

OBERSCHWARZACH

Mit der Käserei raus aus der Milchpreisfalle

Norbert Vollmann

10. April 2019

12:43 Uhr

Aktualisiert am: 14. April 2019 02:12 Uhr



Mit einem Hoffest wird am Samstag, 13. April, die Eröffnung der Hofkäserei Zehner in Oberschwarzach gefeiert. Das Bild zeigt Armin Zehner und seine Frau Annette Götz mit einer Helferin bei der Zubereitung von Camembert auf dem Hof am Ortsausgang nach Breitbach und Siegendorf. Foto: Norbert Vollmann

Natürlich ist die offizielle Eröffnung der eigenen Hofkäserei die Reaktion der Zehners in Oberschwarzach auf eine in ihren Augen verfehlte Agrar- und Milchmarktpolitik, um nicht irgendwann im immer größer werdenden Milchsee unterzugehen. Das Problem sind die zu niedrigen Erlöse für die Milch aufgrund der Übermengen. Aber hinter der Entscheidung, „das eigene Ding zu machen“, steckt bei Armin Zehner und seiner Frau Annette Götz im wahrsten Sinne des Wortes wie beim guten Käse ein längerer Reifeprozess.

Die Selbstvermarktung eines Teils der am Hof erzeugten Milch als weiteres Standbein soll den Familienbetrieb auf ein solides Fundament stellen, damit auch die Kinder auf dem Hof noch ein Auskommen und damit eine Zukunft haben.

Die Milch für den Käse liefern die eigenen 80 Kühe. Hergestellt und verkauft wird dieser in der neben dem Wohnhaus neugebauten Hofkäserei samt Hofladen. Durchs große Schaufenster fällt von dort der Blick auf die „gläserne“ Käserei mit dem Pasteur als dem Herzstück der Produktion.

Am Samstag, 13. April, fällt nun der offizielle Startschuss für die Hofkäserei am Ortsausgang nach Breitbach-Kammerforst und Siegendorf. Um 11 Uhr geht das kleine Hoffest los. Der Reiferaum der Käserei befindet sich im renovierten historischen Gewölbekeller des Julius-Echter-Schlusses, der buchstäblich als „Schatzkammer“ dient. Hier lagert quasi das Kapital des Familienbetriebes.

Quelle: <https://www.mainpost.de/regional/schweinfurt/Mit-der-Kaeserei-raus-aus-der-Milchpreisfalle;art769,10216757,B::pic16661,8689684>, Abruf 14.04.2019

Hofkäserei und Förderverein ziehen an einem Strang

Daher nutzt die Familie Zehner die Gelegenheit, gemeinsam mit dem Förderverein Schloss Oberschwarzach zu feiern. Dieser hat im Schlosshof einen neuen Holzbackofen eingebaut, der am selben Tag mit frisch gebackenem Brot und anderen Spezialitäten aus dem Ofen beim Backofenfest von 12 bis 18 Uhr eingeweiht wird. Dazu gibt es unter anderem auch im Schlosskeller gereiften Käse.



Im renovierten historischen Gewölbekeller des Julius-Echter-Schlusses im Ort reift der Käse der Hofkäserei Zehner heran.... Foto: Norbert Vollmann

Armin Zehner, bekannt als streitbarer Milchbauer, der im Laufe der Jahre zum Demonstrieren mit dem Schlepper bis nach Brüssel, Bonn und Berlin gefahren ist, gibt sich in Sachen Direktvermarktung zuversichtlich: „Es ist eine Nische und unsere Chance.“

Der Landwirt macht deutlich: „Mit dem Verkäsen von Milch ist auf Dauer mehr verdient, als weiter für im Schnitt 33 Cent für den Milchmarkt zu melken“. Ermöglicht wird die bessere Wertschöpfung vor allem durch die Ausschaltung des Zwischenhandels.

