



©Käserebellen

Die Käserebellen erneut EMAS-zertifiziert

Die Käserebellen haben auch 2025 die jährliche Überprüfung von EMAS und ISO 14001:2015 erfolgreich abgeschlossen – und bestätigen damit ihr Engagement für ein konsequentes Umweltmanagement. Das europäische „Eco-Management and Audit Scheme“ (EMAS) wurde bereits 2021 an den Hauptstandorten des Unternehmens eingeführt.

Die Käserebellen verarbeiten wertvolle Bergbauern-Heumilch zu hochwertigen, regionalen Käsespezialitäten. „Nachhaltigkeit und Verantwortung für Mensch, Tier und Natur prägen unser Handeln seit Generationen“, sagt Geschäftsführer Andreas Krönauer. Mit der erneuten EMAS-Zertifizierung bekräftigen die Käserebellen ihr langfristiges Engagement für Umwelt- und Klimaschutz. Dabei verfolgt das Unternehmen konkrete Ziele: Es reduziert den Wasser- und Energieverbrauch, vermeidet Abfälle sowie Emissionen und setzt sich für den Erhalt der biologischen Vielfalt ein.

Verantwortung weiter gedacht

EMAS dient als verlässliches Instrument, um Umwelt- und Klimaschutz strukturiert in Prozesse zu integrieren und kontinuierlich über gesetzliche Anforderungen hinaus weiterzuentwickeln. „Uns ist bewusst, wie dringend wir handeln müssen, um unsere Umwelt und Lebensgrundlage zu schützen – für uns und die kommenden Generationen. Daher gehen wir achtsam mit unserem Lebensraum und Ressourcen um, erhalten die Artenvielfalt und erzeugen nachhaltige Käsespezialitäten“, betont Krönauer. Das freiwillige europäische Umweltmanagementsystem EMAS hilft dem Käsehersteller dabei, die ökologische Verantwortung im Arbeitsalltag zu verankern. Ziel des Unternehmens ist es, entlang der gesamten Wertschöpfungskette umweltfreundlich zu handeln und Belastungen zu reduzieren.