

So ein Käse.....

Unser Dorfladen

Seit Herbst letzten Jahres gibt es im Dorfladen Großmoor den "kleinen Kuhboldt". Damit bietet der Dorfladen ein weiteres neues regionales Produkt an.

Hinter der Bezeichnung "Kuhboldt" verbirgt sich ein Schnittkäse, der aus Kuhmilch vom Bauernhof Boldt direkt dem Dorfladen gegenüber produziert wird. Den Käse aus Rohmilch gibt es mittlerweile in zwei Geschmacksrichtungen: einen würzigen Käse mit zehn verschiedenen Kräutern und die Sorte "Natur". Das ist ein reiner Butterkäse

"So ein Käse ist eine echte Bereicherung im Dorfladensortiment" sagen mittlerweile viele Kunden. Landwirt Hans-Joachim Boldt erzählt schmunzelnd, dass der Käse in geselliger Runde aus einer Bierlaune heraus zu seinem Namen kam.

Der Plan, einen Teil seiner Milch zu Käse zu verarbeiten, hat allerdings einen ersten Hintergrund und erforderte lange Überlegungen mit seiner Familie. Grund war für den Land-

wirt der ständig gesunkene Milchpreis der vergangenen Jahre. Der Tiefpreis schwankte zwischen 16 und 24 Cent pro Liter. Der erzielte Preis lag damit deutlich unter den Produktionskosten von 40 Cent pro Liter. Das bedeutete jeden Monat hohe Verluste, die auf Dauer kein Betrieb verkraften kann.

2012 bis 2015, als der Milchpreis noch akzeptabel war, hatte Familie Boldt nach reiflicher Überlegung mit viel Eigenleistung eine Stallerweiterung errichtet, um die gesetzlichen Auflagen zu erfüllen und den Milchkuhbestand um weitere 60 Tiere zu vergrößern. Als der Stall fertig war, sank der Milchpreis. Was tun? Aufgaben kam für Hans Joachim Boldt nicht in Frage, denn er ist durch und durch Landwirt. "Bevor ich kaputt gehe, will ich mich wehren", sagte er sich damals. Er suchte nach Alternativen, die eine bessere Wertschöpfung für die Milch ermöglichen und kam auf die

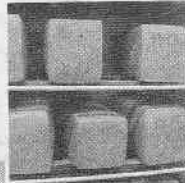
mobile Käserei von Elena Martens aus Stade. Das schien ein Weg zu sein. Als alle behördlichen Auflagen erfüllt waren, ging es im letzten Herbst los. Elena Martens holte mit ihrer mobilen Käserei die erste Milch vom Hof Boldt ab. 1000 Liter fließen seitdem jeweils in den Edelstahlkessel auf ihrem Transporter, wenn sie Milch für die Käsezubereitung abholt. Schon vor Ort fängt der Zubereitungsprozess an. Der noch warmen Milch werden Milchsäurebakterien und später Lab zugefügt. "Milch ist äußerst sensibel, wenn sie sich erschreckt, also abkühlt, stimmt die Säuerung nicht mehr" weiß Elena Martens aus Erfahrung. Der gesamte Her-



Hans-Joachim und Bettina Boldt

stellungsprozess, bis aus der Milch fertig gereifter Käse entstanden ist, dauert 6 Wochen. Aus 1000 Liter Milch werden ca. 100 kg Käse. Genau den Käse aus der Großmoorer Milch bringt Elena Martens dann zurück nach Großmoor zu Familie Boldt und nimmt gleich wieder 1000 Liter mit zurück. Der Käse kann, obwohl immer nach gleicher Rezeptur hergestellt, je nach Jahreszeit und Fütterung geschmacklich leicht variieren. Es ist eben ein echtes Naturprodukt. Im Sommer können die Kühe bei entsprechender Wetterlage auf den hofnahen Weiden grasen. Bei Boldt lagern die fertigen Käselaike in einer separaten Kühlung. Bettina Boldt schneidet sie in Portionsstücke, die folienverschweißt werden. So beträgt das Mindesthaltbarkeitsdatum 4 Wochen. Die Rinde kann bei diesem Rohmilchkäse übrigens mit verzehrt werden. Die Portionsstücke brauchen nur wenige Meter transportiert werden, bis sie ihren Platz im Dorfladenregal finden. Nur hier können die Dorfladenkunden den "Kleinen Kuhboldt" exklusiv als hochwertigen, wohlschmeckenden, nicht industriell gefertigten regionalen Schnittkäse kaufen.

A. Strüber Unser Dorfladen



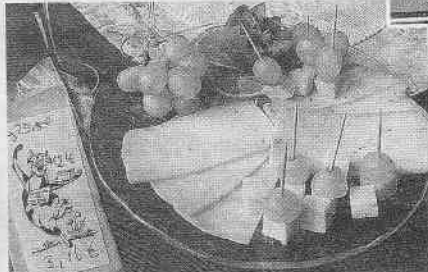
Die Käselaike



Ein neugeborenes Kalb



Hans Joachim Boldt bei seinen Kühen



Der „Kleine Kuhboldt“