



Die Genuss-Molkerei

## **PRESSEMITTEILUNG**

(Mertingen, 19. Mai 2011)

### **ZOTT und Sterneköchin Sybille Schönberger stellen Mozzarella garantiert „ohne Gentechnik“ vor**

Rund 68 Prozent der Deutschen fühlen sich laut aktueller forsa-Umfrage zum Thema Gentechnik schlecht informiert – und damit Grund genug für die Bayerische Genuss-Molkerei Zott, zu einem Informations-Gespräch zum Thema in das Münchner Café Alof einzuladen.

Das Unternehmen präsentierte heute mit Zottarella seine beliebte Mozzarella-Marke, die nicht nur gut schmeckt, sondern jetzt auch in anderer Beziehung auffällt: Der Premium-Mozzarella aus dem Hause Zott ist „ohne Gentechnik“, d.h. neben der Milch aus kontrolliert gentechnikfreier Fütterung sind auch alle verwendeten Rohstoffe ohne Gentechnik. Damit nimmt Zottarella auch international eine Vorreiterrolle ein. Die zentrale Fragestellung der Veranstaltung lautete: Was ist tatsächlich nötig, um ein Produkt wie Mozzarella ohne Gentechnik herzustellen, und welche Konsequenzen ergeben sich daraus für ein Unternehmen? Experten wie der Landwirt Michael Simnacher aus Bernried am Starnberger See und Christian Schramm, Leiter des Milcheinkaufs bei Zott, sorgten für umfassende und tiefgehende Informationen – Sybille Schönberger, jüngste Sterneköchin Deutschlands, nahm sich dann des leiblichen Wohls an und kredenzte den Teilnehmern der Veranstaltung ihr neuestes Mozzarella-Gericht mit sommerlicher Note. Dass die deutschen Verbraucher Wert auf gentechnikfreie Produkte legen, bestätigt eine Exklusiv-Umfrage, die das forsa-Institut unlängst im Auftrag der Genuss-Molkerei Zott durchgeführt hat. Demnach halten über 80 Prozent der Bundesbürger die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ bei Lebensmitteln für sinnvoll. 77 Prozent geben an, garantiert gentechnikfreie Produkte auch dann zu kaufen, wenn diese deutlich teurer sind.

Die Genuss-Molkerei Zott gehört zu den führenden Molkereien in Deutschland und vermarktet seine Qualitätsprodukte in insgesamt 75 Länder weltweit. Mit einem Konzernumsatz von 754,3 Mio. EUR, einer Milchverarbeitungs- menge von 852 Mio. kg im Jahr 2010 und einer Mitarbeiterzahl von 1.880 zählt die ehemals kleine Landmolkerei heute zu den modernsten und führenden Molkereien in Europa.

Das Unternehmen wurde im Jahre 1926 gegründet und ist seither ein selbständiger Familienbetrieb. Neben dem Stammwerk der Unternehmens- gruppe in Mertingen (Bayern) verfügt die Zott GmbH & Co. KG über weitere Produktionsstandorte in Günzburg und Opole (Polen) sowie Vertriebsge-



*Die Genuss-Molkerei*

sellschaften in der Slowakei, Tschechien und Ungarn. Zott stellt eine Vielzahl von Premiumprodukten im Joghurt- und Dessertbereich sowie in den Segmenten Mozzarella, Hart- und Schmelzkäse her.

Die Verpflichtung zu Nachhaltigkeit ist ein wichtiges und zentrales Anliegen der Genuss-Molkerei, das im Rahmen einer CSR-Strategie in den Unternehmensgrundsätzen verankert wurde. Die CSR-Strategie der Molkerei setzt auf einem Vier-Säulen-Modell auf. Angesprochen werden die Bereiche Rohstoff, Verarbeitung und Transport, Soziale Verantwortung gegenüber den Mitarbeitern sowie der Gesellschaft. Ziel des Traditionsunternehmens der Milchbranche ist es, einen wertvollen Beitrag für die Gesellschaft – für Mitarbeiter, Kunden und Geschäftspartner – sowie für die Umwelt zu leisten.

#### **Pressekontakt & Bildmaterial**

Michaela Matthäus – Leiterin Unternehmenskommunikation  
Zott GmbH & Co. KG | Dr.-Steichele-Straße 4 | 86690 Mertingen  
Tel. +49 9078 801 106 | E-Mail: [Michaela.Matthaeus@zott.de](mailto:Michaela.Matthaeus@zott.de)  
Weitere Informationen finden Sie unter [www.zott.de](http://www.zott.de)