

## Presseinformation

Kummer, Oktober 2020

### Goldschmidt Frischkäse präsentiert „Mecklenburger Käsekiste“ **Käsespezialitäten aus der Region für die Region**

**Ausgewählte Produkte von Goldschmidt Frischkäse sind Teil der „Mecklenburger Käsekiste“, in der verschiedene ausgewählte Manufakturen aus der Region besondere Käsespezialitäten präsentieren. Die Kiste steht für innovative Molkereiprodukte aus Mecklenburg-Vorpommern.**

Das Unternehmen Goldschmidt Frischkäse mit Sitz in Kummer bei Ludwigslust ist über die Grenzen Norddeutschlands hinaus für seine innovativen Produkte bekannt. Einige dieser Spezialitäten sind jetzt Teil einer ganz besonderen „Kiste“. In der „Mecklenburger Käsekiste“ finden sich Käsespezialitäten aus der Region, die sich an Gastronomen und Hotels aus Mecklenburg-Vorpommern richtet und beweist, dass es neben Gouda und Edamer noch viel mehr zu entdecken gibt. Neben Goldschmidt Frischkäse sind weitere ausgewählte Manufakturen an Bord: die Käsemanufaktur Müritz GmbH in Bollewick, der Pommersche Diakonieverein e.V. in Züssow und der Milchschaafhof am Fuchsberg aus Schönhausen bei Strasburg.

Die regionalen Unternehmen punkten mit innovativen Spezialitäten, besonderen Geschmackserlebnissen sowie hochwertigen Zutaten. Die Produkte im Einzelnen:

- Ziegenfrischkäsetapas „Balaton Art“ (12 x 20g) von Goldschmidt Frischkäse
- Ziegenfrischkäserolle „Pfeffer“ (100g) von Goldschmidt Frischkäse
- Ziegenfrischkäserollen „Ananas“ (100g) von Goldschmidt Frischkäse
- „Rustico Natur“ (125g): Frischkäsezubereitung mit Schweizer Hartkäse aus Rohmilch von Goldschmidt Frischkäse

1/2

**Goldschmidt Frischkäse GmbH | Pressekontakt: Stefan Burmester, PRaffairs GbR**

Telefon: +49 040/429347097  
Mobil: +49 0170/30 72 394  
stefan.burmester@pr-affairs.de

Alte Volksparkstr. 24  
D-22525 Hamburg  
www.pr-affairs.de

# GOLDSCHMIDT

---

## FRISCHKÄSE GmbH

- Scheunenkäse „Alt“ (350 g): halbfester Schnittkäse aus der Käsemanufaktur Müritz
- Camembert „Natur“ (2 x 125g) von der Käsemanufaktur Müritz
- Strandtaler Jung (250g): milder Schnittkäse vom Pommerschen Diakonieverein
- Schafskäse „Kräuter der Provence“ (125g) vom Milchschaafhof am Fuchsberg

„Wir sprechen mit unserer Kiste die Hotellerie und Gastronomie in der Region Mecklenburg-Vorpommern an“, erzählt Klaus Eisenbarth, Geschäftsführer von Goldschmidt Frischkäse und Initiator dieser Aktion. „Touristen und auch Einheimische bekommen mit unseren Käsespezialitäten einen Einblick in die vielfältige Produktwelt, die wir in dieser Region anbieten. Gleichzeitig wird auf die kleinen Manufakturen aufmerksam gemacht, in denen mit viel Erfahrung, Liebe und oftmals auch noch Handarbeit gearbeitet wird.“

Die „Mecklenburger Käsekiste“ kostet 25,00 Euro und ist im Werksverkauf von Goldschmidt Frischkäse als auch beim Nordischen Food Service (<https://nfs.servicebund.de>) erhältlich.

### **Kontakt Daten:**

Goldschmidt Frischkäse GmbH  
Klaus Eisenbarth  
Karl-Marx-Straße 4, 19288 Ludwigslust OT Kummer  
Telefon: 038751/20313  
[www.frischkaese.de](http://www.frischkaese.de)

### **Pressekontakt:**

PRaffairs GbR  
Ines Axen  
Alte Volksparkstr. 24  
22525 Hamburg  
Telefon: 040/4293 47097  
Mail: [ines.axen@pr-affairs.de](mailto:ines.axen@pr-affairs.de)  
[www.pr-affairs.de](http://www.pr-affairs.de)

2/2

**Goldschmidt Frischkäse GmbH | Pressekontakt: Stefan Burmester, PRaffairs GbR**

Telefon: +49 040/429347097  
Mobil: +49 0170/30 72 394  
[stefan.burmester@pr-affairs.de](mailto:stefan.burmester@pr-affairs.de)

Alte Volksparkstr. 24  
D-22525 Hamburg  
[www.pr-affairs.de](http://www.pr-affairs.de)