



Die große Leidenschaft für Milchvieh und Käsehandwerk verbindet Meike und Andreas Jaschok schon seit vielen Jahren.

Die Bornwieser Kühe tragen Hörner. Auf den Wiesen und Weiden rund um den Hof verbringen sie die meiste Zeit im Jahr.

Alles beginnt mit der Milch. Ob Käse, Quark oder Joghurt daraus wird, entscheidet sich ab hier.

Bornwiesenhof: Vom Arbeiten mit der Milch

Das Milchhandwerk des Bornwiesenhofs im Hunsrück steht für die professionelle und sorgfältige Herstellung verschiedener schmackhafter Milchprodukte in Bioqualität. Doch nicht allein Herstellung und Verarbeitung haben es Käserin Meike Jaschok angetan. Eine Herzensangelegenheit ist ihr auch die Weitergabe ihres Wissens. Zuletzt baute sie gemeinsam mit ihrem Mann Andreas das Haus am Schwoilbach zu einem Bildungs- und Erlebnisort um. Dort finden nun Schulungen und Seminare rund um das Lebensmittel Milch statt – für Kinder wie Erwachsene gleichermaßen. Welches Konzept Meike Jaschok verfolgt, welche Fördermittel genutzt wurden und wie die Angebote mit Namen wie „Hofschule“ und „Käse-Werkstatt“ funktionieren, erzählt sie für diese Reportage.

Mut zur Milch-Lücke

Das Mittelgebirgsklima im Hunsrück ist im Jahresmittel recht trocken, die hügeligen Flächen und Böden der kräuterreichen Wiesen und Dauerweiden sind daher für den Ackerbau eher ungeeignet. Doch Milchkühe können das Grünland verwerten und einen Großteil des Jahres im Freiland verbringen. Bedingt durch den Strukturwandel haben viele Landwirte und Milchbauern der Region irgendwann aufgegeben. Nicht so Familie Jaschok. Seit fast 30 Jahren züchten sie Milchkühe, lassen sie auf den arrondierten Flächen grasen und stellen aus ihrer Milch Molkereiprodukte her. Der Betrieb in Hußweiler füllt damit eine Lücke im Milchhandwerk der gesamten Region.

Als überzeugte Mitglieder des Demeter-Verbands gilt für die Jaschoks: „Unsere Kühe haben Hörner. Sie gehören zum Organismus der Tiere und sind Teil des Verdauungssystems. Das hat definitiv Einfluss auf Zusammensetzung und Qualität der Milch.“ Und um sie geht es schließlich, als Dreh- und Angelpunkt der Bornwieser Produktion, Vermarktung und Vermittlung. Ihre Käserei bauten Meike und Andreas Jaschok mangels Eigenkapital ohne Fördermittel allein aus dem laufenden Betrieb auf. Ein ebenso ambitioniertes wie langwieriges Unterfangen. „Es lief besser, sobald eigene Marken ins Produktsortiment kamen“, berichtet Meike und meint damit etwa den zum Klassiker avancierten „Flammkäse“ oder Bornwieser abgetropften Joghurt.

Dies schuf nicht nur einen Wiedererkennungswert bei der Hofkundschaft und der regionalen Gastronomie, es erleichterte auch den Einstieg in die Vermarktung über den Lebensmittel-einzelhandel.

Käsehandwerk als Kulturschatz

Der traditionelle Beruf des Käser ist in Deutschland fast in Vergessenheit geraten. Wie in der Landwirtschaft fehlt den kleinen Käsereien und Molkereien der Nachwuchs. Meike bedauert, dass „die Ausbildung in der Milchwirtschaft nicht handwerklich, sondern stark an der industriellen Produktion orientiert ist.“ In ihrer Hofkäserei arbeiten und lernen Angestellte, Praktikanten, Studierende der Oecotrophologie und Menschen aus verschiedenen Ländern zusammen. Sie sind sozusagen für den professionellen, handwerklichen Weg der Milch vom Euter bis zum fertigen Bioprodukt zuständig. Ebenso sollen aber auch Laien, Kinder und andere Fachleute der Vielfältigkeit des Milchhandwerks nachspüren können.

„Zum Produkt gehören immer Geschichte, Ort und die handelnden Menschen.“

Genau darum geht es im Haus am Schwoilbach. 2016 erwarben die Jaschoks das Gebäude, das ideal gegenüber dem landwirtschaftlichen Betrieb liegt, und bauten es mithilfe von Fördermitteln und Eigenkapital zum Bildungs- und Erlebnisort um. Wirtschaftlich trägt es sich alleine. Hinter der neu gegründeten „Bornwiesenhof Agrar GbR Landbau und Milchhandwerk“, stehen Andreas, Meike und Sohn Kaspar. Die Lücke, die einst durch den Rückgang der Milchwirtschaft in der Region bestand, soll auch in Bezug auf das Wissen um das Lebensmittel Milch geschlossen werden.