Die Passion fürs Käsemachen

Doch der erhoffte finanzielle Aspekt ist für die Zehners nur die eine Seite. Hinzu kommt die schon immer bei Annette Götz vorhandene Passion fürs Käsemachen. Jetzt erfüllt sich für sie und ihren Mann ihr ganz persönlicher Traum. Noch heute bedauert sie, dass sie damals nicht mit in die Schweiz zum Praktikum auf eine Käsealm ging, als sie die Möglichkeit dazu gehabt hätte. Vor zehn Jahren folgte quasi als Schnupper-Tour die Besichtigung von Hofkäsereien im Allgäu.

Den endgültigen Ausschlag, das Wagnis Selbstvermarktung einzugehen, hatte ein Bekannter der Familie aus Rheinland-Pfalz gegeben. Ihn hatte Zehner durch seine Aktivitäten im Bundesverband Deutscher Milchviehhalter (BDM) kennengelernt. An seinem Beispiel hatte sich gezeigt, dass mit dem selbstgemachten Käse der Milchviehhaltung und den Kühen mehr gedient ist, als mit der Produktion von immer mehr Milch durch die stete Erhöhung des Viehbestandes, so Zehner. Er betont: „Ich will als Bauer auf dem Acker und bei meinen Kühen sein und nicht als Manager nur noch im Büro sitzen.“

Die Anfänge mit dem Schnittkäse

So hatte man vor fünf Jahren angefangen, selbst die Milch zu veredeln und daraus Schnittkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen herstellen zu lassen. Auf diese Weise hatte man mehr und mehr Einblick in die Herstellung und in die Kalkulation bekommen. Dazu kam der direkte Kontakt zu den Privatkunden, sei es auf dem eigenen Hof oder beim Käseverkauf auf Bauernmärkten.



Im renovierten historischen Gewölbekeller des Julius-Echter-Schlusses im Ort reift der Käse der Hofkäserei Zehner heran. Hier lagert in der "Schatzkammer" das Kapital des Familienbetriebes.
Foto: Norbert Vollmann

Die Wertschätzung für die Produkte und die Handwerkskunst, die sie dort erfährt, möchte Annette Götz nicht mehr missen. Die Bäuerin unterstreicht: „Das baut einen mehr auf als der letzte Cent. Denn das Gefühl hast du in der Landwirtschaft schon lange nicht mehr.“ Das positive Feedback durfte Annette Götz auch in den ersten Wochen erfahren, seitdem der Hofladen am Freitagnachmittag geöffnet ist.

Armin Zehner: „Annette hat alles mit den zwei Frauen, die ihr in der Käserei zur Hand gehen, gut im Griff. Die Qualität ist so, wie wir uns das vorstellen. Es funktioniert.“

Erweiterte Produktpalette

Mit dem Bau der Hofkäserei an der Breitbacher Straße kann die Produktpalette in Sachen handgemachter Käseprodukte künftig Schritt für Schritt über den Schnittkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen hinaus deutlich erweitert werden. Zum Beispiel, um den bereits hergestellten ersten Camembert und frischen Quark, verschiedenen Weichkäse mit Edelschimmel, eine Art Bergkäse, Frischkäse, Feta, Mozzarella oder auch pasteurisierte Milch, um die wichtigsten Beispiele zu nennen.

Das nötige Know-how als angehende Direktvermarkterin hat sich Annette Götz im Vorfeld im Rahmen eines sich über mehrere Wochen hinziehenden Seminars im Fachzentrum Diversifizierung am Landwirtschaftsamt in Ingolstadt erworben.

Quelle: <https://www.mainpost.de/regional/schweinfurt/Mit-der-Kaeserei-raus-aus-der-Milchpreisfalle;art769,10216757,B::pic16661,8689684>, Abruf 14.04.2019



12.03.2019 Foto: AELF Ingolstadt

Als eine von 28 Teilnehmern aus Bayern am Seminar „Betriebszweigenentwicklung Direktvermarktung“ hat Annette Götz aus Oberschwarzach (Mitte) im Fachzentrum Diversifizierung am Landwirtschaftsamt Ingolstadt alles Wissenswerte zur Direktvermarktung gelernt. Im Bild: Seminarleiterin Sabine Biberger und Fachzentrumsleiter Hubert Linseisen übergeben der Bäuerin das Qualifizierungs-Zertifikat