

## **Stellungnahme zur Herkunft**

### **RÜCKER Alt-Mecklenburger Rahmig-Kräftig**

Wismar/Aurich, den 8. August 2013

Wir von der Privatmolkerei Rücker sagen ganz klar, woher unser Käse kommt: Von der Küste in Deutschland. Und bei unserer naturgereiften Käsespezialität „Alt-Mecklenburger“, da steckt die Herkunft sogar noch im Namen: Der RÜCKER „Alt-Mecklenburger“ wird in der Ostsee-Molkerei Wismar in Mecklenburg-Vorpommern nach einem alten Familienrezept hergestellt. Dort reift er auch mehr als zwölf Wochen auf edlen Holzbrettern, wird regelmäßig gewendet und mit Rotkulturen bestrichen. Die Ostsee-Molkerei Wismar GmbH gehört zur Rücker GmbH mit Hauptsitz in Aurich (Niedersachsen). Und seit rund einem Jahr sind alle Käsesorten der Privatmolkerei Rücker unter der Marke RÜCKER zusammengefasst. So erklärt sich auch die Firmenadresse der Molkerei Rücker aus Aurich auf der Packungsrückseite.

Auch das EG-Zeichen (NI) können wir Ihnen erklären, denn laut EG-Verordnung muss der letzte Betrieb in der Produktionskette auf dem Etikett angegeben werden. In diesem Fall handelt es sich aber lediglich um das Aufschneiden der „Alt-Mecklenburger“ Käsebröte und das wiederum wird an der Küste in Niedersachsen (NI) gemacht. Die „Alt-Mecklenburger“ Käsebröte, aus denen die leckeren Käsescheiben geschnitten werden, tragen selbstverständlich das EG-Zeichen MV (Mecklenburg-Vorpommern).

Übrigens: Die Rücker Ostsee-Molkerei in Wismar ist eine der ersten großen Molkereien in Deutschland, die naturgereifte Käsespezialitäten nach alten Familienrezepten ohne Zugabe von Zusatzstoffen produzieren konnte. Nach Übernahme der Molkerei 1994 baute Klaus Rücker die 1979 bereits dort eingeführte Marke „Alt-Mecklenburger“ weiter aus, indem er die alten Rezepturen erstmals so optimierte, dass sie vollkommen ohne Zusatzstoffe auskommen. Heute ist „Alt-Mecklenburger“ wieder eine Spezialität des Hauses – ein moderner Klassiker der traditionellen Käserei-Kunst, aber neu interpretiert.

Weitere Informationen zu den RÜCKER Produkten finden Sie auch unter [www.ruecker.org](http://www.ruecker.org).