

## **OBERSCHWARZACH**

### Der Alm-Traum geht in Erfüllung



Die Baugrenzen für die neben dem Wohnhaus auf dem Hof von Armin Zehner und seiner Frau Annette entstehende Hofkäserei sind mit Pflocken abgesteckt. Im Spätsommer soll es dann hier richtig mit der eigenen Käseherstellung losgehen. Foto: Norbert Vollmann

Der Plan zur Eröffnung einer eigenen Hofkäserei reift bei Armin Zehner und seiner Ehefrau Annette Götz in Oberschwarzach schon länger. Genau genommen seit zehn Jahren, als sie sich im Allgäu die ersten Hofkäsereien angeschaut haben. Jetzt erfüllen sich beide endgültig auf ihrem Hof den großen Alm-Traum. Es ist ihres Wissens die erste Hofkäserei im Landkreis Schweinfurt. Und viele Milchviehbetriebe sind in der Gegend ohnehin nicht mehr übrig geblieben.

#### **Landwirte aus Leidenschaft**

Armin Zehner und seine Frau Anette sind Landwirte durch und durch und aus tiefster Überzeugung. Ihren Aussiedlerhof auf dem Zwickel, an dem sich die Straße nach Breitbach und Siegendorf gabelt, betreiben sie von jeher mit viel Leidenschaft. Umso größer ist im Lauf der Jahre die Sorge um die Zukunft geworden, sprich als Milcherzeuger irgendwann im immer größer werdenden Milchsee unterzugehen. Armin Zehner: „Es ist der schönste Beruf, den es gibt, den wir haben, aber der wird dir durch die Agrarpolitik auf Dauer kaputt gemacht“, so der Landwirt.

#### **Seit Jahren verbandsmäßig engagiert**

Armin Zehner weiß, wovon er spricht. Früher hat er sich im Bayerischen Bauernverband engagiert, ehe er diesem aus Frust und Enttäuschung den Rücken kehrte, und mit anderen Kollegen zum Bundesverband Deutscher Milchviehhalter (BDM) „überlief“. Einst hat er von zwölf Milchkühen auf deren heute 90 aufgestockt. Ginge es nach dem Amt für Landwirtschaft, soll er jetzt nochmals verdoppeln.

Der streitbare Milchbauer aus Oberschwarzach: „Das schiere Wachstum, das uns immer gepredigt wird, bringt nichts. Das Problem ist der zu niedrige Erlös aufgrund der

Übermengen. Daran hat sich bis heute aber so gut wie nichts geändert. Der durchschlagende Erfolg ist ausgeblieben. Mehr ist nur die Arbeit geworden.“

Armin Zehner, der zugleich in seiner Heimatgemeinde das Amt des 2. Bürgermeisters bekleidet: „Wir hängen an unseren Kühen. Aber die ständige Aufstockung ist nicht meine Welt. Beim nächsten Mal sind wir dann vielleicht schon bei 400 Tieren. Ich will aber keine anderen Bauern plattmachen. Und es muss auch noch ein Leben neben der Kuh geben.“

### **Ein solides finanzielles Fundament**

Armin Zehner macht zugleich deutlich: „Wir wollen aber auch nicht jammern. Deshalb haben wir uns überlegt, wie geht es weiter mit uns und unserem Betrieb.“ Dementsprechend habe eine Entscheidung fallen müssen – mit dem Ziel, den Betrieb so auf ein solides Fundament zu stellen, damit die nächste Generation weitermachen will, wenn sie denn wolle. „Dazu muss etwas unter dem Strich übrig bleiben, sonst geht der Betrieb über die Wupper“, so Zehner. Gemeint ist eine bessere Wertschöpfung pro Liter erzeugter Milch, „damit wir davon leben können und auch noch ein eigenes Leben bis zur Rente haben, jetzt wo die Kinder groß sind.“

### **Ausbruchmöglichkeit in die Unabhängigkeit**

Als Milcherzeuger sei man buchstäblich angekettet und komme aus dem System nicht heraus, betont Armin Zehner. Deshalb der „Versuch mit der Hofkäserei als Ausbruchmöglichkeit in die Unabhängigkeit“. Der Landwirt gibt sich zuversichtlich: „Es ist eine Nische und unsere Chance.“ Schließlich sei mit dem Verkäsen von Milch mehr verdient, als weiter für 30 Cent für den Milchmarkt zu melken“, so der Landwirt.

### **Ihr lang gehegter Traum von der Käserei**

Annette Götz hatte schon immer ein Faible dafür, selber Käse zu machen. Noch heute bedauert sie, dass sie damals nicht mit den Kolleginnen in die Schweiz zum Praktikum auf eine Käsealm ging, als sie die Möglichkeit dazu gehabt hätte. Vor zehn Jahren dann die Tour mit der Besichtigung verschiedener Hofkäsereien im Allgäu.

