



Mmmh, lecker: Handgemachter Naturkäse mit italienischen Kräutern schmeckt einfach gut, finden Stephanie Heidrich (Mitte) und ihre Mitarbeiterinnen Anke Köhler (links) und Anna Winkenstern. Sie freuen sich, dass die Produkte der mobilen Käseerei reißenden Absatz finden. Foto: Brandt

# Bauern fahren auf „Heidi’s“ Käse ab

Stephanie Heidrich kommt zur rechten Zeit. Milchbauern klagen landauf, landab wieder einmal über zu niedrige Preise. Einige steigen in die Käseproduktion ein, versuchen so, mehr aus ihrer Milch zu machen. Doch das ist zeit- und kostenintensiv, für viele Landwirte gar nicht möglich.

Komfortabler ist es, wenn die Käseerei auf den Hof kommt. Bezahlen müssen die Bauern dann nur die Dienstleistung – und natürlich den fertigen Käse selbst vermarkten. Das aber scheint kein Problem.

Naturkäse aus der Region ist ein Renner. Viele Verbraucher schwören drauf. Vor manchen Hoffläden bilden sich an den Verkaufstagen lange Schlangen. Stephanie Heidrich freut's, denn sie hat auf das richtige Pferd gesetzt. Und Mut gezeigt.

Die Mutter von drei Kindern und gelernte Molkereifachfrau hatte Schwierigkeiten, in ihrem Metier eine passende Teilzeitstelle zu finden. Nichts schien möglich. Durch Zufall stieß sie auf eine mobile Käseerei im Landkreis Stade, informierte sich, bewarb sich und kam an. Nach einem Jahr dachte sie: „Das kann ich auch, das mach ich selbst.“

Allerdings kostet eine mobile Käseerei viel Geld. Um die 150 000 Euro, wie Heidrich sagt. Hinzu kommt ein halbes Jahr Lieferzeit. Was tun? Selbst ist die Frau, dachte sich die pfiffige Käsemacherin, und fasste den Entschluss, sich mit Hilfe ihres Geschäftspartners ein eigenes Geschäft zu bauen.

„Wir haben alles selbst durchdacht und geplant“, sagt Heidrich. „Wir haben uns einen Anhänger besorgt, einen Milchkessel aus Bayern geholt, uns in Zeven eine Abfallwanne pressen lassen und eine Heizung eingebaut.“ Mit Unterstützung eines befreundeten Molkereischweißers nahm die in einem Anhänger versteckte Käseerei allmählich Gestalt an.

Stephanie Heidrich mag's gern heiß und drückend. Verflucht schwül ist es an ihrem Arbeitsplatz. Im engen Anhänger herrschen Bedingungen wie am Äquator: 40 Grad, 95 Prozent Luftfeuchtigkeit. Und in der Luft liegt der Duft frischer Milch. Die verarbeitet Heidrich in ihrem Gefährt zu Käse. Zu Naturkäse: Darauf legt die 38-Jährige großen Wert. Seitdem Heidrich mit Kessel und Wanne durch die Landschaft, kommen immer mehr Landwirte auf den Käse. Die Sache läuft so gut, dass die mobile Käsemacherin aus Elsdorf derzeit keine neuen Aufträge mehr annimmt. Doch sie hat schon einen Plan. VON JAKOB BRANDT

Im Februar 2018 wurde ihre Firma – „Heidi's mobile Käseerei KG“ – gegründet. Vier Monate später produzierte Stephanie Heidrich ihren ersten Käse und warb auf verschiedenen Info-Veranstaltungen für ihr Unternehmen. Die Resonanz war überwältigend. „Seit zwei Jahren läuft das Geschäft bombig“, sagt Heidrich. Zu ihren rund 50 Kunden muss sie teils weite Strecken in Kauf nehmen. Bis nach Wismar, Itzehoe und Hannover düst sie mit ihrer Käseerei.

Nach einem Bericht im NDR-Fernsehen kann sich die 38-Jährige nun gar mehr vor Anfragen retten. Seit über einem Jahr nimmt sie keine Neukunden mehr auf. „Die Kapazität des Anhängers ist ausgereizt“, sagt sie. „Es tut mir sehr leid, dass wir alle „Neuanfragen“ (zurzeit) nicht mehr berücksichtigen können“, schreibt sie auf ihrer Internetseite. „Wir arbeiten mit Hochdruck an der Erweiterung unserer Produktionsmöglichkeiten.“

Das Problem ist allerdings schon gelöst: Statt mit ihrem kleinen Anhänger saust die mobile Käsemacherin in Kürze mit einem Lkw von Hof zu Hof. Mit dem neuen Gefährt kann sie die Produktionskapazität verdoppeln.

