



Die Bienen schwärmen aus. Für Sylvia und Manfred Nickel nimmt der Traum vom Hof, wo Milch und Honig, fließen immer mehr Gestalt an. Während die Bienen den Nektar von den Raps- und Obstblüten sammeln, geben die 20 Milchziegen bereits soviel Milch, dass die Käseproduktion beginnen kann.

Fotos: MOZ/Ulf Grieger

Milch, Honig und bald auch Käse

Hofladen bietet bereits Produkte des Alt Tuchebander Oderbruchhofes / Ab Pfingsten kommt Ziegenkäse dazu

Von Ulf Grieger

Alt Tucheband (MOZ) Die Käseerei des Oderbruchhofes Alt Tucheband ist noch mehr Baustelle als Produktionsstätte. Erst wenn der weiß geflieste Raum neben dem Hofladen vom Veterinäramt abgenommen ist, gibt es dort auch Quark und Käse. Voraussichtlich Pfingsten soll es nun so weit sein.

Es wird viel gemeckert auf dem Oderbruchhof. Aber das kommt von den Ziegen, nicht vom Stand der Arbeiten an der Käseerei. „Wir machen hier alles selbst. Deshalb dauert es auch. Zu Ostern werden wir noch keinen Käse aus eigenen Produkten anbieten können“, sagt Sylvia Nickel. Der Hofladen neben der Käseerei ist allerdings bereits fertig. Freitags bis sonntags ist dort geöffnet. Es gibt den Honig von eigenen Bienenvölkern

und Ziegenfleisch- und Wurstwaren, die in Heinersdorf hergestellt werden. Auf der Terrasse wollen die Oderbruchhöfler ihre Gäste zu Ostern bewirten. Doch so richtig reizvoll wird das erst, wenn man von dort den Blick in die Käseerei hat. Bis Pfingsten soll diese Produktionsstätte, deren Errichtung von der ILB gefördert wurde, abgenommen sein.

Bis dahin testet Sylvia Nickel die Käseerzepte für den Eigenbedarf. Milch geben die 20 Mutterziegen bereits eine ganze Menge. Bis zu drei Liter pro Tag und Ziege. Gemolken wird stets abends. Und weil noch nicht alles zu Käse verarbeitet werden kann, dürfen die Zicklein davon profitieren.

Die Verarbeitung hat Sylvia Nickel beim Milchinstitut in Hohenstein bei Stuttgart erlernt. „Man muss damit rechnen, dass zehn Liter Milch etwa ein Kilo



Gedränge im Melkstand: Der Selbstbau-Stand wird bald durch eine Anlage für acht Ziegen abgelöst.

Käse ergeben. Nach dem Melken wird die Milch zunächst schonend pasteurisiert. Das heißt, sie wird auf 63 Grad erwärmt. Danach erfolgt die Abkühlung. Für Frischkäse auf 20 Grad, für

Weichkäse auf 30 Grad“ erläutert sie das Verfahren. Im Anschluss wird die Milch mit speziellen Bakterien versetzt. Je nach dem, ob daraus Hart- oder Frischkäse werden soll, kommen weitere Ver-

arbeitungsstufen hinzu. Bis zu drei Monate benötigt zum Beispiel Schnittkäse, um zu reifen. Kräuter und andere Zutaten kommen aus der Region. „Ich habe mir allerdings vorgenommen, Käse nach französischen und italienischen Rezepten anzubieten.“ Wie lecker die ersten Versuchsreihen aussehen, kann man sich bereits auf der Seite des Hofes im Internet anschauen (www.oderbruch-hof.de). „Am liebsten würde ich einmal ein Praktikum im Ausland machen, aber das hat sich noch nicht ergeben“, erzählt Sylvia Nickel. Auf Anraten von Wolfgang Schalow, dem Wirt von Schecherts Hof in Marxdorf, ist die Alt Tuchebanderin auch Mitglied im Oderculinarium, dem Verein der regionalen Spezialitäten-Hersteller. Dort hofft sie, die Kontakte zu den Gastwirten zu finden, die dann auch den Käse aus Alt Tucheband anbieten.