



Hemme Milch GmbH & Co.KG

Heideweg 4

OT Schmargendorf

16278 Angermünde

Tel.: 03331 / 25 25 25

Fax: 03331 / 25 25 26

Web: www.um-hemme-milch.de

email: uckermark@um-hemme-milch.de

Michproduktion bei Hemme Milch

Zwischen Kuh und Kunde steht nur Hemme-Milch!

Seit 1998 arbeiten wir nach diesem Prinzip in Schmargendorf bei Angermünde. Das Dorf ist etwa eine Autostunde von Berlin entfernt und zählt heute ca. 300 Einwohner. Der Familienbetrieb Hemme existiert allerdings schon seit 1589 in Niedersachsen und wird heute in der 21. Generation weitergeführt. Gunnar Hemme lebt als jüngster Sohn seiner Familie seit 15 Jahren sehr gerne in der Uckermark und hat das Milchmann-System mitgebracht. Die Fahrer und Fahrerinnen unserer Milchautos bringen die frischen Milchprodukte direkt an die Haustür von inzwischen über 3.000 Privatkunden und zahlreichen Schulen und Kindergärten. Hier liefern wir in umweltschonenden Pfandbehältern. Im Kühlregal der Lebensmittel-Einzelhändler finden Sie unsere frische Milch in Kunststofftüten, die zu 40 % aus abbaubarer Kreide hergestellt sind. Die Hemme-Milchbeutel überzeugen durch Standfestigkeit, Geschmacksneutralität und wenig Verpackungsmüll. Die Milch lässt sich aus dem Beutel bequem wie aus einer Kanne ausgießen.

Unsere frische Vollmilch hat einen natürlichen Fettgehalt von mind. 3,7 %, sie wird lediglich pasteurisiert und nicht homogenisiert. Durch das traditionelle und schonende Herstellungsverfahren kann die Milch natürlich aufrahmen und so bleibt der ursprüngliche Milchgeschmack noch voll erhalten. Bei uns erhalten Sie noch die echte Frischmilch! Die Produktpalette umfasst inzwischen auch Sauerrahmbutter, Buttermilch, verschiedene Joghurtsorten, Molke, Sahne und Quark. Der Quark ist natürlich gesäuert, auf handwerkliche Art geschöpft und nicht zentrifugiert. Wir bieten Ihnen unseren Quark als Naturquark an oder verfeinert mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen. Unsere Joghurts werden aus tagesfrischer Milch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt und sind cremig mild. Wir verzichten auf Konservierungs- und Geliermittel und erhalten so ein hochwertiges Produkt, als Naturjoghurt oder Fruchtjoghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen z.B. Heidelbeer-Joghurt oder mit Erdbeeren und Rhabarber.

Wir stellen ausschließlich regionale Produkte her und verwenden größtenteils die Milch der Kühe des benachbarten Landwirts. Die Rohmilch fließt durch eine unterirdische Leitung nach dem Melken direkt in unsere Molkerei, so vermeiden wir lange Transportwege. Das Futter für die Kühe wird auf den umliegenden Äckern angebaut und ist garantiert gentechnikfrei. Hauptkomponente der Futterration ist Luzernesilage, dazu kommt Silomais und Getreideschrot, alles aus eigenem Anbau. Die Kühe leben in einem luftigen Freilaufstall in artgerechter Gruppenhaltung.

So können wir sicher sein, dass unsere Produkte im Einklang mit den Zielen des Biosphärenreservates Schorfheide-Chorin hergestellt werden.