In Sachen Milchverarbeitung kann Heidrich niemand etwas vormachen: 15 Jahre lang hat sie beim Deutschen Milch-



Stephanie Heidrich mag Handarbeit. Mit der Käseharfe zerschneidet sie die dickgelegte Milch zu Bruch. Foto: privat

kontor (DMK) in Zeven an verschiedenen Standorten gearbeitet und dabei die riesige Käseerei in Edewecht mit in Betrieb genommen. Hauptsächlich saß sie am Rechner, Milch bekam sie kaum zu Gesicht. Das ist jetzt anders. „Ich wollte nicht mehr nur im Büro sitzen“, sagt die 38-Jährige, „ich wollte raus, raus auf die Höfe, Käse herstellen und mit den Land-

wirten reden. Das ist meine Berufung.“ Wie oft Heidrich mit ihrem Anhänger auf den Hof kommt, hängt ganz davon ab, wie viel Käse der Bauer vermarktet. In der Regel steuert sie die Betriebe einmal im Monat an. Mit ihrem jetzigen Gefährt ist es ihr möglich, 1000 Liter Milch in einem Durchgang zu verarbeiten, was etwa 100 Kilogramm Käse ergibt.

Auf den Höfen angekommen, baut Stephanie Heidrich ihren Anhänger erst einmal auf und reinigt ihn. Dann pumpt sie bis zu 1000 Liter Milch aus dem Tank des Bauern ab und erhitzt sie schonend in ihrem Anhänger. Heidrich spricht von Wärmebehandlung: „Im Gegensatz zur Pasteurisierung, bei der die Milch kurzzeitig erhitzt wird, arbeite ich mit niedrigerer Temperatur, wobei die Milch aber länger warm gehalten wird.“

Nach der Wärmebehandlung gibt sie dem Rohstoff Milchsäurebakterien zu, anschließend das Lab, um die Milch dickzulegen. Ist die Milch geronnen, scheidet Heidrich die Gallerte mit der Käseharfe zu Bruch. Beides, Bruch und Molke, muss sie voneinander trennen. Die Molke fließt in eine Auffangwanne, die Bruchstücke packt sie in dafür vorgesehene Käseformen. Auf den Höfen ist die Arbeit damit erledigt.

Nach vier Stunden beim Bauern fährt die Käsemacherin nach Elsdorf. Dort, im Käselager, ruhen die Laibe einen Tag lang, bevor sie für 24 Stunden in ein Salzbad gehen. Danach kommt der frische Käse in den Reiferaum, wo er täglich – auch an Sonn- und Feiertagen – geschmiert wird. Und zwar mit Rot-schmierbakterien, damit der Käse eine

schöne, essbare Rinde bekommt.

„Die Hauptarbeit machen meine Damen in der Käseerei“, sagt Heidrich. Neun Mitarbeiter beschäftigt sie momentan. Alle in Teilzeit oder auf 450-Euro-Basis. Während im Käselager kräftig geschmiert wird, wartet auf die mobile Käsemacherin das Büro. Am lästigen Schreibkram führt kein Weg vorbei. Er ist nervig, aber erträglich. Denn: „Dieses befriedigende Gefühl, wenn ich mittags mit dem frisch produzierten Käse zum Käselager fahre, möchte ich nie mehr missen“, sagt Heidrich. Hinzu kommt das Bewusstsein, ihren Kunden ein qualitativ hochwertiges Produkt geliefert zu haben. Die Bauern holen den Käse entweder in Elsdorf ab oder Heidrich bringt ihn mit auf die Höfe, wenn sie wieder zum Käsemachen kommt.

