

# Bio-Milch kann mehr!



Trotz nasskalten Wetters waren bereits zur Eröffnung unseres Hoftages - am frühen Vormittag - zahlreiche kleine und große BesucherInnen gekommen.

Rund 300 BesucherInnen beim Tag des offenen Hofes

Am 15. April sollte an der Stallanlage Schoppendorf eigentlich der offizielle Weideaustrieb für die Milchkühe vom Landgut Weimar Bio GmbH stattfinden. Die zahlreichen Regentage zu jener Zeit verhinderten dies jedoch: die Weiden hätten unter den Tritten der schweren Tiere Schaden nehmen können. So mussten sich unsere Kühe bis zum Abtrocknen der Weiden gedulden. Und unsere zahlreichen BesucherInnen - wir schätzen ca. 300 an der Zahl - erlebten zwar keinen Weideaustrieb, dafür jede Menge anderer interessanter Dinge beim Tag des offenen Hofes im Stall Schoppendorf. So konnten sie frische Bio-Milch und vor ihren Augen hergestellte Frischkäse nach Ricotta-Art und Mozzarella sowie ganz frische Butter kosten und beim Herstellen der Milchprodukte zuschauen. Es gab Honig vom Imker Ronny Mohr aus Bad Berka, der mobile Schlachtanhänger von Familie Bärwolf wurde vorgestellt, das gastgebende Landgut Weimar Bio GmbH, der Ökoherz e.V., der Gäa e.V. Vereinigung ökologischer Landbau und unser Projekt "Bio-Milch kann mehr" präsentierten sich. Die jungen Gäste konnten in einer mobilen Küche selbst Eierkuchen backen. Die Eier dafür stammten von den Hühnern des Hühnermobils vom Landgut. Natürlich waren unsere Kühe die eigentlichen Stars. Sie zogen vor allem die vielen Kinder magisch an und ließen sich geduldig streicheln. Und sie spielten eine wichtige Rolle in unserem Kuh-Quiz, an dem sich viele Kinder und Erwachsene beteiligten. Bei den kniffligen Fragen rauchte mancher Kopf.

Stärken konnten sich alle Gäste dann bei Rostbratwurst, Kesselgulasch oder Blechkuchen.

## **Beim Kuhquiz haben gewonnen:**

Je einen Korb mit regionalen Produkten vom Landgut Weimar Bio GmbH

Isabell Skoluczak

Maik Schuck

Je einen Einkaufsgutschein von der Brotklappe Weimar

Manfred Sabrautzki

Annabell Beiler

Alva Nyga

Herzlichen Glückwunsch!

## **Wir sagen DANKE!**

Ohne die Unterstützung durch die fleißigen MitarbeiterInnen vom Landgut Weimar und aller beteiligten PartnerInnen hätte unser Projektteam diesen Tag nicht stemmen können.

Wir bedanken uns deshalb ausdrücklich und sehr herzlich bei ihnen allen! Und natürlich bei all unseren Gästen fürs Kommen und das große Interesse an unserem Projekt!

Wissenswertes zum Stall Schoppendorf und unseren Kühen gibt es [hier](#).



## Eine Molkerei-Fachplanerin an unserer Seite

Für die Planung unserer Molkerei konnten wir vor einiger Zeit bereits Sibylle Roth-Marwedel aus Lübeck gewinnen, die uns als Fachberaterin für handwerkliche Milchverarbeitung seit Anfang diesen Jahres begleitet. Ihr Aufgabenfeld in unserem Projekt reicht von der Konzeption der Verarbeitungsstätte und deren Konzept zur Qualitätssicherung über die Herstellung der Produkte bis hin zur Schulung der Kolleginnen

und Kollegen in der Molkerei. Der Beratungszeitraum wird sich über mindestens zwei Jahre erstrecken. Dabei sind wir sowohl über Online-Konferenzen und Telefonate als auch über gemeinsame Workshops in Weimar im Kontakt.

Sibylle Roth-Marwedel ist gelernte Landwirtin und Diplom-Agraringenieurin. Während ihrer Lehr- und Wanderjahre auf verschiedenen Bio-Höfen gelangte sie zur handwerklichen Milchverarbeitung – dabei spielt ihr Faible für die Tiere genauso eine Rolle wie die Wertschätzung für den edlen Rohstoff Milch.

Nach über 20 Jahren handwerklicher Praxis in der Hofverarbeitung engagiert sie sich heute als freiberufliche Beraterin im norddeutschen Raum. Darüber hinaus gibt sie Käseurse im Rahmen des VHM (Verband für handwerkliche Milchverarbeitung).

Ihr neuestes Projekt ist ein Fachbuch zum Käsemachen in der häuslichen Küche, das in Zusammenarbeit mit der Käserin Anja Schnellbeck entstand. Es ist im März diesen Jahres erschienen und zeigt, wie man in Handarbeit selber Käse macht.



### **"Käse machen" - das Fachbuch für zu Hause**

Das Buch ist ein Standardwerk – es enthält zusätzlich zu den 40 Rezepturen einiges Basiswissen zu Milch, Kultur und Lab und beschreibt ausführlich die grundsätzlichen Fertigkeiten der handwerklichen Milchverarbeitung vom Anwärmen der Milch bis zur Reifung des Käses.

