

● **AUF DIE WEIDE, FERTIG, LOS ...**

Die Milchkühe der Landgut Weimar Bio GmbH
eröffnen am 15.04.2023 die Weidesaison!



Am 15. April heißt es: Ab auf die Weide!

Am 15. April findet an der Stallanlage Schoppendorf der offizielle Weideaustrieb für die Milchkühe der Landgut Weimar Bio GmbH statt. Gleichzeitig öffnet der Stall zwischen 10 und 14 Uhr seine Tore zum **Tag des Offenen Hofes**. Wir laden euch dazu herzlich ein!

Das erwartet euch:

Bio-Milchverkostung, Schaukäsen und Buttern mit Verkostung, Honigverkostung direkt beim Imker, ein Schlachtmobil, viele Informationen zu unserem Projekt "Bio-Milch kann mehr..." und vieles andere. Es gibt natürlich auch Speisen und Getränke, u.a. von der Brotklappe, Kesselgulasch vom hofeigenen Bio-Rind, Rostbratwurst u.v.m.

Parken könnt ihr entlang der Straße am Stall:
99438 Bad Berka OT Schoppendorf, Klosterweg 14
Oder ihr parkt in Holzdorf und macht einen Spaziergang zum Stall.

Einen Eindruck vom Stall und der angrenzenden Weide erhaltet ihr [hier](#).

Bitte weitersagen!

Unsere Testkäserei: Erste Produkte entstehen

In unserer Testkäserei wird seit Monaten fleißig probiert und experimentiert. So entstehen hier u.a. Camembert und Butter (Fotos unten). Wie ihr seht wird alles von Hand hergestellt. Unsere ProjektmitarbeiterInnen durften bereits kosten und sind begeistert. Lob gab es auch von unserer Molkereifachplanerin Sibylle aus Schleswig-Holstein, die uns während einer Workshop-Woche viele wertvolle Tipps zur weiteren Verfeinerung des Geschmacks und der Konsistenz unserer Milchprodukte gab.



Immer wieder auf die Alp*



Unser Käser Kevin ist 30 Jahre jung, verheiratet, hat zwei Kinder und wohnt in Jena. Drei Mal in der Woche kommt er in unsere Weimarer Testkäserei, um aus der Biomilch der Landgut Weimar Bio GmbH die verschiedensten Produkte herzustellen. Er probiert dabei unterschiedliche Käsereikulturen und Rezepte aus, experimentiert mit Reifezeiten und Temperaturen. Seine Käserei-Erfahrungen hat der studierte Lehrer auf verschiedenen Alpen in Italien und der Schweiz gesammelt.

Wie kamst du auf die Idee, auf die Alp zu gehen?

Ich war als Kind mit meinen Eltern oft in den Bergen wandern. Dabei sind wir auch an

Alpen vorbeigekommen, wo Kühe gemolken und Käse und Butter hergestellt wurden. Die Verbindung zu den Bergen blieb auch nach meiner Kindheit bestehen und ich fuhr regelmäßig dorthin. Als ich mich Ende 2018 gegen den Lehrerberuf entschied, hatte ich im folgenden Sommer viel Zeit für etwas Neues. Da fing ich an zu suchen. Das war anfangs gar nicht leicht. Ich wusste nicht, wie ich an eine Alpstelle rankomme. Zuerst war ich in Italien, in Südtirol, genauer im Pfoßental. Da gab es eine kleine Alp mit Milchverarbeitung und Gastwirtschaft. Später war ich zwei Mal in der Schweiz.

Hat es dir gleich gefallen?

Ja, richtig gut. Ich wusste gleich, dass ich das wieder machen werde. Ich bekam Einblick in alle Bereiche, nicht nur in die Viehhaltung und die Milchverarbeitung, auch in die Gastronomie. Aber das war nicht mein Ding, da war mir zu viel Trubel. Spaß hat mir der Umgang mit den Tieren gemacht und die Verarbeitung der Milch, was man da alles draus machen kann und wie. Ich hatte schon zu Hause viel übers Käsen gelesen und den ein oder anderen Käse hergestellt. Der schmeckte auch.

Warum wolltest du unbedingt in die Schweiz?

Mir war von Anfang an klar: Wenn ich richtig Käse machen will, muss ich in die Schweiz gehen. Die Schweizer investieren viel Zeit und Geld in ihre Käse, haben eigene, nur hier übliche Kulturen und sehr viele Käseereien.

In Südtirol hatten wir acht Kühe und ein paar Ziegen. In der Schweiz, auf der Grossalp im Safviental waren es dann 81 Kühe, eine ganz andere Hausnummer. Da war ich Zuzenn. Der Senn organisiert alles und hat die Verantwortung. Dann gibt es den Hirten, der für das Vieh zuständig ist. Der Zuzenn ist die Schnittstelle, er ist am Vieh, beim Melken und arbeitet auch in der Sennerei.

Ich hatte Superglück: Toni, der Senn auf der Grossalp in jenem Sommer, hatte 30 Jahre Alperfahrung, da habe ich sehr viel lernen können. Er hat mich viel selber machen lassen und mir alles beigebracht, was er wusste. Die Bauern, für die ich arbeitete, waren ziemlich zufrieden mit mir. Immerhin wurde ich gefragt, ob ich im nächsten Jahr selbst als Senn auf eine benachbarte Alp gehen will.

Und – wolltest du?

