

Käserei kommt zum Bauern

Molkereifachfrau Stephanie Heidrich aus Elsdorf verwirklicht einen Lebenstraum

Von Bernhard Jung

ELSDORF. Die Idee ist wirklich bestechend, obwohl oder gerade weil sie so einfach ist: Stephanie Heidrich, Molkereifachfrau aus Elsdorf, baut sich eine mobile Käserei auf. Dafür hat sie sich einen Produktionsanhänger, der allen Bestimmungen für die Milchverarbeitung entspricht, fertigen lassen. Damit fährt sie zum Milchbauern und beginnt dort ihre Arbeit.

Frische Produkte, naturbelassen und aus der Region, das ist der Trend und das ist, was sich immer mehr Menschen für ihre Küche wünschen, weiß Stephanie Heidrich. Die regionalen Märkte, auf denen Eier, Kartoffeln und Gemüse wie aus Nachbarns Garten angeboten werden, erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. „Dazu passt eigener Käse vom Hof“, weiß die Käseproduzentin.

800 bis 1000 Liter Milch

Rund 800 bis 1000 Liter hofeigene, unbehandelte Milch fließen in den Bottich des Anhängers. Die Rohmilch wird an Ort und Stelle bis zum Käsebruch bearbeitet. Während die Molke auf dem Hof verbleibt und zur Vieh-Fütterung dienen kann, fährt Heidrich mit

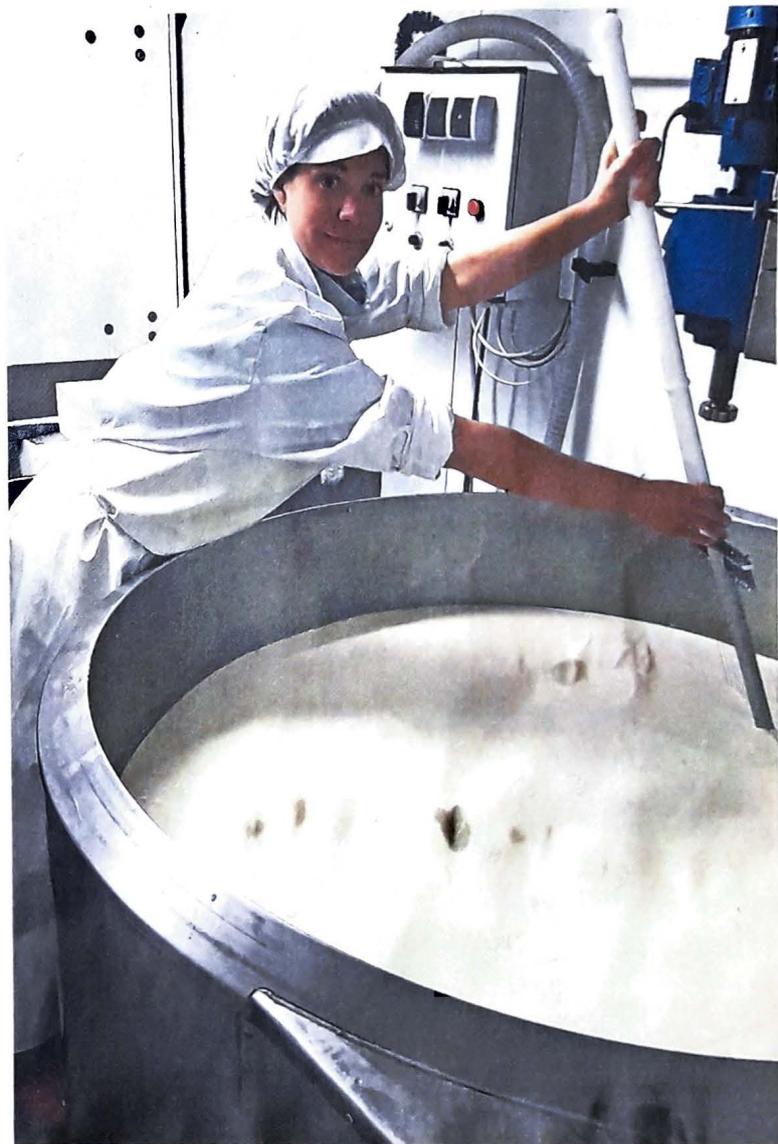
dem Käsebruch zurück nach Elsdorf. Dort kommen die vorgeformten Käseläibe in ihr klimatisiertes Reifelager. Bis zur endgültigen Reife und Fertigstellung vergehen rund fünf arbeitsreiche Wochen. Dann sind aus 1000 Litern

» Naturbelassener Rohmilchkäse erfordert eine Menge Handarbeit, aber wer ihn einmal probiert hat, möchte ihn nicht mehr missen. «

Stephanie Heidrich, Rohmilch-Käse-Produzentin aus Elsdorf.

