



Kolpingsfamilie

besuchte das Käsehaus

Am 15. März lernte die KF die Druffeler Schaukäserei auf dem Hof Buschsieweke in Rietberg kennen. Der Hof arbeitete ursprünglich als reiner Milchviehbetrieb. In den 90-er Jahren entwickelte sich der Gedanke über die Milch hinaus ein Produkt herzustellen und gegebenenfalls auch zu vermarkten. Die Fleischproduktion schied hierbei sehr schnell aus, da zum einen die veterinärämthlichen Auflagen extrem hoch sind und die Anfangsinvestitionen für einen reinen Probetrieb zu hoch gewesen wären. Nach diversen Gesprächen im Kollegenkreis und mit



verschiedenen Direktvermarktern kam die Idee es mit Käse zu versuchen. Die ersten Eindrücke wurden bei einem Kollegen gesammelt, erstes Fachwissen eignete man sich dann bei einem Probearbeitstag auf einem Sauerländer Hof an, welcher eine regionale Käserei betreibt. Die ersten eigenen handwerklichen Versuche waren auf den Eigenverbrauch ausgelegt, aber schon bald waren Familie und auch Freunde begeistert, so dass ein Gesamtkonzept entwickelt werden musste, um eine kleine Käserei aufzubauen und zu betreiben.

Insbesondere die Zusammenarbeit mit den Behörden erwies sich in diesem Fall für Herrn Buschsieweke als fruchtbar, zudem der Kontakt zu einem älteren befreundeten Käser, welcher immer wieder mit Rat-schlägen zur Verfügung stand. Denn nicht jede produzierte Käsecharge erwies sich als genießbar.



Die KF-Besucher gewannen einen guten Eindruck.



Man musste immer wieder Lehrgeld bezahlen. Ein alter kleiner Milchkühlraum in Nähe der Stallungen, welcher zunächst als Käserei diente, reichte schon nach einigen Jahren nicht mehr aus, um der gestiegenen Produktion nachzukommen. So baute man Anfang der 2000-er Jahre eine neue Käserei auf dem Hofgelände, aber abseits der Stallungen auf.

Die Produktion mit eigenem Käsereiraum, separatem großen Kühl- u. Reiferaum, aber auch einem eigenen Verkaufsraum kann nun effizient abgewickelt werden, genügt den Hygieneansprüchen der Behörden und das Ambiente wird auch von den Kunden als wohltuend empfunden.

Man produziert ausschließlich Rohmilchkäse, welcher aus der Milch der eigenen Kühe gewonnen wird. Bei Rohmilchkäsen wird die Milch nicht wärmebehandelt und behält somit ihre wertvollen und natürlichen Bestandteile.

Mittlerweile stellt man mehr als 10 verschiedene Schnittkäse sowie 2 Hartkäsesorten und überdies Camembert, Käse Feta-Art aber auch Frischkäse, Quark und Joghurt her. Ständig werden aber neue Rezepte probiert, um das Angebot zu erweitern.

Bei der anschließenden Verköstigung konnten sich



... und geschmeckt hat's auch!

(Fotos: JD)

alle Gäste vom Geschmack des Käses überzeugen. Von mild bis herzhaft, von würzig bis feurig für jeden Geschmack sollte etwas zu finden sein.

Das Käsehaus ist am Samstagvormittag auch immer auf dem Lippstädter Wochenmarkt vertreten.

Franz X. Stratmann