



Käse aus der Rhön

Eine Chance für Rhöner Milchbetriebe – Leckerbissen für Käseliebhaber
Projekt der landwirtschaftlichen Beratung im Biosphärenreservat Rhön





Käse-Spezialitäten aus der Rhön



Das Beste was Rhöner Milch passieren kann: Rhöner Käse

Nichts scheint auf den ersten Blick näher zu liegen als aus Milch Käse zu machen. Doch auf den zweiten Blick zeigt sich, dass der Aufwand und die Investitionen für eine professionelle Produktion und Vermarktung enorm sind. Ein Anfang wurde im UNESCO-Biosphärenreservat Rhön im Rahmen der landwirtschaftlichen Beratung dennoch gemacht: mit Hilfe einer Mobilen Käserei. So wird seit 2011 aus fri-

scher Rhöner Kuhmilch leckerer Rhöner Berg- und Schnittkäse in verschiedensten Geschmacksvariationen hergestellt und vermarktet.

Ideal für „Käse-Einsteiger“: Die Mobile Käserei

Es ist eine fast geniale Idee und kommt vielen Milch erzeugenden Betrieben in jedem Sinne entgegen: Die Mobile Käserei. Alle 5 Wochen fährt sie den Hof an und kann pro Tag 800 bis 1200 Liter Milch veredeln.



*Milch hat Vorfahrt:
Die Mobile Käserei fährt direkt auf den Hof der Rhöner Milchbetriebe.*



*Bestens gerüstet:
Innen präsentiert sich eine perfekt ausgestattete Käsemanufaktur.*

Aus 100 Liter Milch werden ca. 10 Kilo Käse. Alles, was es dann noch braucht, ist je nach Käsesorte eine Reifezeit von 5 bis 10 Wochen und fertig ist er: der Rhöner Käse – ein Hochgenuss für jeden Käseliebhaber!

Die Mobile Käserei ermöglicht Rhöner Milchbetrieben den sofortigen Einstieg in die Käseherstellung und die Direktvermarktung, ohne aufwendig und kostspielig selbst eine Käserei einrichten zu müssen. Mittlerweile beteiligen sich sechs Rhöner Milchbetriebe mit gutem Erfolg an diesem Projekt und auf Märkten und in einigen Hofläden wird er schon angeboten.

Rhöner Käse – ein reines Naturprodukt

Je hochwertiger die Milch, desto delikater der Käse: Um so besser, weil in der mobilen Käserei ausschließlich Rohmilchkäse hergestellt wird. Hinzu kommen Salz, Lab und das ganze Spektrum an Kräutern und Gewürzen – und fertig ist das Hand gefertigte Naturprodukt. Weder Fungizide oder Wachverschluss auf der Schale, wie es in industriellen Fertigung oft der Fall ist, beeinträchtigen die 100% natürliche Qualität. Und der Verbraucher weiß bei diesem Käse immer ganz genau, von welchem Hof die Milch stammt.

Milch von den Bergwiesen der Rhön

Entscheidend für den Geschmack des Käse ist die Qualität der Milch! Und die hängt maßgeblich vom abwechslungsreichen und natürlichen Futter der Kühe ab. Grünfutter von artenreichen Bergwiesen und Heufütterung ergeben die beste Käsequalität.

Hier wirbt das Biosphärenreservat dafür, Silage durch Grünfutter und Heu zu er-



setzen. So wird die Herstellung von Rhöner Käse zu einem Weg, die artenreichen Bergwiesen der Rhön sinnvoll zu nutzen und damit zu erhalten. Naturschutz ganz nach dem Geschmack des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön!

Rhöner Käse – voll im Trend

Schon im ersten Jahr des Projektes konnten über 3 Tonnen Käse hergestellt und vermarktet werden. Die Nachfrage war enorm und überstieg das Angebot. 2012 waren es bereits 7 Tonnen. Kein Wunder: Denn regionale, natürlich hergestellte Erzeugnisse liegen bei vielen bewussten Verbrauchern voll im Trend. Statt industrieller Massenware sind wieder regionale Produkte mit echten Inhalten gefragt, die Klarheit bei der Herkunft und Transparenz bei den Inhaltsstoffen gewährleisten. Dies ist alles, was es für einen zeitgemäßen und nachhaltigen Genuss braucht!



Modernste Technik und Handarbeit: der Käsebruch wird automatisch gerührt...



...und dann von Thomas Homrighausen, dem Betreiber der Mobilen Käserei, in Käseformen umgefüllt.



Artenreichtum einer Rhöner Bergwiese

Die Käsesorten aus Rohmilch

- ♦ Halbfester Schnittkäse
mit verschiedenen
Kräuterzusätzen:
Bockshornklee,
Pfefferpesto,
Kümmel,
Sommerkräuter,
Bärlauch
- ♦ Almkäse
- ♦ Bergkäse.



Familie Ziegler laden zum Genuss ihres Käses ein.

