



Fact-Sheet Monte Ziege.

BioFach Halle 6/6-211e

- Produzent:** Käseerei Monte Ziege
Inhaber – Gründer Martin Buhl
- Vertrieb:** Biomanufaktur Schwarzwald-Bodensee
Vertriebsgesellschaft für Regionalwaren mbH
Gottlieb-Daimler-Str. 5, 79331 Teningen
www.monteziege.de
- Geschäftsführer:** Martin Buhl
- Gegründet:** 2000 mit 2 Ziegen und 4ha Wiesen
- Positionierung:** Größte handwerkliche Bio-Ziegenkäseerei in Deutschland,
Marktführer für handwerklichen Bio-Ziegenkäse
- Produktsortiment:** 21 Bio-Ziegenkäsesorten (Monte Ziege),
5 Kuhmilchkäsesorten (Mona Liesl)
- Umsatz:** ca. 1,5 Mio. Euro (2011)
Produktionssteigerung 2011: 44 %, Avis 2012: 35 %
- Mitarbeiter:** 20
- Preise:** „2009 Cheese of the Year“, 1. Platz der Käse WM in Cremona,
„2011 Cheese of the Year“, Innovationspreis Käse WM
„Demeter Produkt des Jahres 2012“, mehrfache internationale Auszeichnungen
Innovationspreis und Landespreis Baden-Württemberg
für Energiekonzeption „Erste Null-Energie-Käseerei“
- Zertifikate:** Demeter (Ziegenmilch), Bioland (Kuhmilch)
- Besonderheiten:** sehr milder Ziegenkäse, ganzjährige Ziegenmilchverarbeitung,
Ziegenbauern sind Mitgesellschafter,
Null-Energie-Käseerei

Februar 2012

Pressekontakt: Imke Sturm, *STURM!* Public Relations, Berlin
Tel.: 0172 – 32 50 222, E-Mail: sturm@sturm-pr.de