Milch rund 100 Kilogramm Rohmilchkäse geworden, der zum jeweiligen Milchlieferanten geliefert wird. Es wird nichts vermischt oder vermengt, der Landwirt erhält ausschließlich den Käse der hofeigenen Milch. Die Vermarktung übernimmt der Landwirt, entweder über den örtlichen Einzelhandel, der verstärkt nach regionalen Produkten Ausschau hält, den Wochenmarkt oder direkt im eigenen Hofladen oder der Milchtankstelle.

Rohmilchkäse unterscheidet sich vor allem im Aroma und Geschmack wesentlich vom industriell hergestellten Käse. Er er-



Sie rührt kräftig um: Stephanie Heidrich bei der Arbeit. Die ersten Schritte der Käse-Herstellung finden noch auf dem Hof statt.

Fotos: Jung



Blick in Stephanies Käselager. Die Elsdorferin will in die Rohmilch-Käseherstellung einsteigen.

freut sich zunehmender Beliebtheit, und in Frankreich ist er so etwas wie in Deutschland das Reinheitsgebot des Bieres. Da

traut sich die Administration in Brüssel einstweilen nicht ran. Beste Aussichten also für Stephanie Heidrich und ihr Business.

Lokales

Stephanie Heidrich macht Rohmilchkäse

ELSDORF. Die Idee ist wirklich bestechend, obwohl oder gerade weil sie so einfach ist: Stephanie



Foto: Jung

Heidrich (Foto), Molkereifachfrau aus Elsdorf, baut sich eine mobile Käserei auf. Dafür hat sie sich einen Produktionsanhänger, der allen Bestimmungen

für die Milchverarbeitung entspricht, fertigen lassen. Damit fährt sie zum Milchbauern und beginnt dort ihre Arbeit. **9|Zeven**



Die „Aktiven Bäuerinnen“ aus der Wesermarsch waren während ihres Besuchs in Elsdorfs von Steffanie Heidrichs Idee ebenso angetan wie von ihrer mobilen Käserei. Fotos J

Bakterien arbeiten ungestört

„Aktive Bäuerinnen“ aus der Wesermarsch besichtigen „Heidi's mobile Käserei“ in Elsdorf

Von Bernhard Jung

ELSDORF. „Steffi macht nur Käse.“ Das zu hören würde Steffanie Heidrich sogar gefallen, nur das „nur“ würde sie wohl nicht gelten lassen. Die Käseherstellung ist nämlich nicht „eben mal so“. Das gilt besonders für Rohmilchkäse. Und wie das geht, dafür interessierten sich „Aktive Bäuerinnen“ des Landfrauenverbandes des Landkreises Wesermarsch. Sie waren zu Besuch bei Heidrich.

Aktive Bäuerinnen haben natürlich eine Vorstellung, wie man Käse macht, aber bei „Heidi's mobiler Käserei“ in Elsdorf gibt es schon etwas Besonderes zu sehen. Dabei geht es nicht nur um die professionelle Herstellung von Rohmilchkäse, sondern auch um einen speziellen Vermarktungsweg in direkter Zusammenarbeit mit den Milcherzeugern. So etwas interessiert aktive Bäuerinnen vor allem und sie hören ganz genau zu.

Und so stand auf der Einladung zur Tagesfahrt auch der Be-

such von „Heidi's mobiler Käserei“ auf dem Programm. Nur aus dem Besuch des Käselagers wurde nichts. Die Bakterienkulturen waren noch sehr jung und die durften die Landfrauen trotz intensiver Hygienemaßnahmen im Eingangsbereich nicht bei ihrer

» Das was Steffi in so kurzer Zeit auf die Beine gestellt hat, da sitzt viel Willen und vor allen Dingen Handeln hinter. Und das finde ich klasse. «



Anne Sager, Leiterin des Arbeitskreises „Aktive Bäuerinnen“ im Landkreis Wesermarsch

Arbeit der Käsereifung stören. Jede noch so kleine Verunreinigung gilt es zu vermeiden, um die Reifung nicht zu beeinträchtigen. Al-

so herrschen in Steffanie Heidrichs Käselager Laborbedingungen, was so auch den allgemeinen Hygienevorschriften niedergeschrieben steht.