Na klar! Ich belegte im Frühjahr 2022 noch einen Sennenkurs und ging dann im Sommer auf die Brüner Alp. Hier waren wir für 48 Kühe zu zweit: eine Hirtin und ich. Trotz meiner Fähigkeiten, die ich schon hatte, habe ich da extrem viele neue Erfahrungen gemacht: Jeder Sommer ist anders. Und wenn man die Verantwortung hat ist man für jede Kleinigkeit zuständig. Es sind Qualitäts- und Effizienzvorgaben einzuhalten. Da zahlt man das ein oder andere Lehrgeld. Die Kühe kommen von verschiedenen Höfen auf die Alp, kennen sich untereinander nicht, da geht es in den ersten Tagen wild zu. Jeder Arbeitstag dauert von 4 bis 20 Uhr. Da lag ich zu Beginn des Sommers abends fix und fertig im Bett und konnte nicht schlafen, weil mir noch so viel durch den Kopf ging. Nach drei Wochen hatte ich endlich eine gewisse Ablaufroutine entwickelt. Hinzu kommt, dass die Milchleistung der Kühe im Laufe des Sommers abnimmt. So konnten wir Handgriffe einsparen und etwas ruhiger arbeiten.

Du hast sogar einen Preis bekommen...

Ja, bei der Bündler Alpkäseprämierung wurde unser Käse mit einer Silbermedaille bewertet. Da ging es ums Schnittbild, die Konsistenz, die Laibgröße, den Geschmack usw. Auf diese Urkunde bin ich schon etwas stolz. Nach der harten Arbeit war das ein schöner Lohn.

Kannst du alles, was du auf der Alp gelernt hast, in unser Projekt einbringen?

Käsen ist vor allem Erfahrungssache. Was ich auf der Alp gelernt habe, hilft mir hier in unserer Aufbauphase auf jeden Fall. Ich gewinne auch in unserer Testkäserei neue Erkenntnisse - schon auf Grund der anderen Bedingungen, die ich hier habe. Es ist ein ständiges Dazulernen.

Wohin geht's in diesem Sommer?

Anfang Juni gehe ich wieder nach Südtirol, auf eine Alp im Langentaufener Tal mit ca. 50 Kühen. Und zwar gehe ich gemeinsam mit einem Freund, den ich auf meiner ersten Alp

kennengelernt hatte. Unsere Familien kommen auch mit, dann können die Kinder miteinander spielen. Das wird wieder ganz anders. Wir werden neben der Kuhmilch auch Ziegenmilch verarbeiten. Die Bauern lassen uns hier viel freie Hand: wir können verschiedene Käsesorten herstellen. Zum Beispiel Camembert, der ist auf der Alp eher ungewöhnlich. Wir wollen außerdem schneller reifenden Schnittkäse und auch Hartkäse herstellen. Darauf freue ich mich schon sehr.

Und wir freuen uns, wenn du mit neuen Erkenntnissen und Erfahrungen zurück nach Thüringen kommst.

* oder Alm wie es in Süddeutschland und Österreich heißt



Was uns gerade bewegt und beschäftigt

In unserer Testkäserei haben wir seit einem Jahr experimentiert und probiert. Jetzt sind wir dort an Grenzen gelangt: Der Raum ist zu klein, die Geräte ebenfalls, um die zu verarbeitende Milchmenge sukzessive erhöhen zu können.

Wir suchen deshalb eine Zwischenlösung, bis unsere Bürgermolkerei steht.

Für diese Zwischenlösung gibt es mehrere Ideen: ein Container hat Vor- und Nachteile, ehemaliger Gewerberaum ebenfalls. Die Ausstattung und der Investitionsbedarf müssen bedacht werden, der Standort, das Umfeld, die Transportwege, Mietkosten usw. Wir haben gelernt, dass handwerkliche Milchverarbeitung von Aufwand und Voraussetzungen her mit keiner anderen Lebensmittelproduktion vergleichbar ist. Hier entsteht durch hygienisch notwendige Reinigungsprozesse viel Feuchtigkeit, der Energiebedarf ist hoch.

In diesen Wochen vergleichen wir Zahlen, planen Raum- und Finanzierungsbedarf und stellen erstmals ein Produktsortiment auf.

Für alle Fälle bleiben wir auf der Suche nach einem geeigneten neuen Produktionsraum:

Gewerbeobjekt gesucht

Gesucht werden ab 01.10.23 Produktionsräume für eine Molkerei:

Größe: 70 - 120qm

Lage: in oder von Weimar aus per Fahrrad erreichbar

Bedingungen: ebenerdig/ barrierefrei, Boden und Wände gefliest bis mindestens

1,60m hoch, mit Bodeneinlauf, Be- und Endlüftung, temperierbar/ beheizt,

Starkstromanschluss, Anschluss ans öffentliche Trinkwasser-/ Abwassernetz,

mit Be- und Endladezone, ggf. mit Stellplatz für Lieferfahrzeug

Die Nutzbarkeit sollte für mindestens 3 bis 4 Jahre gegeben sein.

Angebote bitte an: s.lueck@brotklappe.de

Link für VerbraucherInnen:

Milchtankstelle in Schoppendorf:

<https://www.biolandgut-weimar.de/direktvermarktung/>

Redaktion: Uta Pleißner

Fotos:Kevin Skarplik privat, Anne Wetzel, Hannah Scharfstädt

Copyright © 2023 Bio-Milch kann mehr, All rights reserved.

You are receiving this email because you opted in via our website.

Unsere Mail-Adresse lautet:

kontakt@bio-milch-kann-mehr.de

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#).

Grow your business with  mailchimp