Diese handwerkliche Herstellung von Lebensmitteln als Kulturgut hat die gelernte Hauswirtschaftlerin Meike schon immer fasziniert. „Zum Produkt gehören die Geschichte, der Ort und die Menschen“, sagt sie. Sie kennt etliche Bücher über Käse, hat



Käse entsteht in liebevoller Handarbeit. Menschen unterschiedlicher Herkunft begleiten die Milch vom Euter bis zum fertigen Laib.



Das Haus am Schwallbach liegt gegenüber dem Landwirtschaftsbetrieb. Es wurde 2016 erworben und zum Lern- und Veranstaltungsort umgebaut.



„Käse verweist immer auf die Geschichte der Menschen und der Orte, an denen er entstanden ist“, weiß Meike Jaschok.

zahlreiche Betriebe besucht und sich über viele Jahre mit der Käsekultur in aller Welt beschäftigt. Ihre Kenntnisse fließen nun in die Seminare und Schulungen mit ein. Etwa, dass Milch- und Käsehandwerk mit der Sesshaftigkeit des Menschen zusammenhängt und sich letztlich weltweit ähnliche Methoden zur Lagerung und Verarbeitung von Milch herausbildeten. „Käsemachen lernt man seit jeher durch Zuhören, Nachahmen und Ausprobieren. Ich will das Wissen weitergeben, um ein Bewusstsein für Lebensmittel zu schaffen“, erläutert sie ihre Motivation.

Jeder soll etwas mitnehmen

Entlang vieler Fragen – Was ist eigentlich Frisch- und was ein Schnittkäse? Was macht Joghurt aus? Brauche ich immer Lab? Wo sind die Unterschiede bei Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch?

„Es geht darum, ein Bewusstsein für das Lebensmittel Milch zu schaffen.“

und weiterer – bilden sich Gefühl und Verständnis für das Lebensmittel Milch heraus. Unter Anleitung, mit viel Austausch und

nicht zuletzt viel Spaß entstehen durch die Hände der Seminarteilnehmer fertige Milchprodukte. Aha-Effekte und nachhaltige Lernerfolge inklusive. Oft enden die Seminare und Schulungen mit der gemeinsamen Verkostung der frischen Produkte. Der Bornwiesenhof ist „Lernort Bauernhof“, Partnerbetrieb der Sarah Wiener Stiftung, führt Fortbildungen für den VHM und soNahe durch und ist Hofkäseschule. Erfolg ist für Meike Jaschok, wenn alle etwas mitnehmen – und das nicht nur im übertragenen Sinn: Die Basisrezepte aus der Käse- und Joghurtschule sind keine Betriebsgeheimnisse. Wer sie zuhause nachmachen will, soll das gerne tun. So wird er immer größer, der Kreis von Menschen, die gerne mit Milch arbeiten.

Bornwiesenhof / Haus am Schwallbach

Meike Jaschok
Hußweiler Straße 37, 55767 Hußweiler
Tel.: 06787 – 971 500
E-Mail: mail@haus-am-schwallbach.de
www.haus-am-schwallbach.de

demoSPEZIAL 17/2017 (Dezember 2017)

Text: Oliver Z. Weber
Fotos: 1, 2, 5 und 6 © Bornwiesenhof, 3 und 4 © Maik Wiesegart
Konzept, Redaktion und Gestaltung: m&p: public relations
Ansprechpartnerinnen: Kathrin Billgen und Sarah Reinhart

Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Immer mehr Menschen wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Das geht am besten „vor Ort“, zum Beispiel auf Biohöfen wie dem Bornwiesenhof und 239 weiteren Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau. Das ist ein bundesweit koordiniertes Netzwerk praktischer und authentischer Information und Kommunikation für alle, die an nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung interessiert sind. Unter dem Motto „Bio live erleben!“ zeigen die „Demobetriebe“ wie weit gefächert der ökologische Landbau ist und wie er funktioniert. Die Türen und Tore der ausgewählten Bauern, Gärtner, Imker und Winzer sind für alle geöffnet: Kindergartengruppen, Schulklassen, Verbrauchergruppen, aber auch Fachleute aus der Land- und Ernährungswirtschaft und nicht zuletzt die Medien sind herzlich eingeladen – zu planmäßigen, aber auch zu individuell vereinbarten Terminen.
Alle Informationen: www.demonstrationsbetriebe.de
www.bio-live-erleben.de

Bundesprogramm (BÖLN)

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) umgesetzt. Mit der zentralen Steuerung der Demonstrationsbetriebe beauftragt die BLE eine so genannte Koordinationsstelle.
Alle Informationen: www.bundesprogramm.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Geschäftsstelle BÖLN (Herausgeber)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
boeln@ble.de
© BLE 2017

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

[m&p: public relations GmbH | FiBL Projekte GmbH]
E-Mail: info@demonstrationsbetriebe.de