeistert. Diese Snackinnovationen können das Angebot jeder Bäckerei bereichern. Sie entsprechen voll den Wünschen der Verbraucher nach geschmackvoller Abwechslung auch bei den Bäckersnacks. Sie zeigen, wie kreativ und vielseitig sich Käse bei solchen Gebäcken verarbeiten lässt. Genussimpulse mit Käse, die den Verkauf von Snackgebäcken erneut beleben!“

58 genussvolle Käsebrötchen-Kreationen hatten Bäckereien und Gastronomiebetriebe aus ganz Deutschland zum Wettbewerb eingereicht, in dem diesmal die Annaberger Backwaren von der Jury zum Sieger gekürt worden sind.

Mit dem Wettbewerb will Heinrichsthaler dazu beitragen die Genussvielfalt an Käsebrötchen und Käsebroten im Sortiment der Bäckereien weiter zu steigern.

Heinrichsthaler-Kundenservice: 03528 / 4370 - 0
www.heinrichsthaler.de

Bildtexte:

Alle Fotos: Heinrichsthaler/Annaberger Backwaren



Käse-Bärlauchbaguette mit frischem Bärlauchpesto.



Käse-Bärlauchbaguette mit frischem Tomaten-Paprika-Aufstrich.



Käse-Bärlauch Häppchen für den Cateringservice.



Brotsnack mit Bärlauch-Frischkäsecreme.



Brotsnack mit Tomaten-Paprika-Frischkäsecreme.

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

<p><u>Pressekontakt:</u></p> <p>Franjo Steffen Public Relations Franjo Steffen Gustav-Heinemann-Str. 15 28215 Bremen</p> <p>Tel.: 0421 / 24 71 464 Fax: 0421 / 24 71 463 E-Mail franjosteffen@nord-com.net Web www.franjo-steffen-pr.de</p>	<p><u>Unternehmenskontakt</u></p> <p>Heinrichsthaler Milchwerke GmbH Marketing Julia Buchmann Großröhrsdorfer Str. 15 01454 Radeberg</p> <p>Tel.: +49 (0) 3528 / 4370 - 39 Fax: +49 (0) 3528 / 4370 - 30 E-Mail: julia.buchmann@heinrichsthaler.de Web: www.heinrichsthaler.de</p>
--	--

Sächsische Käsetradition: Die **Heinrichsthaler Milchwerke GmbH** in Radeberg bei Dresden gehört zu den führenden deutschen Käseherstellern mit langer Tradition. Aus gehaltvoller Milch unserer sächsischen Milchbauern reift , umgeben von saftigen Weiden, guter Luft und Wäldern in grüner Natur, pikanter Käse mit milder bis würziger Geschmacksnote.

Das Unternehmen wurde 1880 als Meierei im idyllischen Heinrichsthal gegründet und stellte 1884 den ersten deutschen Camembert her. Als Radeberger Molkereigenossenschaft war das Unternehmen in der DDR der größte Produzent von Weich-, Schnitt- und Hartkäse. Heute ist die Molkerei ein modernes, mittelständisches Unternehmen, das kontinuierlich in den Ausbau der Produktionsanlagen und der Erweiterung der Kapazitäten und Produktvielfalt investiert. Es baut auf den Erfahrungsschatz vieler Generationen und schöpft daraus die Ideen für ein breites Sortiment an Heinrichsthaler Spitzenprodukten.



Für die Großverbraucher im Backgewerbe, in Gastronomie und Catering werden praxisgerecht verpackte Käsescheiben als Stapel-, Schindel- und Fächerpack angeboten. Zum Sortiment gehören Käsesorten wie Gouda, Edamer, Maasdamer, Emmentaler, Tilsiter und Butterkäse, aber auch Chili- und Pizzakäse. Einige davon werden auch am Stück als Käsebröte oder im Großblock angeboten. Hauseigene Käsespezialitäten wie Elbländer, Original Radeberger Bierkäse, Bärlauch- und Bockshornkleekäse runden mit weiteren Spezialitäten das abwechslungsreiche Sortiment ab. Zu diesem gehört natürlich auch Deutschlands ältester Camembert, hergestellt nach dem Originalrezept von 1884. Der beliebte Heinrichsthaler Reibekäse wird zu 70 Prozent von gewerblichen Weiterverarbeitern verwendet.

Geprüfte Qualität: Das Qualitätsmanagement ist nach DIN EN 9001:2008 zertifiziert. Die Güte der Produkte - von der Rohmilch bis zum fertigen Käse - bescheinigen ebenso die Zertifizierungen von IFTA, IFS und die jährlichen Auszeichnungen bei DLG-Prüfungen.

So stehen die Heinrichsthaler Milchwerke - einst königlicher Hoflieferant des sächsischen Königshauses - mit ihrem hochwertigen Käsesortiment heute für Qualität, Tradition, Innovation und Moderne.

Weitere interessante Informationen zum Unternehmen finden Sie unter www.heinrichsthaler.de.