

# PRESSE-INFORMATION

## Mehr Tierwohl bei Käse

**Käse der EDEKA Südwest-Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ künftig zu 100 % aus höheren Haltungsformen**

- EDEKA Südwest baut Anteil an Artikeln höherer Haltungsformen kontinuierlich weiter aus
- Wichtiger Meilenstein: Alle Käsespezialitäten der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ erfüllen mindestens die Kriterien der Haltungsform 3
- Bereits seit 2024 erfüllen alle Trinkmilch-Artikel der Regionalmarke mindestens die Kriterien der Haltungsform 3

**Offenburg/06.06.2025 – Für mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung macht sich EDEKA Südwest bereits seit Jahren stark und baut den Anteil an Molkereierzeugnissen sowie an Fleisch- und Wurstwaren aus höheren Haltungsformen kontinuierlich aus. Ab sofort erfüllen auch sämtliche Käse-Artikel der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ die Kriterien der Haltungsform 3 (Frischlufstall). Das Bio-Sortiment der Regionalmarke erfüllt bereits die Vorgaben der höchsten Haltungsform 5 (Bio).**

„Wir danken sowohl unseren Partnerbetrieben der regionalen Landwirtschaft als auch den Käsereien, welche die Milch verarbeiten und uns für unsere Regionalmarke beliefern. Bei der Verbesserung des Tierwohls in der Nutztierhaltung müssen alle an einem Strang ziehen“, so Klaus Fickert, Vorstand EDEKA Südwest. Einer der milchverarbeitenden Betriebe ist die Käserei Bauhofer in Bodnegg am Rand des Allgäus. Sie stellt unter anderem die Artikel ‚Löwentaler‘, ‚Bergkäse‘, ‚Unser Allgäuer‘ und

„Hofkäse“ der Regionalmarke her, nunmehr gekennzeichnet mit Haltungsform 3. Darüber hinaus entstehen dort mehrere Artikel für das Bio-Sortiment der Regionalmarke, nach den strengen Richtlinien von Bioland oder Demeter.

### **Beratung an den Bedientheken**

Rund 15 verschiedene Käse-Artikel umfasst das Sortiment der Regionalmarke insgesamt. Ein großer Teil der Käsespezialitäten wird an den Bedientheken der Märkte angeboten. Die Fachkräfte im Markt beraten Kundinnen und Kunden unter anderem in Bezug auf Tierwohlaspekte sowie die Herkunft der Produkte. Mit der im Jahr 2006 eingeführten Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ bietet EDEKA Südwest rund 360 Produkte von insgesamt mehr als 1.500 Betrieben der Region an. Das Sortiment reicht von Molkereiprodukten über Obst und Gemüse bis hin zu Senf und Teigwaren.

Weitere Informationen zur Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ unter [www.unsereheimat.de](http://www.unsereheimat.de).

### **Zusatzinformation – EDEKA Südwest**

EDEKA Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sieben EDEKA-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2024 einen Verbund-Einzelhandelsumsatz von 10,7 Milliarden Euro. Mit rund 1.100 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist EDEKA Südwest im Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller EDEKA Südwest Fleisch inklusive Produktionsstandort Schwarzwaldhof für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte, die Bäckerei-gruppe Backkultur, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der Fischwarenspezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ arbeitet EDEKA Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Eine Auswahl an Partnerbetrieben der regionalen Landwirtschaft im Überblick gibt es unter [www.zukunftleben.de/regionale-partnerschaften](http://www.zukunftleben.de/regionale-partnerschaften). Der Unternehmensverbund, inklusive des selbstständigen Einzelhandels, ist mit rund 46.000 Mitarbeitenden, darunter etwa 3.000 Auszubildende in rund 40 Berufsbildern, einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region.

Insgesamt etwa 10.000 Mitarbeitende arbeiten an den Bedientheken für Fleisch und Wurst sowie Käse, Fisch und Backwaren.