## Schnitt- und Halbhartkäse

Zwei Sorten produziert Stephanie Heidrich: Schnitt- und Halbhartkäse. Der weiche lagert vier Wochen, der harte drei Monate. Dem Käse mischt Heidrich auch verschiedene Kräuter unter, so wie es der Bauer wünscht. Gut gehen Käse mit Boxhornklee, mit italienischen Kräutern, mit Bärlauch oder Chili. „Ich mische alles rein, was ich bei meinem Zulieferer bestellen kann“, sagt die Käsemacherin. Bislang, so ihre Erfahrung, laufen alle Variationen gleich gut. Übrigens: Warum eigentlich „Heidi's mobile Käseerei“, wo sie doch Stephanie heißt? „Heidi“, sagt sie, „das klingt nach Alm und Bergkäse. Hört sich irgendwie besser an, finde ich.“

## Hier gibt es „Heidi's“ Käse

- » **Milchhof Brinkmann**, Zum Pferdeberg 4, 27404 Heeslingen
- » **Kück's Hoff**, Forstort-Anfang 8, 27442 Gnarrenburg
- » **Milchkontor Wilstedt**, Am Löhberg 2, 27412 Wilstedt
- » **Milchhof Solte**, Hasenwinkel 8, 27367 Böttersen
- » **Biohof Klindworth** (samstags ab Hof), Groß Ippensen 37, 27419 Vierden/Ippensen
- » **Backmanufaktur Latzel**, Gartenstraße 1, 27404 Zeven



Biobauer Janis Klindworth verkauft den von Stephanie Heidrich produzierten Käse auf seinem Hof in Ippensen sonnabends von 10 bis 12 Uhr. Foto: Brandt

## Auch Bäckermeister Knorr lässt Käse machen

Stephanie Heidrich kommt auf den Hof, produziert dort Käse, und die Bauern verkaufen ihn. So ist es in der Regel. Auf dem Hof von Wilfried und Eike Müller in Zeven ist das anders. Zwar kommt auch bei ihnen die mobile Käseerei auf den Hof, doch Heidrich produziert nicht für die Landwirte. Sondern für **Bäckermeister Rainer Knorr**. Der kauft den Landwirten eine bestimmte Menge Milch ab und lässt daraus Käse machen.

Knorr lässt alle vier Wochen **100 Kilo Käse** produzieren. Und diese Menge verbraucht er auch in einem Monat, entweder geraspelt, gerieben oder geschnitten über seine Backwaren – oder er verkauft das Naturprodukt über die Theke.



Bäcker und Bauer auf einer Linie: Landwirt Eike Müller (rechts) aus Zeven verkauft einen Teil seiner Milch an Bäckermeister Rainer Knorr, und der lässt daraus in der mobilen Käseerei von Stephanie Heidrich würzigen Naturkäse machen, den er in seiner Bäckerei verarbeitet. Foto: Brandt

Der Bäcker war nach eigenen Worten von Hof zu Hof gelaufen, um **einen Landwirt für seine Idee zu gewinnen**. Bei Müllers passte es. Knorr kannte den Betrieb, weil er von dort schon Kartoffeln bezieht. „Ich habe mich richtig gefreut, als Rainer anrief“, sagt Eike Müller (26), der zusammen mit seinem Vater den Hof führt. Es ist zwar nicht viel Milch, die er an den Bäcker verkauft, dafür erzielt er aber einen etwas höheren Preis.

Selbst Käse produzieren, das wollen Müllers nicht, sie können es auch nicht. „Einen Hoffladen aufmachen und unsere Produkte selbst vermarkten, das ist zu viel Arbeit. Das würden wir nicht schaffen“, sagt Eike Müller. Wollte man in die Direktvermarktung einsteigen, müsse man sich auch breiter aufstellen. Momentan melken Müllers knapp **100 Milchkühe**. Darüber hinaus bauen sie auf 1,5 Hektar Kartoffeln der Sorten Belana, Cilena, Laura und Annabell an. Die bekommt der Kunde bei ihnen auf dem Hof oder an einem Stand in Zeven. Das, sagt der Juniorchef, sei arbeitsmäßig noch zu machen.

Der Bäckermeister aus Zeven wollte weg vom „Industriekäse“, hin zum handgemachten **Naturprodukt aus der Region**. Warum? „Weil ich alles auf regional umstelle und die Betriebe vor Ort unterstützen möchte“, erläutert der 51-Jährige. „Auch geschmacklich sind die Produkte wirklich besser.“

Von „Heidi's“ Kreationen ist der Bäckermeister begeistert. „Mir schmeckt der Käse richtig gut. Schön würzig, voller Geschmack. So muss es sein.“ Der Backwarenhersteller rät, den Käse **nicht kalt zu essen**, sondern ihn eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank zu holen.