

# PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Februar 2026



**Firmenjubiläum**

## 125 Jahre frischli – Erfolgsgeschichte seit 1901

2026 feiern die frischli Milchwerke ihr 125-jähriges Bestehen – ein Jubiläum, das für Verlässlichkeit, Beständigkeit und zugleich für den Mut steht, Zukunft aktiv zu gestalten.



Seit ihrer Gründung im Jahr 1901 entwickelt sich das Familienunternehmen kontinuierlich weiter und gilt heute in vierter Generation als verlässlicher Partner für Profis aus Handel, Foodservice und Industrie – mit Produkten und Lösungen, die im Alltag zuverlässig funktionieren. Geschäftsführender Gesellschafter ist Dr. Timo Winkelmann, Urenkel eines der Gründer. Von den beiden weiteren Gründerfamilien Holtorf und Schäkel sind die Urenkel Hans Holtorf und Lars Schäkel im Jahr 2021 als geschäftsführende Gesellschafter ausgeschieden und seitdem im Aufsichtsrat aktiv.

Die Wurzeln des Unternehmens reichen zurück zur Gründung der Friller Molkerei durch Hermann Schäkel im Jahr 1901. In den folgenden Jahrzehnten kamen acht weitere Molkereien hinzu, darunter die Zentral-Molkerei Rehburg, die vom späteren Schwiegersohn H. Holtorf übernommen wurde. Mit der Hochzeit von Änne Winkelmann und Hermann Schäkel im Jahr 1933 wurden die Molkereifamilien Holtorf, Schäkel und Winkelmann vereint – ein wesentlicher Schritt hin zum Zusammenschluss der Privatmolkereien in den 1960er Jahren zu den frischli Milchwerken. Seither steht das Unternehmen für hochwertige Milchprodukte, gewachsene Partnerschaften und eine konsequente Weiterentwicklung über die Region hinaus. Heute zählt frischli dank

Leidenschaft, moderner Technologie und nachhaltiger Innovationsfreude zu den führenden Molkereien Deutschlands.



„Für uns stehen Kundenzufriedenheit und gleichbleibend hohe Qualität im Mittelpunkt“, betont Geschäftsführerin Kerstin Schmidt. „Das gelingt nur gemeinsam: Das vertrauensvolle und dauerhafte Miteinander von Milchlieferanten, Mitarbeitenden und Kunden ist seit jeher unser stärkster Erfolgsfaktor.“

Pro Tag verarbeitet frischli rund zwei Millionen Kilogramm Milch – über 960 Millionen Kilogramm im Jahr. „Mehr als 800 Milcherzeuger beliefern uns mit frischer Rohmilch“, ergänzt Dr. Timo Winkelmann. „Viele dieser Partnerschaften bestehen über Generationen hinweg. Oft haben schon die Väter und Großväter der Landwirte meinem Vater und Großvater Milch geliefert – und ähnlich ist es bei unseren Mitarbeitenden. Wir beschäftigen Großvater, Vater und Sohn – und diese vertrauensvolle Partnerschaft und Zuverlässigkeit ist seit 125 Jahren unser Erfolgsrezept.“ Diese langfristige Verbundenheit prägt die Identität des Unternehmens und macht seine Verlässlichkeit spürbar.

Als moderner, familiengeführter Molkereibetrieb verbindet frischli heute Tradition mit Innovationskraft. Das Sortiment umfasst haltbare und frische Molkereiprodukte ebenso wie pflanzliche Alternativen, die höchste Ansprüche an Qualität und Nachhaltigkeit erfüllen. Früh setzte frischli Maßstäbe: Bereits in den 1960er Jahren mit Sahneprodukten für die Gastronomie oder ab 1973/74 mit aseptischen Verpackungen und einer breiten Sortimentserweiterung mit Produkten wie Creme frischli sowie

Kaffee- und Küchensahne. Weitere Meilensteine waren der Aufbau des Werks in Weißenfels ab 1990 – an diesem Standort wird auch heute noch die Milchquark-Mahlzeit Leckermäulchen produziert – sowie die Übernahme der auf Kaffeesahne spezialisierten Molkerei Huber im Jahr 1996, bis heute einer der größten Kaffeesahne-Produzenten Europas. Seit 2017 wird frischli zudem durch das Werk Wiesehoff in Schöppingen ergänzt; seit 2023 ist dort das frischli GASTRO Sortiment beheimatet.

Eine starke Kompetenz hat sich frischli außerdem bei Produkten für die Profi-Küche aufgebaut. Besonders Sahne und das im Jahr 2000 eingeführte Puddingsortiment sind zu einem wichtigen Standbein des Unternehmens herangewachsen. Im Foodservicebereich hat sich frischli von einer traditionellen Molkerei zum Marktführer für servierfertige Puddinge entwickelt und bietet heute die größte Sortimentsbreite und -tiefe im Segment.

Darüber hinaus ist frischli ein zuverlässiger Partner des Lebensmitteleinzelhandels und ein bewährter Lieferant für Grundnahrungsmittel. Die umfangreichen Erfahrungen mit kundenindividuellen Lösungen für Großkunden werden zunehmend auch von Herstellern in der Lebensmittelindustrie geschätzt, die auf maßgeschneiderte Produkte und eine verlässliche Zusammenarbeit setzen.

Mit Blick auf die Zukunft investiert frischli konsequent in neue Technologien und Märkte. Getrieben von der Überzeugung, dass pflanzenbasierte Produkte weiter an Bedeutung gewinnen, wurde 2024 gemeinsam mit dem Familienunternehmen Brüggen „The Oat Factory“ gegründet. In der neuen Plant-based Produktion in Rehburg-Loccum entsteht die hochwertige Haferbase für Produkte wie Hafer Drinks und Barista Varianten – auch in Bio-Qualität. Eine neu gebaute Hafermühle ermöglicht es, den gesamten Prozess von der Rohware bis zur Vermahlung und Herstellung der Haferbase unter einem Dach zu steuern und so eine besonders hohe Qualität sicherzustellen.

Der Hauptsitz der frischli Milchwerke liegt in Rehburg-Loccum nahe dem Naturpark Steinhuder Meer in Niedersachsen. Produziert wird zusätzlich an drei weiteren Standorten: Weißenfels in Sachsen-Anhalt, Eggenfelden in Bayern und Schöppingen in Nordrhein-Westfalen. Das Unternehmen beschäftigt gut 1.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erzielt einen Jahresumsatz von aktuell über 800 Millionen Euro – getragen von Partnerschaften, die auf Vertrauen, Kompetenz und Verlässlichkeit basieren.

## Bildmaterial

1901 Gründung der ersten Molkerei in Frille von Hermann Schäkel (1868–1925)



1904 kauft der 23-jährige Wilhelm Winkelmann die Molkerei Rodewald.



1919 übernimmt Hans Holtorf die Geschäftsführung der Molkerei Rehburg.



Das heutige Stammwerk der frischli Milchwerke in Rehburg-Loccum.



Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

---

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

zweiblick // kommunikation, alexandra herr  
fürstadt-gerbert-strasse 18, 79837 st. blasien  
fon 07672.9227212, a.herr@zweiblick.com