

# PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Januar 2026



frischli – Kompetenz. Qualität. Genuss. Seit 1901.

## 125 Jahre frischli – Geburtstagskuchen als neue Dessertspezialität zum großen Jubiläum

2026 feiern die frischli Milchwerke 125. Geburtstag. Highlight im Jubiläumsjahr ist ein eigens entwickeltes, sahniges Dessert, das in Hamburg am frischli Messestand präsentiert wird: das Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen, als cremig fruchtigen Geburtstagskuchen für alle Kunden in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Neben dieser Neuheit stellen die frischli Milchwerke auf der INTERNORGA ihre Kompetenz rund um genussvolle Desserts sowie haltbare und frische Molkereiprodukte unter Beweis.



Im Rampenlicht am frischli Messestand in Hamburg steht passend zu „125 Jahre frischli“ das einzigartige **Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen**, das eigens für diesen runden Geburtstag entwickelt wurde. Das Fruchtdessert greift den beliebten Kuchenklassiker Apfelkuchen geschmacklich auf und übersetzt ihn in eine super cremige Nachspeise. Die Dessertspezialität mit Sahne bringt dank der zusätzlichen Apfelstückchen fruchtigen Genuss ins Dessertangebot beispielsweise in der Betriebsgastronomie, im Catering und für das To-go-Geschäft. Ob einfach pur, verfeinert mit knusprigen Schoko-Cookie-Stückchen, als trendiges Schichtdessert oder mit frischem Apfelkuchen-Crumble als Topping – das Jubiläumsdessert von frischli macht 2026 zu einem einzigartigen Jahr voller Genuss.

Das Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen ist ungekühlt haltbar und kommt rund ums Jahr gut an: Im Sommer mit zusätzlicher Fruchtkomponente, im Winter mit Zimt oder Lebkuchengewürz abgerundet. Eine Broschüre mit kreativen und dabei einfach umsetzbaren Rezepten bietet Profiköchen Inspiration, wie sie ihre Gäste immer wieder neu begeistern können.



Neben dem Jubiläumsdessert, das an der Dessert-Themeninsel auf der Internorga präsentiert wird, gibt es weitere köstliche Produkte und all-time classics zu entdecken, welche die 25-jährige **Dessert-Kompetenz** von frischli unterstreichen.

Als moderner, familiengeführter Molkereibetrieb zeichnet sich frischli auch als zuverlässiger Partner rund um Milch und Sahne aus. So wird direkt am Messestand auf der INTERNORGA das vielfältige Sortiment des **Sahnespezialisten** erlebbar. Die frischli Milchwerke bieten eine breite Range an UHT Schlagsahne und Küchen-Sahne in verschiedenen Fettgehaltsstufen und Gebindegrößen nicht nur für den Foodservice, sondern auch für Einzelhandel und Industrie. Ob in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie oder im Sternerestaurant, für süße oder herzhafte Anwendungen: Sahne gehört zu den wichtigsten Basiszutaten in der Profiküche. Dabei sind die Anforderungen je nach Betrieb ganz unterschiedlich und für jeden Einsatz hat frischli die passende Produktlösung im Sortiment. Anhand konkreter Beispiele wird an der Sahne-Themeninsel im Detail auf die Vorteile und Möglichkeiten der einzelnen Produkte und Fettstufen eingegangen. So überzeugt beispielsweise die Schlagsahne 32% durch ein hohes Aufschlagvolumen von mindestens 100% und eine optimale Stabilität der geschlagenen Sahne bei gekühlter Lagerung. Die frischli Küchen-Sahne eignet sich besonders gut für Suppen und Soßen. Die Range bietet durch ihre verschiedenen Fettgehaltsstufen für alle Rezepturen die passende Anwendungslösung und ist exklusiv für Profiköche von Profiköchen mitentwickelt worden. Alle Varianten der Küchen-Sahne – ob 10%, 15% oder 20% – flocken aufgrund ihrer Hitze- und Säurestabilität nicht aus und sind somit perfekt zum Kochen geeignet. Die Variante mit

einem Fettgehalt von 20% ist zudem in Bio-Qualität erhältlich. Auch für den Trend-Bereich Plant-based bietet frischli die passende Profi-Lösung: Die Bio Hafer Kochcreme ist als rein pflanzliche Kochcreme-Alternative auf Hafer-Basis eine ideale, kochstabile Basis für vegane Suppen und Saucen, hergestellt mit einer Hafer Base aus der eigenen Mühle im Stammwerk in Rehburg-Loccum.

