

Von der Kuh direkt auf den Tisch

12:00 Uhr / 23.11.2020

MV's erste mobile Käserei: Mit dem Lkw zum Milchbauern

Vor kurzem hat Mecklenburg-Vorpommerns erste mobile Käserei ihren Betrieb aufgenommen. Die OSTSEE-ZEITUNG war bei einem ihrer ersten Einsätze dabei. Warum das Angebot längst überfällig war, verrät ein Milchbauer.

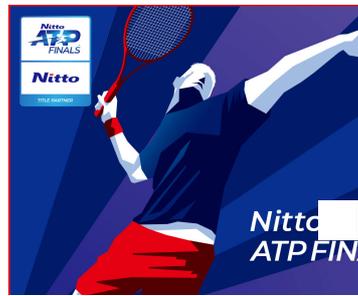


Kentzlin/Warlin. Behutsam wirft Anja Hansen (40) einen Blick in den Kessel, in dem sie noch vor einigen Minuten knapp 330 Liter Milch erwärmt und mit verschiedenen Kulturen und später mit Lab versehen hat. Mittlerweile ist aus dem flüssigen Inhalt eine gelartige Masse geworden. „Gleich können wir den Bruch schneiden und mit dem Abfüllen beginnen“, ruft sie ihrer Geschäftspartnerin Henriette Gaede (32) zu, während diese schon einmal die Formen bereitlegt.

Seit September betreiben die beiden Frauen gemeinsam mit zwei weiteren Teilhabern die erste mobile Käserei in Mecklenburg-Vorpommern. Mit ihrem speziell angefertigten Laster fahren sie von ihrem Sitz in Kentzlin aus von Hof zu Hof, um direkt vor der Haustür der Milchbauern schmackhafte Laibe zu produzieren. Quasi von der Kuh direkt auf den Tisch. Ein Konzept, das gefragt ist.

WERBUNG

ANZEIGE



ANZEIGE

Milchbauern begeistert vom Angebot

Als einer der Ersten hat Marco Muller das Käse-Mobil zu sich auf seinen Milchhof in Warlin geholt. Bereits 2016 installierten er und seine Familie eine kleine Milchtankstelle auf ihrem Grundstück, an der sich Kunden rund um die Uhr bedienen können. Weil die Nachfrage seitdem auch nach anderen Produkten stetig gestiegen ist, haben sie sich dazu entschieden, ihr Angebot um frische Eier, Salami und viele weitere Leckereien zu erweitern. Lediglich mit Käse konnten sie bislang nicht dienen.


[ZUR GALERIE](#)

Henriette Gaede und Anja Hansen produzieren schmackhafte Laibe in ihrem speziell angefertigten Mobil. Die OZ durfte ihnen bei der Herstellung über die Schulter schauen.

„Neben dem alltäglichen Betrieb war es uns einfach nicht möglich, auch noch weit weg zu fahren, um unseren eigenen Käse herstellen zu lassen“, erklärt der Bauer. Zu groß wäre der Aufwand gewesen. Jetzt, da die Produktion direkt auf dem Hof stattfinden kann, geht sein Traum endlich in Erfüllung. „Ich kann es kaum abwarten, das finale Ergebnis zu probieren“, gesteht Muller. Bis es die erste Kostprobe gibt, muss er sich aber noch eine Weile gedulden. Knapp drei Wochen dauert es, bis die Laibe gereift sind.

Auf den Käse gekommen

Auf den Käse gekommen sind Hansen und Gaede durch Friedrich von Waldthausen und dessen Frau. „Sie waren es, die die Idee für die mobile Käserei hatten und uns mit an Bord geholt haben“, verrät Gaede. Die Agrarwissenschaftlerin hätte bis zu diesem Zeitpunkt selbst nie daran gedacht, sich im Bereich der Lebensmittelproduktion selbstständig zu machen. „Letzten Endes hat mich der Gedanke überzeugt, dass unsere Arbeit vielen Landwirten in Mecklenburg-Vorpommern neue Möglichkeiten bieten würde, mehr aus ihrer Milch zu machen.“

Knapp ein Jahr habe es gedauert, bis aus dieser Idee schließlich Realität wurde. „Es gab so vieles, was im Vorfeld geklärt und vorbereitet werden musste“, berichtet Gaede. Doch der Aufwand habe sich gelohnt. Mittlerweile können sich die Unternehmer hauptsächlich der Produktion feinsten Käsearten widmen.

Eine Wissenschaft für sich

Ob in Salzlake gereifter Weichkäse, würziger Schnittkäse oder nussig-milder Hartkäse: Alle Sorten entstehen in mühevoller Handarbeit. Das sieht man nicht nur, sondern schmeckt es auch. „Kein Käse gleicht dem anderen, wenn er auf der Zunge zergeht. Jeder hat seinen ganz eigenen Charakter“, betont Hansen. Zahlreiche Stunden habe sie bereits damit verbracht, ihre Rezepte zu verfeinern und eigene Kreationen zu schaffen. Ihr ganzer Stolz: ein Tollenser, wie man ihn nur aus DDR-Zeiten kennt. „Den gibt es seit den 90er Jahren nicht mehr zu kaufen.“

Damit aus der Milch eine schnittfeste Geschmacksbombe wird, muss die gelernte Biologin nicht nur Geduld, sondern auch Geschick aufbringen. PH-Werte, Temperaturen, Reifezeiten – es kommt auf viele Faktoren an. „Das ist eine Wissenschaft für sich. Man lernt nie aus“, weiß Hansen. Und so ist sie jedes Mal aufs Neue auf das Ergebnis ihrer Arbeit gespannt. Diesmal, so ist sie sich sicher, wird es besonders würzig. Sehr zur Freude der Milchbauern: „So mögen wir es am liebsten.“

Lesen Sie auch

- [Hightech-Apotheke in Anklam: Wenn ein Roboter in der Nacht die Arznei bringt](#)
- [Diese original mexikanischen Tortillas sind made in MV](#)
- [Käsepralinen, Lakritzwurst und Gurkensaft: Diese verrückten Spezialitäten kommen aus MV](#)

Von *Susanne Gidzinski*