Vor vier Jahren wurde es dann langsam ernst, als man damit begann, selbst die Milch zu veredeln und dazu von einem Kollegen in Lohn Schnittkäse natur oder mit verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Knoblauch-Basilikum, Bockshornklee Chili oder Pfeffer in Form von Drei-Kilo-Laiben mit 55 Prozent Fett in der Trockenmasse nach eigenen Rezepten herstellen zu lassen und selbst zu vermarkten. Dazu kam Annettes Kochkäse.

### **Stetig steigende Nachfrage auf Märkten**

Auf diese Weise hat man mehr und mehr Einblick in die Herstellung und in die Kalkulation und auch direkten Kontakt zu den Privatkunden bekommen. So ist Annette Götz seit eineinhalb Jahren alle vier Wochen auf dem Bauernmarkt in Würzburg zu

finden. „Das läuft dort sehr gut“, sagt sie und berichtet von zunehmenden Anfragen, an lokalen Märkten in der Region teilzunehmen.

Ein voller Erfolg mit „wahnsinniger Resonanz“ sei auch Mitte Februar der Besuch der Kulinea, der regionalen Erzeuger- und Verbrauchermesse in Zeil am Main, gewesen. Die Leute wollen heute wissen, wo ihr Essen herkommt.

### **Wertschätzung macht den Unterschied**

Für Annette Götz war der Gang auf den Markt eine neue Erfahrung, die sie nicht mehr missen möchte. Sie unterstreicht: „Du findest dort ganz anderen Zuspruch. Die Leute freuen sich, wenn du kommst und du spürst, dass dein Produkt wert geschätzt wird. Das Gefühl hast du in der Landwirtschaft nicht mehr, wo du vor lauter Arbeit auf dem Hof und im Stall fast nicht mehr heraus kommst. Das baut einen auf.“

Vier Jahre sind Armin Zehner und seine Frau mit dem Gedanken schwanger gegangen, eine Hofkäserei auf ihrem Hof zu eröffnen, mit manch schlafloser Nacht. Den endgültigen Ausschlag, das Wagnis einzugehen, hat ein Bekannter aus dem Saarland gegeben. Ihn hatte Armin Zehner durch seine Verbandsaktivitäten im BDM kennengelernt. Anfangs sei dieser belächelt worden, als er auf die Käserei umstellte, heute seien viele Kollegen neidisch auf seinen Erfolg, so Armin Zehner.

### **Was hilft den Milchkühen mehr?**

Es habe sich an diesem Beispiel im Saarland gezeigt, dass mit der Selbstvermarktung von Käse der Milchviehhaltung und den Kühen mehr gedient ist, als mit der Produktion von immer mehr Milch, sprich durch die Erhöhung des Viehbestandes.

Nachdem feststand, dass auch die Kinder mitziehen, und zwei 450-Euro-Kräfte gefunden waren, die in der Käserei zur Hand gehen, war die Entscheidung gefallen, „das eigene Ding zu machen“, zumal auch der bisherige Lieferant voll ausgelastet ist. Mit dem Bau der Käserei, für die soeben der Startschuss direkt neben dem Wohnhaus an der Breitbacher Straße gefallen ist, kann die Produktpalette in Sachen handgemachter Käseprodukte deutlich erweitert werden. Zum Beispiel um Weichkäse, Frischkäse, Camembert, Feta, Mozzarella oder auch pasteurisierte Milch, um die wesentlichsten Beispiele zu nennen.

### **Im Spätsommer soll der Bau fertig sein**

Im Spätsommer wird der Bau inklusive Reife- und Verkaufsraum soweit sein, um richtig in die Produktion einsteigen zu können. Die kann künftig durch ein Schaufenster verfolgt werden, buchstäblich gläsern und transparent. Sind dann die ersten Käselaike noch von Hand gewendet und mit Salz abgewaschen worden und gereift, wird es ein kleines Hoffest geben. Armin Zehner: „Es ist schon ein Schritt, der nicht einfach ist und wir haben schon gehörigen Respekt davor. Aber was haben wir zu verlieren?“

Norbert Vollmann 13. März 2018 M 13:20 Uhr Aktualisiert am: 14. März 2018 13:30 Uhr

<http://www.mainpost.de/regional/schweinfurt/Kaesereien-Milchpreise-Landwirte-und-Bauern-Leidenschaft;art769,9910437>



Regen Absatz findet bereits der Schnittkäse mit verschiedenen würzigen Geschmacksrichtungen, den Armin Zehner und seiner Frau Annette noch in Lohn zur Reife bringen lassen. Durch den Bau einer eigenen Hofkäserei kann die Produktpalette künftig deutlich erweitert werden. Foto: Norbert Vollmann