Die Zukunft wird „käsig“

Und das zukünftige Potential für Rhöner Käse scheint riesig: denn sowohl die neue Regionalmarke der Dachmarke Rhön („Rhönwiese“), als auch neue Absatzmärkte im Rhein Main Gebiet eröffnen



gute Perspektiven und Chancen für die Vermarktung. Entsprechend dieser erfolgversprechenden Entwicklung planen die Landwirte derzeit den Bau eines eigenen Reifelagers. Nächstes großes Ziel wird der Aufbau einer eigenen kleinen Molkerei oder einer eigenen Mobilen Käserei sein.

Entdecken Sie die Vielfalt der Rhöner Käse-Spezialitäten

Es lohnt sich jeden der hochwertigen Berg- und Schnittkäse der verschiedenen Erzeuger einmal zu probieren! Denn kein Käse ist wie der andere. Von Hof zu Hof variieren Geschmack und Aroma der Kä-

sesorten, abhängig von der jeweiligen Milch, den verschiedenen Zugaben an Kräutern und Gewürzen sowie der Reifedauer.

Doch was die Rhöner Käse-Spezialitäten so besonders macht, sind nicht nur ihr leckerer Geschmack, sondern auch ihre „inneren Werte“: Sie fördern die nachhaltige Entwicklung im Biosphärenreservat Rhön und helfen mit bei der Pflege des Rhöner Grünlands.

Deshalb: Einfach zugreifen und im besten Sinne genießen!



Gut in Form:
Frau Busch und Herr Homrighausen
zerteilen die Käseleibe, bevor sie reifen dürfen.



Große Sorgfalt:
Claudia Storch pflegt ihren Käse,
um den Geschmack noch zu verfeinern.



Originelle Vermarktung:
Im Hofladen der Familie Walter wird der
Käse im Selbstbedienungsautomat angeboten.



Und hier kommen Sie auf den Geschmack: Die Rhöner Käserzeuger und ihre Verkaufsstellen

Martin und Andrea Bleuel

Schulweg 6
36145 Hofbieber
Tel: 06657 - 8392

Der Käse der Familie Bleuel wird ab Hof des eigenen Milchviehbetriebs und im Hofladen des Geflügelhofs Bleuels verkauft.



Oswald Henkel

Zur Mahlertsmühle 3
36145 Hofbieber/Mahlerts
Tel: 06684 - 919252

Der Mahlertshof ist ein Biobetrieb nach Gaa-Richtlinien. Die Familie Henkel verkauft ihren Käse in Frankfurt auf dem Markt an der Konstablerwache.



Hans und Christiane Siebert

Am Tiergarten 4
36110 Schlitz/Pfordt
Tel: 06642 - 1326

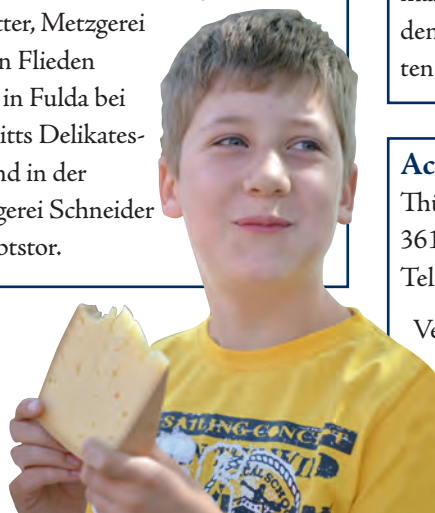
Im Vogelsberg nahe Schlitz liegt der Biobetrieb der Familie Siebert. Christiane Siebert verkauft jeden Freitag ihren Käse über ihren neueröffneten Käse-Kiosk auf dem Hof.



Familie Storch

Giebelrain 3
36093 Künzell Dietershausen
Tel: 06656 - 6869

Am Giebelrain bei Dietershausen liegt der Betrieb der GbR Storch. Bei einer Rundreise durch die Rhön kann der Käse erworben werden: Rhöndorf in Tann/Wendershausen, Metzgerei Leist und Hotel Engel in Hilders, Vey's Hofladen in Melperts, krenzers rhön in Seiferts, Groenhoff-Haus Wasserkuppe, Biohof-Gensler in Poppenhausen, Rewe am Petersberg, Bäckerei Michel in Künzell, Joe's Kaffee in Lütter, Metzgerei Paul in Flieden sowie in Fulda bei Schmitts Delikatessen und in der Metzgerei Schneider am Abtstor.



Familie Walter

Dermbacherstr. 149
36457 Hartschwinden
Tel: 036964 - 7341

Im thüringischen Teil der Rhön kann man neben selbstgezapfter Milch auch den Käse aus einem Verkaufsautomaten ziehen.

Achim und Astrid Ziegler

Thüringerstr. 4
36142 Tann/Neuswarts
Tel: 06682 - 1827

Vermarktung ab Hof und an Verkaufsständen auf Märkten und Festen.

Landwirtschaftliche Beratung im Biosphärenreservat Rhön – neue Ideen für eine naturverträgliche Landwirtschaft

Die große Herausforderung

Seit dem die Rhön im Jahre 1991 von der UNESCO als Biosphärenreservat anerkannt wurde, war und ist es für die Hessische Verwaltungsstelle des Biosphärenreservats Rhön und den Verein „Natur- und Lebensraum Rhön e.V.“ eine der größten Herausforderungen, Landwirtschaft und Naturschutz in Einklang zu bringen.

