

Landwirte kommen auf den Käse

Stephanie Heidrich verarbeitet Milch auf den Betrieben – Bauern verkaufen Produkte über Hofläden – Kundschaft wächst

Von Jakob Brandt

FORSTORT-ANFANG/IPPENSEN/MEINSTEDT. Es sind keine gute Zeiten für Milchbauern. Der Milchpreis ist wieder mal im Keller und drückt mächtig auf die Stimmung. Viele Landwirte jammern. Einige versuchen aber auch, etwas mehr Geld für ihre Milch zu bekommen. Sven Kück aus Forstort-Anfang beispielsweise. Seit ein paar Jahren spielt er mit dem Gedanken, Käse zu machen. Doch wie? Da hörte er von „Heidis mobiler Käseerei“. Und lief bei der Molkeereifachfrau an. So wie Jannis Klindworth aus Ippensen und Hendrik Brinkmann aus Meinstedt. Heute kommt die 37-Jährige aus Elsdorf regelmäßig auf ihre Höfe und verarbeitet die Milch zu Käse.

Sven Kück hält 120 Kühe. Ganz normale Schwarzbunte. Wie auf Moorstandorten üblich, werden sie überwiegend mit Gras gefüttert. Mais bekommen sie aber auch. Nur nicht so viel wie in Betrieben auf besseren Böden. Weil die Futtergrundlage bei Kücks nicht so gut ist, die Kühe folglich keine Spitzenleistungen erbringen, ist der Landwirt gut beraten zu versuchen, die geringere Menge clever zu vermarkten, zum Beispiel, indem er einen Teil der Milch zu Käse verarbeitet. Doch es mangelt am Know-how – und viel Geld kostet die Anschaffung der entsprechenden Gerätschaften auch.

Lange fehlt der Mut

„Wegen der hohen Investitionskosten fehlte mir lange der Mut“, sagt der 27-jährige Landwirt. Den Käse zu vermarkten, wusste er auch nicht. Irgendwann traf er Maarten Heins, den Mitinhaber von Bröös Lieferservice aus Rockstedt. Dieser bot an, den Käse in die Angebotspalette der Firma mitaufzunehmen. Da passte alles, und los ging's. Anfang November vergangenen Jahres wurde auf „Kück's Hoff“ in Forstort-Anfang der erste Käse gemacht, Mitte Dezember ging er in den Verkauf.

Wegen der großen Nachfrage entschied sich Kück, den „Moorkäse“, wie er ihn deklarierte, auch ab Hof abzugeben. Die Sache lief so gut an, dass er sich entschloss, einen Hofladen zu eröffnen. „Heidi“, die mit vollem Namen Stephanie Heidrich heißt, sorgt mit ihrer mobilen Käseerei für Nachschub.

Käse reift in Elsdorf

Alle 14 Tage kommt die Käsefrau auf den Hof, pumpt 1000 Liter Milch in den Bottich ihres Produktionsanhängers, gibt ihr Säurebakterien zu und dickt sie mit Lab ein. Die Masse wird geschnitten und gerührt und, wenn gewünscht, auch wärmebehandelt. Mit dem Käsebruch fährt Heidrich dann wieder nach Elsdorf und lässt die Laibe bei täglichen Wenden fünf bis zwölf Wochen im Käselager reifen.

Gut fünf Stunden hat sie auf den Höfen zu tun. Aus 1000 Litern Milch werden etwa 100 Kilogramm Käse. Ist der Käse reif, bekommen die Bauern ihn wieder und können ihn verkaufen. „Wir verstehen uns als Dienstleister für den Landwirt“, sagt Heidrich.

Neue Wege gehen

Jannis Klindworth aus Ippensen, der 70 Kühe nach Bioland-Richtlinien hält, bringt Bio-Käse an den Mann. „Wir wollten auch mal neue Wege gehen und versuchen, mehr Geld aus der Milch zu machen“, sagt der 29-Jährige. „Der Zeitpunkt scheint gut, denn Bio-Käse macht noch keiner. Wenn Bio-Käse, dann jetzt.“ Klindworth hofft, die Käseproduktion zu einem zweiten Standbein für den Betrieb ausbauen zu können.

Diesen Wunsch hegt auch Hendrik Brinkmann aus Meinstedt. Der 31-Jährige melkt 320 Kühe und hat im Juni vergangenen Jahres erstmals Käse machen lassen, um „eine Mark überher“ zu verdienen. Weil die beiden ersten Partien gut weggingen, hält er dem Käse die Stange, hat sogar einen Hofladen eingerichtet. Brinkmann verfolgt damit auch ein zweites Ziel: Er will die Menschen auf seinen Hof locken, ihnen zeigen, was auf dem Betrieb abgeht, wie Landwirtschaft funktioniert, und öffnet dafür auch die Türen von Stall und Melkstand.

