



flaschenpost.de

STORY

Echtes Käsehandwerk von Münsters Hafen – die flaschenpost liefert regionale Produkte der Hafenkäserei

Seit ein paar Monaten stechen die Hafenkäserei Münster und die flaschenpost gemeinsam in See: Im Rahmen des Ausbaus der Zusammenarbeit mit regionalen Partnern sind für Kundinnen und Kunden in Münster auch die Käsespezialitäten der Bio-Schaukäserei „Hafenkäserei“ mit an Bord. Für beide Seiten ein Kurs auf Erfolg und langfristige Partnerschaft.

Seit mehr als fünf Jahren ist die Käserei mittlerweile in Betrieb und aus dem Stadtbild nicht mehr wegzudenken. Das Team rund um Käpt'n Pauli ist dabei neue Wege gegangen: Weg von der Käserei, die idyllisch auf dem Land liegt, hin zur modernen Schau-Käserei, in der alle jeden Schritt verfolgen und nachvollziehen können.

Käpt'n Pauli kommt per flaschenpost

Für Cornelius Lahme von der Hafenkäserei ist die Kooperation mit der flaschenpost eine tolle Möglichkeit, noch mehr Menschen aus Münster für seinen Bio-Käse zu begeistern. Ob Käpt'n Pauli, der Muntere Matrose, der Fröhliche Fähnrich, oder der Blaue Barbier – die zu 100 Prozent handgekästeten Spezialitäten kommen in der Stadt schon enorm gut an, und jetzt sind sie auch noch für jeden Münsteraner bequem über die flaschenpost-Lieferung erhältlich.

Passend auch, dass sich das Regional-Konzept der flaschenpost mit dem der Hafenkäserei deckt. Denn auch die setzt auf die starke Zusammenarbeit mit Unternehmen vor Ort, wie mit der Finne Bio Craft Beer Brauerei oder der Sasse Feinbrennerei.

Die Käse für die flaschenpost-Kunden werden in der Hafenkäserei übrigens alle von Hand abgemessen und abgepackt. Die handwerkliche Arbeit und viel Liebe ziehen sich also durch die gesamten Prozesse – von Anfang bis Ende.

Bildmaterial

Quelle:
flaschenpost SE



BU:
Regionale Produkte von der Hafenkäserei bei der flaschenpost