Bis heute geht es darum, Wege zu finden, die die wirtschaftliche Existenz der Landwirte sichern und zugleich die einzigartige Kulturlandschaft erhalten, insbesondere ihre artenreichen Bergwiesen. Immerhin ist die Rhön die grünlandreichste Mittelgebirgslandschaft Hessens und gehört aufgrund dieser einmaligen Ökosysteme zum europäischen Schutzgebietsnetz Natura 2000.

Marktfähigkeit und Nachhaltigkeit

So zahlreich und vielfältig die Projekte und Vermarktungsinitiativen auch sind, die in den letzten 20 Jahren im Rahmen des Biosphärenreservats Rhön entstanden sind, die Situation für die Landwirte – vor allem für die Milchbetriebe – ist weiterhin extrem schwierig. Wer wirtschaftlich überleben und marktfähig bleiben will, ist oft gezwungen – wenn er nicht gar aufgibt – die Nutzung zu intensivieren und die Produktion zu steigern.

Das bedeutet aber auch, dass immer mehr artenreiche Bergwiesen verschwinden und in ertragreichere, intensiv bewirtschaftete Mähwiesen umgewandelt werden. Alles in allem ein großes Dilemma für eine nachhaltige Entwicklung im Biosphärenreservat Rhön.

Dieser großen Aufgabe und Herausforderung stellt sich die landwirtschaftliche Beratung im Biosphärenreservat Rhön, die der Verein „Natur- und Lebensraum Rhön e.V.“ gemeinsam mit der Hessischen Verwaltungsstelle des Biosphärenreservats Rhön und dem Landkreis Fulda anbietet.

Individuelle Beratung für Landwirte: Ideen für eine nachhaltige Zukunft

Seit 2010 können sich Landwirte im hessischen Teil des Biosphärenreservats Rhön kostenfrei beraten lassen. Eine Beratung, die sich ganz konkret an den individuellen Bedürfnissen und Möglichkeiten des einzelnen landwirtschaftlichen Betriebs orientiert und ihn dabei unterstützt, sich erfolgreich für die Zukunft auszurichten.

Gemeinsam werden Ideen und Alternativen entwickelt, um vorhandene Potentiale kreativ zu nutzen, lukrative Einnahmequellen zu erschließen und neue Betriebszweige zu finden. Ob touristische Angebote, Veredlung und Herstellung neuer Erzeugnisse, der Einstieg in die Direktvermarktung oder Aktivitäten in der Umweltbildung – in professioneller Begleitung werden individuelle Möglichkeiten gesucht, die wirtschaftliche Situation zu verbessern.

Von Betriebsanalyse bis Fachexkursion

Bei Bedarf wird eine Betriebsanalyse erarbeitet, werden von der Idee bis zur Realisation Maßnahmenpläne erstellt, Kontakte und Ansprechpartner vermittelt und Neukunden akquiriert. Begleitend werden in Zusammenarbeit mit dem Bauernverband Fulda-Hünfeld und dem Fachdienst Landwirtschaft des Landkreises Fulda Fachex-

Landwirtschaftliche Beratung

Die landwirtschaftliche Beraterin des Biosphärenreservats Rhön, **Janet Emig**,



ist eine erfahrene Agrar-Ingenieurin, die im In- und Ausland landwirtschaftliche Betriebe beim Einstieg in die Direktvermarktung erfolgreich beraten und betreut hat. Sie hat in Irland als Betriebsleiterin eines Biobetriebes eine professionelle Hofkäserei eingerichtet sowie ein entsprechendes Vermarktungskonzept entwickelt. In Deutschland baute sie erfolgreich eine Direktvermarktung für eine Gemüsegärtnerei der sozialtherapeutischen Einrichtung AWO auf. Ihre vielfältigen Erfahrungen können sich landwirtschaftliche Betriebe im hessischen Teil des Biosphärenreservats Rhön kostenfrei zunutze machen.

Kontakt:

Janet Emig

Tel.: 06654 - 961217

E-Mail: emig@brrhoen.de

kursionen und Fachveranstaltungen organisiert. Viele einfallreiche Projekte haben gezeigt, dass es kreative Wege gibt, die Landwirtschaft erfolgreich zu unterstützen. Eine der aussichtsreichen Vermarktungsinitiativen für Rhöner Milchbetriebe ist derzeit die Käseherstellung durch eine Mobile Käserei.



Impressum:

Herausgeber: Landkreis Fulda

Hessische Verwaltungsstelle

Biosphärenreservat Rhön

Groenhoff-Haus, Wasserkuppe 8

D-36129 Gersfeld (Rhön)

Tel.: 0 66 54 - 96 12-0 • Fax: 0 66 54 - 96 12-20

E-Mail: vwst@brrhoen.de

1. Auflage:

Text: Textstudio Reinhold Jordan

Fotos: Arnulf Müller

Grafik-Design: Ulrike Kuborn

Druck: Druckerei Richard Mack GmbH

& Co. KG

Papier: Recycled und FSC zertifiziert