Die Milch zum Käse liefern die Viehhalter aus der Umgebung. Und bei denen auf dem Hof beginnt Heidrichs Arbeit. Zwischen 800 bis 1000 Liter hofeigene, unbehandelte Milch fließen in den Bottich ihrer mobilen Käserei. Die Rohmilch wird an Ort und Stelle bis zum Käsebruch bearbeitet. Während die Molke auf dem Hof verbleibt, fährt Heidrich mit dem Käsebruch zurück nach Elsdorf. Nachdem sie und ihre kleinen Bakterien-Helfer nach etwa fünf Wochen ihre Arbeit vollbracht haben, kommt der Käse zurück, und zwar zum selben Bauern, der die Milch geliefert hat.

Zum Abschluss gab es für die Gäste aus der Wesermarsch im „Elsdorfer Hof“ in gemütlicher Runde Antworten auf deren Fragen, Käseproben und dazu Wein. Den würde es übrigens ohne die fleißigen Helfer namens Bakterien auch nicht geben. „Steffanie ist eine Frau mit großem Fachwissen, sie ist von ihrer Sache überzeugt und kann begeistern.“ Das



Helga Fauerbach probiert schon mal von der ersten Charge aus Steffanie Heidrichs Käseladen.

war die einhellige Meinung der Landfrauen und die konnten die Käsemeisterin mit ihren Fragen ganz schön löchern.



Frauen des „Arbeitskreis Frauen in der Landwirtschaft“ begutachten Stephanie Heidrichs kleine mobile Käsefabrik.

Fotos: Jung

Es geht nur mit Biomilch

Zevener Landfrauen informieren sich über Käseherstellung und Selbstvermarktung

Von Bernhard Jung

ELSDORF. Wenn Stephanie Heidrich referiert, dann geht es um Käse. Vor interessierten Frauen des „Arbeitskreis Frauen in der Landwirtschaft“ im Kreisverband Zeven, stellte die Elsdorfer Molkereifachfrau Stephanie Heidrich ihr Konzept zur Herstellung von Rohmilchkäse und bäuerlicher Selbstvermarktung vor.

Man nehme 1000 Liter Rohmilch, kuhwarm, 16 Ampere Starkstrom und einen Stellplatz für Heidrichs kleines „Käsemobil“. Aus diesen Zutaten macht sie in Elsdorf 100 Kilogramm Käse unterschiedlicher Sorten. Und der kommt dann Retour zum Milchbauern, der die Milch geliefert hat und jetzt in eigener Regie für die Vermarktung sorgt.

Was die Molkereifachfrau dem Bauern überlässt, das ist nicht ir-

gendein Käse. Es handelt sich hierbei um sehr schmackhaften Rohmilchkäse, der sich trotz höherer Preise bei den Verbrauchern zunehmender Beliebtheit erfreut. Rohmilchkäse ist kein Massenprodukt, die Herstellung aufwendig.

Sie erfordert hohes Wissen und die Einhaltung höchster Hygienestandards, sonst reift da nichts. Stephanie Heidrich musste hohe

Hürden nehmen, um eine Zulassung zur Herstellung von Rohmilchkäse zu erhalten. Allein neun Fachleute der Lebensmittelherstellung und -überwachung (LAVES) erschienen zur Begutachtung, Prüfung und Abnahme.

Doch Heidrich konnte nicht nur überzeugen – da lernte der ein oder andere Experte wohl noch etwas dazu. Und jetzt ist „Heidis mobile Käseerei“ EU-

Öko-zertifiziert. Agil, selbstbewusst und vor allem mit fachlicher Kompetenz trat die gelernte Molkereifachfrau während des Seminars vor den Zevener Landfrauen im „Elsdorfer Hof“ auf.

Vor gestandenen Landfrauen erklärte sie den Weg der Käseherstellung bis zur hofeige-

» Die Milch muss ‚bio‘ sein, sonst geht es nicht. «

Stephanie Heidrich



Stephanie Heidrich, Molkereifachfrau mit reichlich Erfahrung, erklärt, wie aus hofeigener Milch Rohmilchkäse wird.

nen Selbstvermarktung und beantwortete sämtliche, der an sie gerichteten Fragen.

Ein Jahr ist Heidrich schon im Geschäft und es läuft anscheinend wie mit dem Käse, der in ihrem Reiferaum täglich geschmiert wird. Einige ihrer Kunden vermarkten schon recht erfolgreich und quengeln, wann sie denn wieder auf den Hof kommt, der Käse sei längst verkauft.