Mit dem Buch möchten die Autorinnen Menschen ansprechen, die ihr Interesse für Milch und Käse in praktisches Tun umsetzen wollen. Gleichzeitig werden handwerkliche Kenntnisse und Erfahrungen zugänglich gemacht, um die Freude am eigenen Ausprobieren und Entdecken zu vermitteln. Einen Blick ins Buch gibt es hier.

### **Bitte vormerken: Lesung mit Verkostung**

Am 24. Juli 2023 ab 19 Uhr wird Sibylle Roth-Marwedel in der Brotklappe am Weimarer Frauenplan einen kulinarischen Abend zum Thema „Käse und Brot“ gestalten. Es werden fünf handwerklich hergestellte Käsesorten aus der Region in Verbindung mit fünf dazu

passenden Brotsorten aus der Brotklappe vorgestellt und verkostet. Dabei werden zwischendurch kleine Passagen aus dem Buch gelesen, welche zu den vorgestellten Käsen passen. Auf unterhaltsame Weise werden Kenntnisse zu Verkostung und Sensorik, zu Brot und Käse vermittelt. Dazu wird Saft aus der Region gereicht. Anmeldungen für diese Veranstaltung werden ab sofort unter [genuss@brotklappe.de](mailto:genuss@brotklappe.de) entgegengenommen.

### **Gewerbeobjekt gesucht**

Gesucht werden ab 01.10.23 Produktionsräume für eine Molkerei:

Größe: 70 - 120qm

Lage: in oder von Weimar aus per Fahrrad erreichbar

Bedingungen: ebenerdig/ barrierefrei, Boden und Wände gefliest bis mindestens 1,60m hoch, mit Bodeneinlauf, Be- und Endlüftung, temperierbar/ beheizt, Starkstromanschluss, Anschluss ans öffentliche Trinkwasser-/ Abwassernetz, mit Be- und Endladezone, ggf. mit Stellplatz für Lieferfahrzeug  
Die Nutzbarkeit sollte für mindestens 3 bis 4 Jahre gegeben sein.

Angebote bitte an: [s.lueck@brotklappe.de](mailto:s.lueck@brotklappe.de)

## **Erfolgreicher Praxistag „Futterbau auf trockenen Standorten“ am Beispiel Landgut Weimar Bio GmbH**

Trockenheit und eine geringe Wasserhaltefähigkeit sind zunehmend auf Grünlandstandorten, so auch auf unserem Projektbetrieb, seit ca. zwei Jahren zu beobachten. Um diese Problematik zu beleuchten und langfristige Bewirtschaftungsstrategien zu besprechen, luden wir PraktikerInnen Anfang Mai zu einer Begehung und Beurteilung der Ackerfutter- und Grünlandflächen des Betriebes ein. Mit dem Hauptreferenten Dr. Edmund Leisen vom Öko-Team der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen konnte viel Praxiserfahrung ausgetauscht werden. Er betreut seit 30 Jahren ein bundesweites Netzwerk mit 1.600 Betrieben mit den Schwerpunkten Grünland, Klee- und Luzernegras, Weidesysteme, Fütterung und Tiergesundheit. Neben Anbaufragen, Sorten- und Bestandsführung wurde auch das Thema Erzeugung von Futterkonserven diskutiert. Dr. Edmund Leisen gab den Teilnehmenden dafür Hinweise zur erfolgreichen Etablierung und zur schonenden Beweidung der Luzernegrasbestände. Um diese in langen Trockenphasen ertragsstabil zu halten, haben die Betriebe gute Erfahrung mit der Einsaat von Weißklee und Spitzwegerich gemacht. Am Beispiel von sehr artenreichen Grünlandbeständen auf unseren Weiden wurden auch gemeinsam

vorhandene Kennarten bestimmt. Vielen Dank an den Referenten! Die neuen Ideen und Strategien werden den Weiden und den Futterressourcen in Zukunft noch besser tun.



Einige TeilnehmerInnen bei der Grünlandbeurteilung auf der Weide am Schoppendorfer Stall. Auch die MitarbeiterInnen des Betriebes nutzten den Fachtag als Weiterbildungsmöglichkeit.

**Link für VerbraucherInnen:**

Milchtankstelle in Schoppendorf:

<https://www.biolandgut-weimar.de/direktvermarktung/>

Redaktion: Uta Pleißner  
Fotos: Anne Wetzel, Uta Pleißner



Förderinitiative Ländliche Entwicklung in Thüringen  
Europäischer Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des ländlichen Raumes

Hier investieren Europa und der Freistaat Thüringen in die ländlichen  
Gebiete.

*Copyright © 2023 Bio-Milch kann mehr, All rights reserved.*

You are receiving this email because you opted in via our website.

Unsere Mail-Adresse lautet:

[kontakt@bio-milch-kann-mehr.de](mailto:kontakt@bio-milch-kann-mehr.de)

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#).

Grow your business with  mailchimp