Heute nur ein Zubrot

Die Käseproduktion ist für die drei Landwirte derzeit nur ein Zubrot. „Reich werden wir damit noch nicht“, sagt Brinkmann. Auch für Jannis Klindworth und Sven Kück bleibt die Milch das Hauptstandbein. „Momentan produzieren lediglich zwei bis drei meiner Kühe Milch für den Käse. Mehr nicht“, verdeutlicht Kück. „Wir haben also noch einen langen Weg vor uns.“

Stephanie Heidrich ist schon voll durchgestartet und glaubt an den Hofkäse: „Natürlich und regional, das ist das, was Zukunft hat.“ Davon ist sie überzeugt. Im August 2018 produzierte sie ihren ersten Käse. Fast 40 Höfe im gesamten norddeutschen Raum



Der von Stephanie Heidrich handwerklich produzierte Käse kommt bei den Kunden gut an. „Die Leute sind total begeistert“, sagt Sven Kück aus Forstort-Anfang. „Der Geschmack des Käses mit Naturrinde wird immer wieder gelobt.“

fährt sie heute an. Bis nach Magdeburg, Wismar, Jever und Itzehoe steuert die 37-jährige Molkeereifachfrau ihre selbst entwickelte und größtenteils auch selbst gebaute mobile Käseerei.

Natürlich und regional

Heidrich ist stolz auf ihr „einzigartiges“ Gefühl. Ihr Kenntnis nach sind in Deutschland momentan nur acht mobile Käseereien unterwegs. „Im Gegensatz zu allen anderen, die ausschließlich Rohmilch verarbeiten, kann ich die Milch auch wärmebehandeln“, sagt sie.

Heidrich produziert zwei Sorten handgemachten Käse: einen halbfesten Schnittkäse, der dem Gouda ähnelt, und einen halbfesten Käse. Je nach Kundenwunsch verfeinert sie ihn mit verschiedenen Kräutern, mit Boxhornkle oder Bärlauch.

Für Jannis Klindworth stellt sie vier Sorten her. Der Bio-Bauer verkauft den Käse sonnabends ab Hof, und zwar von 10 bis 12 Uhr. Seit Neuestem ist der Käse auch im SB-Hofladen auf dem Klosterweg Burgstintensen zu haben. Die Produktpalette ist noch nicht in Stein gemeißelt“, sagt der Biobauer. „Wir experimentieren noch.“

Verkauf über Hofläden

Der Selbstbedienungshofladen auf dem „Milchhof Brinkmann“ in Meinstedt steht Kunden täglich von 6 bis 21 Uhr offen. Darüber hinaus gibt es auch Verkaufstermine: jeden Mittwochnachmittag von 16.30 Uhr bis 18 Uhr und jeden zweiten Freitag im Monat von 16.30 bis 18.30 Uhr. Es gibt nicht nur Naturkäse, Chilikäse, Kräuterkäse und Boxhornkleekäse, sondern auch Kartoffeln, Zwiebeln, Honig, Fruchtaufstriche, Suppen und andere Erzeugnisse befreundeter Landwirte. Auch Brinkmanns Käse ist in anderen Hofläden zu finden.

Im Hofladen auf „Kück's Hoff“ in Forstort-Anfang findet man ebenfalls Produkte, die auf be-

freundeten Betrieben produziert wurden, Nudeln zum Beispiel, Honig und verschiedene Backmischungen. „Wir versuchen, uns gegenseitig mit unseren Produkten zu unterstützen“, erläutert Sven Kück, der neben drei Sorten Moorkäse auch auf dem Betrieb produzierte Kartoffeln und selbst hergestellte „Moormeladen“ anbietet. Ab Anfang November wird der Hofladen jeden Sonnabend von 9 bis 12 Uhr geöffnet sein.

Die bisherige Öffnung am Freitagnachmittag entfällt dann.

Der von Stephanie Heidrich handwerklich produzierte Käse kommt bei den Kunden gut an. „Die Leute sind total begeistert“, sagt Sven Kück. „Der Geschmack des Käses mit Naturrinde wird immer wieder gelobt. Zu Weihnachten gibt es bei uns eine Extra-Sorte. Was, das verraten wir nicht. Soll eine Überraschung sein.“



Jannis Klindworth aus Ippensen verkauft Bio-Käse ab Hof. „Wir wollten auch mal neue Wege gehen und versuchen, mehr Geld aus der Milch zu machen“, sagt der 29-Jährige. Vier Sorten Käse gibt es bei ihm zu kaufen.



Hendrik Brinkmann (links) aus Meinstedt hat auf seinem Betrieb einen Hofladen eingerichtet. Dort gibt es nicht nur handgemachten Naturkäse, Chilikäse, Kräuterkäse und Boxhornkleekäse, sondern auch Kartoffeln, Zwiebeln, Honig, Fruchtaufstriche, Suppen und andere Erzeugnisse befreundeter Landwirte.

» Das Fernsehen hat Stephanie Heidrich bei ihrer Tätigkeit, unter anderem auf den Höfen Kück und Brinkmann, begleitet. In der „Nordstory“ auf NDR 3 ist sie am Donnerstag, 23. Oktober, ab 20.15 Uhr zu sehen. In dem einstündigen Beitrag geht es auch um eine rollende Tierarztpraxis und ein Bäckermobil.



Stephanie Heidrich ist mit ihrer mobilen Käseerei viel unterwegs. Die Molkeereifachfrau beschäftigt heute zwei Teilzeitkräfte und vier Mitarbeiter auf 450-Euro-Basis. Zum 1. Januar soll eine weitere Teilzeitkraft eingestellt werden.