

Erschienen in: Sächsischen Zeitung  
(von Lars Radau)



## Mit frischen Käsefüßen auf den Weltmarkt

**Die Heinrichsthaler Milchwerke in Radeberg feiern 130-jähriges Jubiläum. Was als kleine Meierei begann, beliefert heute Aldi und Kaufland.**

Uwe Lammeck grinst breit und legt seine Käsefüße auf den dunklen Konferenztisch. Der Geschäftsführer der Heinrichsthaler Milchwerke ist sichtlich zufrieden mit dem neuen Produkt: Goudascheiben, in Fußform zugeschnitten. „Manche Idee entsteht auch schon mal nach Feierabend in geselliger Runde“, räumt der stämmige Manager ein.

Dass trotzdem keine Schnapsidee umgesetzt wird, darauf achten die Radeberger Käse-Spezialisten penibel. Denn der Markt, sagt Uwe Lammeck, ist hart umkämpft – europaweit. Mit einem jährlichen Produktionsvolumen von rund 35 000 Tonnen Käse, 200 Mitarbeitern und einem Umsatz von 125 Millionen Euro gehört das 1880 gegründete Unternehmen nach seiner Einschätzung ins „solide Mittelfeld“.

Damit das so bleibt, wird die Resonanz auf die Produkte kontinuierlich überprüft. Die Käsefüße etwa sind bereits in einigen Läden zu haben, die Verkaufszahlen werden genau beobachtet. Auch auf dem Hof- und Familienfest, mit dem Heinrichsthaler heute sein 130-jähriges Firmenjubiläum feiert, wird es die Füße und andere Neuheiten zu kosten geben.

Schließlich will das Unternehmen den Anteil seiner Endverbraucher-Produkte noch etwas ausbauen – gegenwärtig sind etwa 70 Prozent der Produktion Reibe- und Scheibenkäse für Großverbraucher und Caterer. Nur etwa 30 Prozent der Produktion gehen in den Lebensmittel-Einzelhandel. Dabei kann es vorkommen, dass sich zwei am gleichen Ort produzierte Käsesorten Konkurrenz machen: Seit einigen Jahren treten die Radeberger in Ostdeutschland selbst mit der Marke Heinrichsthaler am Markt an, beliefern aber auch bundesweit Ketten wie Aldi, Rewe, Edeka, Kaufland und Netto mit Käse für deren Handelsmarken.

Bei der Sortimentsplanung, lässt Uwe Lammeck durchblicken, wird wenig dem Zufall überlassen. Während sich die Käsefüße vor allem an Kinder richten sollen, hat Heinrichsthaler bereits 2006 eine lukrative Marktnische entdeckt und besetzt: Seitdem produziert das Unternehmen auch lactosefreien Käse. Allein bundesweit seien es mehr als zwölf Millionen Menschen, die Milchzucker nicht gut vertragen. Auch für den Export eröffne das Perspektiven. „Denken Sie nur an Asien“, sagt Lammeck und lächelt.

Tatsächlich zählt der Kontinent noch nicht zum Liefergebiet – dafür gibt es aber kaum ein europäisches Land, in dem Radeberger Käse nicht zu finden ist. Außer Skandinavien – „ein Markt, für den wir eigene Käsesorten entwickelt haben“, betont Lammeck –, Portugal und Spanien werden auch Kunden in Großbritannien, Griechenland oder Ungarn beliefert. Selbst das Käseland Frankreich steht auf der Liste – „dorthin geht der größte Teil unserer Emmentaler-Produktion“, sagt Uwe Lammeck.

Den Export-Anteil der Radeberger beziffert er auf jetzt „reichlich 70 Prozent“. Dieser Wert könne sich je nach Marktlage auch wieder etwas reduzieren. Mit dem neuen Lager und Logistikzentrum, das die Heinrichsthaler seit dem vergangenen Sommer für rund zehn Millionen Euro hinter der bestehenden Produktionshalle errichtet haben und das pünktlich einige Tage vor dem Jubiläumsfest fertig wurde, sei das Unternehmen jedenfalls „für alle Eventualitäten gerüstet“, sagt Lammeck.

Die nächste Investition ist zudem schon geplant. „Innerhalb der nächsten anderthalb bis zwei Jahre“ will Lammeck mit einem Projekt Ernst machen, das er schon lange angekündigt habe: Für rund zwei Millionen Euro soll im historischen Firmengebäude eine Schaukäserei

entstehen. Damit soll dann auch der Camembert an seine erste deutsche Produktionsstätte zurückkehren. Die Firmengründerin Agathe Zeis hatte 1884 für ihre Meierei die Lizenz zur Produktion des Weichkäses aus Frankreich erworben, zu DDR-Zeiten war der Betrieb in Radeberg zentraler Camembert-Produzent. Mittlerweile wird die Spezialität im Lohnauftrag von einer Firma bei Leipzig hergestellt.

Ihren Schwerpunkt haben die Heinrichsthaler auf Hart- und Schnittkäse wie Gouda, Edamer, Tilsiter, Emmentaler oder Butterkäse gelegt. Das soll so bleiben, gleichwohl sei die Camembert-Rückkehr auch ein Ausdruck der „regionalen Verwurzelung“. Schließlich, erzählt Lammeck, hätten im Laufe der Jahre schon mehrere Großkonzerne vor der Tür gestanden, um das Unternehmen zu übernehmen.

Vergeblich: Seit 1994 gehört das Unternehmen einer Genossenschaft aus gut 40 kleinen und größeren landwirtschaftlichen Betrieben. Das sichere nicht nur Milchversorgung, sondern ermögliche „solides Wirtschaften“, sagt Lammeck. Die Eigenkapitalquote des Unternehmens liegt bei 46 Prozent. Zum einen müsse man damit „kein Bankkrating fürchten“, sagt der Heinrichsthaler-Chef. Zum anderen eröffne diese Stabilität auch die Möglichkeit für „kleine Spielereien“ – wie etwa die Käsefüße.



Heinrichsthaler-Chef Uwe Lammeck belässt es nicht bei frischen Käsefüßen – er hat mit der 130 Jahre alten Radeberger Molkerei noch viel vor.