EUROPEAN-NEWS-AGENCY.COM

EUROPEAN NEWS AGENCY

International Press Service

Ressort: Lokale Nachrichten

MVV und Altmark-Käserei

Mannheim, 03.07.2026 [MVV Mannheim]

Die Altmark-Käserei Uelzena GmbH (AMK) realisiert am Standort Bismark (Sachsen-Anhalt) ein innovatives Wärme- und Kältekonzept für eine CO?-neutrale Milchverarbeitung. Mit der Planung, Errichtung und Finanzierung sowie dem Betrieb der nachhaltigen Anlage hat die Altmark-Käserei die MVV Enamic GmbH, die Geschäftskundeneinheit des Mannheimer Energieunternehmens MVV Energie AG, beauftragt.

Am 2. Juli 2026 setzten die Partner auf dem Betriebsgelände der Altmark-Käserei gemeinsam offiziell den ersten Spatenstich.
Mit der neuen Anlage kann die Altmark-Käserei ihren Erdgasverbrauch um rund 90 Prozent reduzieren, die CO?-Emissionen werden um rund 6.000 Tonnen pro Jahr gesenkt. Gleichzeitig erhöht das zukunftsweisende Anlagenkonzept die Wirtschaftlichkeit der Altmark-Käserei. Denn es ermöglicht dem Unternehmen, die Erzeugung von Wärme und Kälte flexibel am Bedarf und an den Marktpreisen auszurichten.

„Mit dieser neuen Kälte- und Wärmeanlage setzen wir einen zentralen Baustein unserer Nachhaltigkeitsstrategie um. Gleichzeitig stärken wir damit unsere Wettbewerbsfähigkeit und den Standort Bismark“, erklärt Olaf Braumann, Geschäftsführer der Altmark-Käserei. „Mit MVV Enamic haben wir einen Partner, der uns von der Planung über den Bau bis zum Betrieb der Anlage umfassend unterstützt, sodass wir uns auf die kommende Bauphase der Käserei-Erweiterung konzentrieren können.“

Ein Neubau, durch den die Altmark-Käserei ihre Produktionskapazität für Käse deutlich ausbaut, machte die neue Wärme- und Kälteanlage erforderlich. In enger Abstimmung mit MVV Enamic wurde ein Anlagenkonzept entwickelt, das die Nachhaltigkeits- und Wirtschaftlichkeitsziele des Unternehmens überzeugend erfüllt.
Die Anlage besteht aus einer hocheffizienten NH?-Kältezentrale und Wärmepumpen. Diese nutzen die bei der Kälteerzeugung entstehende Abwärme für die Warmwassererzeugung. Drei Eisspeicher und ein Schichtenspeicher dienen der Zwischenspeicherung und erhöhen die Effizienz der Anlage nochmals.

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.

Nach der gemeinsamen Planung übernimmt MVV Enamic jetzt den Bau der Anlage inklusive der Finanzierung. Nach der Fertigstellung gewährleistet MVV Enamic für zwölf Jahre den zuverlässigen und hocheffizienten Anlagenbetrieb sowie das Energiemanagement. Das bietet der Altmark-Käserei Versorgungssicherheit und langfristig planbare Energiekosten. Das Projekt wird über das EEW-Programm (Bundesförderung für Energie- und Ressourceneffizienz in der Wirtschaft) gefördert. Die Inbetriebnahme der Anlage ist für Ende 2027 geplant.

„Mit der Anlage setzt die Altmark-Käserei ein Leuchtturmprojekt um, das in der Branche und darüber hinaus seinesgleichen sucht“, so Thomas Oefelein, Leiter Business Unit Energie Contracting bei MVV Enamic. „Bei der Realisierung der Anlage bringen wir unser umfangreiches Know-how für innovative Lösungen bei Industriekunden ein. Damit können wir einmal mehr zeigen, dass Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit vereinbar sind.“

Bericht online lesen: https://medienkontor.en-a.eu/lokale_nachrichten/mvv_und_altmark_kaeserei-94041/

Redaktion und Verantwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Tanja Obermann

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.