

## **Nicht kleckern – genießen!**

**Dank revolutionärer H-Milch-Packung landen jährlich 12 Millionen Liter Milch im Glas – und nicht daneben.**

Freising, 4. August 2009; Deutsche lieben Milch. 63 Liter davon trinkt jeder im Jahr. Besonders beliebt ist H-Milch: Sie ist bequem zu lagern, mindestens drei Monate haltbar und enthält alle wertvollen Inhaltsstoffe der Milch. 2,3 Milliarden Liter werden jedes Jahr alleine in Deutschland getrunken. Wirklich? Tests der Molkerei Weihenstephan haben ergeben, dass durchschnittlich 0,5 Prozent des Lebensmittels verloren gehen – und zwar schon beim Ausgießen. Insgesamt gehen damit fast 12 Millionen Liter des wertvollen und aufwändig produzierten Lebensmittels jährlich verloren. Das entspricht der Füllmenge von mehr als vier Wettkampfschwimmbecken. Der Grund: Herkömmliche H-Milch-Verpackungen haben entscheidende Schwächen beim Ausgießen. Es gluckert und kleckert, die Milch läuft nicht gleichmäßig, sondern schwallweise heraus und ist deswegen nur schwer zu dosieren. Die Folge: Milch landet nicht im Glas, sondern auf Zeitung, Tischdecke oder gar der Kleidung. So klein die Ursache, so groß das Ärgernis.

Die Molkerei Weihenstephan bringt die Deutschen jetzt auf Sparkurs und hat gemeinsam mit dem Verpackungshersteller Tetra Pak ein neues Verpackungskonzept entwickelt. Ab August 2009 gibt es die „Weihenstephan Haltbare Alpenmilch“ daher in der modernen 1-Liter-Packung. Die Packungsinnovation ist sofort erkennbar an der schlanken Form und der charakteristisch „schrägen“ Oberseite mit extra großem Schraubverschluss. Durch das neue Verpackungskonzept lässt sich H-Milch jetzt zum ersten Mal leicht und absolut kleckerfrei dosieren.



Zum Start der H-Milch-Revolution erweitert die Molkerei Weihenstephan auch ihr Produktportfolio. Die neue Weihenstephan Alpenmilch 0,1 % wurde speziell für diejenigen entwickelt, die sich bewusst fettarm ernähren wollen, ohne dabei auf einen vollen Milchgeschmack zu verzichten.

Mehr Informationen unter [www.molkerei-weihenstephan.de](http://www.molkerei-weihenstephan.de)

#### **Über die Molkerei Weihenstephan:**

Die Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG blickt auf fast 1000 Jahre Erfahrung in der Milchverarbeitung zurück. Im Stammhaus Weihenstephan in Freising veredeln rund 250 Mitarbeiter jährlich mehr als 220 Mio. kg Rohmilch von ausgesuchten Erzeugern aus der Alpenregion. Dabei vereinen sich Tradition und modernste Methoden, um den natürlichen Rohstoff mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen so schonend wie möglich zu verarbeiten und seine besondere Reinheit zu sichern.

Höchste Sorgfalt bei der Herstellung und die Verwendung natürlicher Zutaten garantieren die Premium-Qualität der Molkereiprodukte und bilden die Basis für höchsten Genuss. Das Unternehmen unterhält ein Qualitätsmanagement, das in der Branche führend ist. Dank intensiver Forschung und Entwicklung entsprechen die Erzeugnisse des Unternehmens immer dem neuesten Stand der Ernährungsforschung und Lebensmittelsicherheit. Seit 2008 ist die Molkerei Weihenstephan zudem offizieller Ernährungspartner des FC Bayern München.

#### **Bildunterschrift:**

TBA Edge: Die Molkerei Weihenstephan revolutioniert mit der innovativen H-Milch-Packung den Genuss haltbarer Milch.

(Bildquelle: Molkerei Weihenstephan; Abdruck bei Nennung der Quelle honorarfrei)

#### **Für Rückfragen:**

Molkerei Weihenstephan  
Zarife Kameraj  
Public Relations Manager  
Milchstraße 1  
85367 Freising  
Telefon: 08161 172160  
Fax: 08161 17250167  
Email: [zarife.kameraj@molkerei-weihenstephan.de](mailto:zarife.kameraj@molkerei-weihenstephan.de)

Serviceplan Brand PR  
Bernhard Fuchs

Haus der Kommunikation  
80250 München  
Telefon: 089 20 50 4158  
Fax: 089 20 50 4151  
Email: [b.fuchs@brandpr.de](mailto:b.fuchs@brandpr.de)