

Erschienen in: Sächsischen Zeitung  
(von Jens Fritzsche)



## Heinrichsthaler investiert fünf Millionen Euro

Von Wirtschaftskrise und Kaufunlust der Lebensmittelkunden ist bei den Heinrichsthaler Milchwerken am Radeberger Stadtrand derzeit nichts zu spüren. Im Gegenteil: Das Unternehmen nimmt fünf Millionen Euro in die Hand, um auf dem Firmengelände an der Großröhrsdorfer Straße bis zum nächsten Juli ein neues Lager- und Logistik-Zentrum zu bauen.

„Das ist bitter nötig, denn unser Betrieb platzt derzeit förmlich aus allen Nähten“, sagt Geschäftsführer Uwe Lammeck. Und schiebt gleich noch begeistert nach: „Denn wir konnten im vergangenen Jahr unseren Absatz um gut zwanzig Prozent erhöhen!“ Damit produziert Heinrichsthaler aktuell rund 35.000 Tonnen Käse pro Jahr.

### *Neues Lager- und Logistik-Zentrum bringt mehr Platz*

Im neuen Gebäude, das hinter der bestehenden Produktions- und Lagerhalle wachsen wird, werden neben einem neuen Salzbad für die Käseproduktion auch rund 4.000 Stellplätze für Käse-Paletten geschaffen. Damit haben die Heinrichsthaler dann Platz für die Lagerung von rund tausend Tonnen Käse – derzeit reicht die Lagerkapazität nur für etwa 700 Tonnen. „Der Platz ist wichtig, weil der Käse reifen muss“, so Uwe Lammeck. Außerdem wird eine neue, moderne Verladestation für die Liefer-Lkw gebaut. „Damit können wir viel effektiver arbeiten“, beschreibt der Geschäftsführer. Der Baubeginn für die zweigeschossige Halle, die gut 60 Meter lang und etwa 25 Meter breit wird, ist in der kommenden Woche geplant. Wenn alles im nächsten Juli fertig ist, werden dann zu den bestehenden 200 festen Arbeitsplätzen noch einmal gut 15 hinzukommen, sagt Lammeck.

### *Käse-Bakterien werden jetzt selbst gezüchtet*

Zahlreiche Neuerungen gab es bei den Heinrichsthaler Milchwerken aber auch schon in

den vergangenen Monaten. Mittlerweile züchten die Radeberger zum Beispiel die für die Käse-Herstellung notwendigen Bakterienstämme am Standort selbst. „Wir haben dazu entsprechende Anlagen gebaut und arbeiten mit einem holländischen Institut zusammen“, erläutert der Geschäftsführer.

### *Inlandsmarkt soll stärker ins Blickfeld rücken*

Rund 60 Prozent der Radeberger Käseproduktion wird ins Ausland exportiert. Vor allem nach Frankreich, Spanien und Griechenland. „Wir wollen in den kommenden Jahren versuchen, wieder stärker auf dem deutschen Markt Fuß zu fassen, ohne natürlich den Export zu vernachlässigen“, blickt Uwe Lammeck voraus. Die Marke Heinrichsthaler soll in den nächsten zwei Jahren wieder stärker ins Bewusstsein hiesiger Verbraucher gebracht werden. „Wir hatten im Osten Deutschlands bis 1996 einen Marktanteil von rund 40 Prozent – dann kamen die billigeren Handelsmarken der Discounter, das hat uns das Leben schwer gemacht“, begründet der Geschäftsführer. Und fügt selbstbewusst an: „Aber wir sind mutig geworden!“

### *Idee: Schaukäserei und Gaststätte auf Werks-gelände*

Wenn der Neubau des Lager- und Logistikzentrums abgeschlossen ist, soll erstmal kräftig gefeiert werden. Denn 2010 kann die Molkerei auf mittlerweile 130 Jahre Betriebsgeschichte blicken. „Wir planen dazu ein Fest“, verrät Geschäftsführer Lammeck. Und wagt dann einen Blick in die Zukunft. Langfristig, sagt er, könne er sich vorstellen, das historische Firmengebäude entlang der Großröhrsdorfer Straße zur Schaukäserei mit Erlebnisgastronomie auszubauen. „Aber das ist wirklich Zukunftsmusik“, schiebt er hinterher. Der nächste Schritt werde zunächst die Einrichtung eines Werksverkaufs im Lebensmittelmarkt Weinert an der Hauptstraße in Liegau-Augustusbad sein.