Am frischli Messestand in Hamburg können Fachbesucher auch mehr über die **Milch-Kompetenz** des modernen, familiengeführten Molkereibetriebs frischli erfahren, das vor 125 Jahren gegründet wurde. Das breit gefächerte Sortiment an hochwertigen Molkereiprodukten eignet sich bestens für die hohen Ansprüche der Profi-Gastronomie, System-Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung und ist auch optimal für die Kaffeeveredelung und die Zubereitung verschiedener Kaffeespezialitäten geeignet: Neben verschiedenen Fettstufen, laktosefreien Varianten und mit EU-Bio-Siegel ausgezeichnete Milch in Bio-Qualität finden sich mit der Bio Hafer Barista auch eine Plant-based-Variante mit hervorragender Aufschäumqualität. Neu zu entdecken gibt es an der Coffeebar am frischli Messestand auf der INTERNORGA die Barista-Milch von frischli, die mit seiner besonderen Rezeptur einen stabilen, feinporigen Schaum zaubert. Ob klassisch oder Plant based – die besonders hohe Schaumqualität von Bio Hafer Barista und Barista-Milch ist perfekt für Latte Art und Co. geeignet und verwöhnt Kaffeeliebhaber mit einem Traum-Schaum.

Das Thema **Frische-Kompetenz** steht an einer weiteren Themeninsel auf der Internorga im Fokus. Schließlich bietet frischli nicht nur ein vielseitiges Sortiment an haltbaren, sondern auch an frischen Molkereiprodukten, die am frischli-Standort in Schöppingen produziert und unter der Marke GASTRO angeboten werden. Das Frischesortiment umfasst wichtige Basics für jede Großküche, beispielsweise Naturjoghurt, Quark, Buttermilch und Sauermilchprodukte sowie Kräuterquark, über fruchtige Varianten wie Fruchtojoghurts und Fruchtquarks bis hin zu Desserts in der praktischen Einzelportion. Diese Becherportionen spielen insbesondere im Care-Bereich eine wichtige Rolle, zum Beispiel das Dessert Typ Rote Grütze ohne Stücke oder Portionen mit hohem Fettanteil für eine hochkalorische Ernährung.

**frischli auf der INTERNORGA 2026 (13.–17.03.2026):**

Halle A1 – Stand 208

**Hersteller frischli Milchwerke GmbH**

Bahndamm 4

31547 Rehburg-Loccum

Telefon: 0 50 37/ 3 01-0

E-Mail: [verkauf@frischli.de](mailto:verkauf@frischli.de)[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)**125 Jahre frischli – Erfolgsgeschichte seit 1901**

Das im Jahr 1901 gegründete Familienunternehmen frischli versteht sich bereits in der vierten Generation und seit 125 Jahren als verlässlicher und vertrauensvoller Partner für Profis aus Handel, Foodservice und Industrie – mit Lösungen, die im Alltag funktionieren. Dank Leidenschaft und stetiger Innovationsfreude zählt frischli heute zu den leistungsstärksten Molkereien Deutschlands. Als moderner, familiengeführter Molkereibetrieb verbindet frischli Verlässlichkeit und Innovationsgeist, um nachhaltig erfolgreiche milch- und pflanzenbasierte Produkte für Industrie, Handel und Foodservice zu gestalten. Das hochwertige Sortiment umfasst haltbare und frische Molkereiprodukte sowie rein pflanzliche Alternativen, die nicht nur sehr gut schmecken, sondern auch höchste Anforderungen an Qualität und Nachhaltigkeit erfüllen. Mehr als 800 Milcherzeuger beliefern frischli jeden Tag mit frischer Rohmilch, viele davon seit Generationen. Jeden Tag werden bei frischli rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 960 Millionen Kilogramm. Der Hauptsitz der frischli Milchwerke in Rehburg-Loccum liegt in der Nähe des Naturparks Steinhuder Meer in Niedersachsen. Zusätzlich wird in drei weiteren Werken produziert: im sächsischen Weißenfels, in Eggenfelden in Bayern und in Schöppingen (Nordrhein-Westfalen). frischli übernimmt die Verantwortung für nahezu 1.000 Mitarbeiter und erzielt pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 785 Millionen Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

zweiblick // kommunikation, alexandra herr

fürstst-gerbert-straße 18, 79837 st. blasien

fon 07672.9227212, [a.herr@zweiblick.com](mailto:a.herr@zweiblick.com)