

Vier Tage Norddeutschland, von Aurich nach Wismar:

## Harro Füllgrabe war für RÜCKER unterwegs: „Auf der Spur vom Ostsee Cheddar“

Immer dem Käse nach: Für RÜCKER bereiste Extremreporter Harro Füllgrabe vom 13. bis 16. Juni Norddeutschland auf den Spuren des Ostsee Cheddars. Mit viel Witz und Charme entdeckte der gebürtige Ostfrieser seine alte Heimat neu und berichtete live von seiner Reise.



Harro Füllgrabe vor dem Das Käsehaus in Aurich



Harro Füllgrabe bei Küstenbäuerin Rina Wilken

Insa Rucker & Harro Füllgrabe

**Aurich, den 20.6.2022** – Neben der Besichtigung der wichtigsten Sehenswürdigkeiten auf dem Weg von der Auricher Molkerei zur Ostsee-Molkerei Wismar, besuchte Harro Füllgrabe auch eine Rucker-Küstenbauernfamilie in Ostfriesland, entdeckte den Ursprung des Familienunternehmens, die alte Meierei auf Fehmarn, und ließ sich in die Geheimnisse der natürlichen Käsereifung in Wismar einführen.

Sein Fazit nach vier Tagen auf der Spur der norddeutschen Küstenbauernmilch bis zum fertigen Ostsee-Cheddar? „Ich liebe Milch. Und ich habe viel gelernt“, sagt er. „Ich hoffe, dass die Leute draußen ebenso wie ich wertschätzen, was die Landwirte jeden Tag leisten. Und wissen, woher die Produkte kommen, die wir so selbstverständlich jeden Tag zu uns nehmen, weil wir sie ja auch einfach überall kaufen können.“ Sein Tipp: „Auf Qualität achten und gute Produkte kaufen.“

„Mit Harro Füllgrabe gehen wir einen neuen Weg in unserer Social-Media-Kommunikation – und schlagen auch für die bisher eher traditionell kommunizierende Molkereibranche neue Wege ein. Als bekannter Reisejournalist dokumentierte Harro Füllgrabe den Weg von der Küstenbauernmilch bis zur Ostsee-Molkerei Wismar – unabhängig, faktisch und in seiner gewohnt charmanten Art“, erklärt Insa Rucker. „Anstatt im TV nahm er nun erstmals seine Social-Media-Follower live mit auf die spannende Reise und erreicht damit die für unseren Ostsee Cheddar relevanten Zielgruppen der Generation Y und Z.“

Bekannt wurde der gebürtige Ostfriesen Harro Füllgrabe (47) als Sportreporter und Sportmoderator. Später reiste er als Extremreporter um die ganze Welt, besuchte dabei 129 Länder und drehte Reportagen von fremden Kulturen und Ländern. Für die Familienmolkerei Rucker machte er sich vom 13. bis 16. Juni entlang der norddeutschen Küste bis nach Wismar zu einer ganz besonderen Reise auf: Auf der Spur vom Ostsee Cheddar.

#### **Die Tour**

##### Montag, den 13.06.2022:

Tourstart. Vom Das Käsehaus in Aurich ging es auf die Reise mit Stationen in Ostfriesland: Der schiefe Turm von Suurhusen und ein Burger-Essen in der GenussKumpelei in Timmel standen auf dem Plan.

##### Dienstag, den 14.06.2022:

Entlang der Küste ging es nach Carolinensiel. Vom Stall bis in die Thermomix-Küche: Um zu erfahren, was hinter der RÜCKER Küstenbauernmilch steckt wurde ein Stopp auf dem Hof von Rina Wilken eingelegt. Nach der Stärkung ging es auf die Autobahn nach Hamburg, an die Elbe.

##### Mittwoch, den 15.06.2022:

Von Hamburg aus ging es zum Ursprung der Familienmolkerei Rucker nach Fehmarn. Nach dem Besuch der alten Meierei, die Eduard Rucker 1890 gründete, folgte ein Strandbesuch. Kulinarisch stand hier eine One-Pot-Pasta auf dem Plan. Übernachtet wurde in Wismar. Dort, wo der Ostsee Cheddar hergestellt wird und traditionell auf Holz reift.

##### Donnerstag, den 16.06.2022:

In Wismar angekommen ist man dem Ostsee Cheddar auf die Spur gekommen. Bei einem Treffen mit Insa Rucker wurden Produktion und Reifekeller besichtigt, verkostet, zusammen fachgespracht und die norddeutschen Reiseindrücke erzählt. Tourende.

#### **Über das Familienunternehmen Rucker**

Das Traditionsunternehmen Rucker mit Standorten in Aurich (Rucker GmbH) und Wismar (Ostsee-Molkerei Wismar GmbH) steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit über 130 Jahren. In der vierten Generation von Inhaber Klaus Rucker persönlich geführt, zählt das Unternehmen mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 800 Millionen Kilogramm zu den größten Privatmolkereien Deutschlands und die Rucker GmbH in Aurich zu den Top-100-Unternehmen in Niedersachsen sowie zu den 15 größten Unternehmen in Ostfriesland (NordLB 2018). Die Küstenbauernmilch von rund 700 norddeutschen Landwirten wird im Jahr zu 90.000 Tonnen Käse, 20.000 Tonnen Butter und 20.000 Tonnen Milchpulver verarbeitet. Von RÜCKER kommen innovative, leckere Produkte mit besonderer, moderner Note, hergestellt aus frischer, norddeutscher Küstenbauernmilch. Dazu gehören u. a. die naturgereiften, herzhaften Käsespezialitäten Alter Schwede, Alt-Mecklenburger, Küsten-Urtyp, Ostsee Cheddar und das Käsefondue to go aus der Ostsee-Molkerei Wismar sowie die Weißkäse Friesischer Hirtenkäse und Grill- und Pfannenkäse aus dem Auricher Werk. Rucker ist Qualitäts- und Marktführer norddeutscher, naturgereifter Käsespezialitäten. Mit RÜCKER Vega Lecker schlägt das Familienunternehmen ein neues Kapitel auf: Proteinreiche pflanzliche Spezialitäten aus den heimischen Rohstoffen Hanf und Erbsen – nachhaltig hergestellte Produktinnovationen für die bewusste, ausgewogene Ernährung von heute. RÜCKER steht für Spezialitäten. Und das gilt auch für die veganen Produkte der RÜCKER Vega Lecker Range. Mega lecker? Vega Lecker!

#### **Weitere Informationen unter**

Website: [www.molkerei-ruecker.de](http://www.molkerei-ruecker.de)

Online-Shop: <https://www.ruecker-kaese-shop.de>

Facebook: <https://www.facebook.com/RueckerGmbH/>

Instagram: [https://www.instagram.com/insa\\_ruecker/](https://www.instagram.com/insa_ruecker/)

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/familienmolkerei-ruecker/>

Druckfähige Pressefotos finden Sie unter [www.molkerei-ruecker.de/presse](http://www.molkerei-ruecker.de/presse)  
Abdruck honorarfrei (Fotocredit: Rucker), Beleg erbeten. Vielen Dank!

#### **Pressekontakt**

Rucker GmbH, Insa Rucker, Egelsestraße 111, 26605 Aurich  
Telefon: 0170-5417253, E-Mail: [iruecker@ruecker.org](mailto:iruecker@ruecker.org)

Kerstin Altmann, Oelkersallee 40, 22769 Hamburg  
Telefon: 0176-20835996, E-Mail: [altmann@kerstin-altmann.de](mailto:altmann@kerstin-altmann.de)