

Ausbildung bei uns ... deine Chance!



Das
Allgäuer
Original
seit 100 Jahren



Beste Aussichten
mit St.Mang

www.st-mang.de

Das Mang-Käsewerk – Die Erfolgs-Story

Käse wird im Allgäu schon seit Jahrhunderten hergestellt. Dokumente, die das belegen, reichen bis ins Jahr 820 zurück!

Auch der bedeutendste Hersteller von Rotkulturkäse wie Limburger und Romadur hat seinen Sitz im Unterallgäu. Das Mang-Käsewerk in Kamm-lach produziert heute mehr als 60 % der Gesamtmenge dieser Käsespezialitäten in Deutschland. 2010 feiert das Unternehmen Jubiläum und kann stolz auf 100 Jahre Erfolgsgeschichte zurückblicken:

1910 schloss Firmengründer Franz Mang den ersten Milchkaufvertrag und begann mit der Herstellung von Limburger. Schon bald darauf sicherte er seinen durch hervorragende Qualität gewonnenen guten Namen, indem er die Marke „St. Mang“ schützen ließ.

Um den Bedürfnissen einer sich ständig verändernden Gesellschaft gerecht zu werden, war man bei St. Mang stets einfallreich: 1948 wurde der Klein-Limburger als 200g-Packung produziert. Es folgten viele weitere kreative Käse-Ideen, die bis heute den Geschmack der Kunden treffen.

1987 übernahm die Familie Hofmeister (Käserei Champignon in Heising) das Mang-Käsewerk und entwickelte es mit Weitblick, klugen Marketingstrategien und großer Motivationskraft weiter.

Seit jeher verbindet man bei St. Mang innovative Käsekunst mit traditionellen Werten wie Ursprünglichkeit, Ehrlichkeit und Erfahrung. Das ist das Erfolgsrezept von St. Mang, dem Allgäuer Original seit 100 Jahren.





fi

£

/ ¥

f/¥§

¶ / ¥ § ¥ ¥ ¥ §

¢ ¶ / ¥ § ' " §

«

» «

