

Konsequente Käsekunst

Was macht die besondere Qualität von Demeter-Käse aus? Nadine Bühler, Vorstandsvorsitzende der Dorfkäserei Geifertshofen, erklärt, was biodynamischen Käse ausmacht.



Käse ist ein Grundnahrungsmittel und aus keiner Brotzeit wegzudenken. Doch wie entsteht dieses vielfältige Produkt eigentlich? Die Herstellung klingt zunächst simpel: Milch wird durch Säuren oder Lab „ausgefällt“, das bedeutet, dass sich das Milcheiweiß von der Molke trennt. Die Vielfalt entsteht durch die unterschiedlichen Herstellungsverfahren. Doch der entscheidende Faktor für ein gutes Produkt liegt am Anfang: die Qualität der Milch.

Für Demeter-Landwirt:innen steht das Tierwohl an erster Stelle, sie passen ihre Haltungssysteme der Kuh an und nicht umgekehrt. „Das betrifft auch die Hörner, die Demeter-Kühe behalten dürfen. Denn Hörner gehören zum Wesen der Kuh dazu und wirken sich auch auf die Qualität der Milch aus“, erklärt Nadine Bühler. Die Milch, die in der Hofkäserei Geifertshofen verarbeitet wird, wird auch zu hundert Prozent in der Region erzeugt und vermarktet. Zwölf familiengeführte Kleinbetriebe produzieren die Heumilch – die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Das bedeutet, dass die Kühe vorwiegend Heu und Gras fressen und von Frühjahr bis Herbst ihre Zeit auf der Weide verbringen dürfen.

EIN ECHTES NATURPRODUKT

Das wirkt sich bis auf den Käse aus. Die Milch wird als reines Naturprodukt verarbeitet, ohne Homogenisierung und mit Inhaltsstoffen, die je nach Region, Futter und Jahreszeit schwanken. Dadurch schmeckt der Käse auch nicht immer gleich, was Nadine Bühler als eine große Stärke betrachtet: „Wir wollen diese Varianz, so ist es von der Natur vorgegeben. Diese Individualität eines jeden Produkts zeichnet Demeter aus.“

Für den oder die Käser:in ist es eine große Herausforderung, damit umzugehen. Er oder sie muss täglich aufs Neue die Milch mit allen Sinnen erfassen – fühlen, riechen und schmecken – und die richtigen Entscheidungen für die Weiterverarbeitung treffen. Demeter-Käse wird ohne chemische Zusätze und zugesetzte Aromastoffe hergestellt, daher ist das handwerkliche Können und Wissen von größter Bedeutung.

NACHHALTIG GEDACHT

Doch ein hochwertiges Endprodukt ist für Nadine Bühler nicht alles. Die Käserei Geifertshofen strebt entlang der gesamten Wertschöpfungskette nach Balance und Wertschätzung. „Man verlangt so viel von den Landwirt:innen, doch sie brauchen eine faire Bezahlung, um dies auch leisten zu können. Deshalb zahlen wir einen höheren Milchpreis, der nicht an den Weltmarkt gekoppelt ist“,

betont Nadine Bühler. Denn: „Nur mit dieser Sicherheit können Bäuerinnen und Bauern hochwertige Milch erzeugen und verantwortungsbewusst mit Tier, Natur und Ressourcen umgehen. Dabei ist die Idee: Es wird nur so viel entnommen, wie die Natur geben kann.“ Zusätzlich zahlt die Käserei einen Umweltbonus, der den Landwirt:innen dabei hilft, Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität und zur Erhaltung der Landschaft umzusetzen. Damit schließt sich der Kreislauf, denn die Natur bildet den Ausgangspunkt für das wertvolle Endprodukt – die Heumilch.



Nadine Bühler, aufgewachsen auf dem elterlichen Hof in der Region, hatte ursprünglich nicht geplant, in die Käserei einzusteigen. Doch als die Zukunft der Dorfkäserei auf der Kippe stand, war dies für sie außer Frage. Mit dem Wissen aus ihrem Controlling-Studium und ihrer Erfahrung aus der landwirtschaftlichen Ausbildung konnte sie dazu beitragen, die Käserei wieder in schwarze Zahlen zu führen und vor allem zu einem echten Herzensprojekt der Landwirt:innen und der Menschen vor Ort zu machen. Derzeit ihr Lieblingskäse: der „Trollinger“, der nach dem Reifen in Wein „badet“ und eine schöne violette Farbe annimmt!

www.dorfkaeserei.de

DEMETER-KÄSE ...

- wird aus Milch hergestellt, die nicht homogenisiert oder ultrahocherhitzt wird,
- ist frei von zugesetzten Aromastoffen,
- enthält nur reine Gewürze oder Gewürzzubereitungen,
- wird mit viel Hingabe und Können hergestellt.

DEMETER-KÜHE ...

- werden artgerecht gehalten, denn Tierwohl steht an erster Stelle für Demeter-Landwirt:innen,
- fressen viel Grünfutter und Heu, überwiegend vom eigenen Hof,
- dürfen ihre Hörner behalten.

www.demeter.de/milch