



**Bio-Handwerkskunst
Käse und Milch**



Bio-Produkte haben's drauf.

Entdecken Sie die Genüsse der Bio-Hand- werkskunst!

**Tradition und Können vereint mit
moderner Technologie.**

Bei der Herstellung von Lebensmitteln aus biologischem Anbau spielt das Lebensmittelhandwerk eine ganz besondere Rolle. Alle Kunstfertigkeit des handwerklichen Verarbeiters und viel Zeit für die Reifung natürlicher Prozesse sind nötig, um geschmacklich individuelle Produkte zu schaffen, wie sie für das Handwerk typisch sind.

Wertvolle, natürliche Bio-Rohstoffe werden in Backstuben, Fleischereien, Käsereien und Brauereien frisch und mit hohen Anforderungen an Qualität und Rezepturen zu leckeren Bio-Produkten verarbeitet. Im Idealfall bezieht der Handwerksbetrieb seine Zutaten direkt von Bio-Bauern aus der Region.



Der Anspruch im Bio-Handwerk, mit nur einem Bruchteil der für konventionelle Produkte rechtlich zugelassenen Hilfsstoffe und Zusätze auszukommen sowie mit Rohstoffen zu arbeiten, die manchmal auch neu für die traditionellen Rezepturen sind, erfordert von den Handwerkern Kreativität und Innovationsgeist. Als ihre Kundinnen und Kunden können Sie es genießen: Entdecken Sie ein individuelles Bio-Sortiment und viele regionale Spezialitäten direkt vor Ihrer Haustür.

Dabei kennzeichnet das Bio-Siegel (siehe Titelseite), dass die Produkte nach EG-Öko-Verordnung produziert sind. Mit dem Anspruch, Produkte mit zusätzlichen Anforderungen herzustellen, arbeiten viele Bio-Handwerksbetriebe darüber hinaus nach den Richtlinien eines der Öko-Anbauverbände und zeichnen ihre Produkte mit dem jeweiligen Warenzeichen (siehe Rückseite) aus.

In dieser Broschüre stellen Ihnen die Öko-Anbauverbände und Bio-Handwerker die Kunst des Bio-Käsehandwerks vor. Entdecken Sie Bio-Handwerkskunst auch in Ihrer Region!

Quelle Foto: Käserei Peter Romer

I. Erzeugung

Gesunde Milchkühe sind die Basis für hochwertige Milch und Milchprodukte. An die Tierart angepasste Lebensbedingungen wie ausreichend Auslauf und Weideflächen sowie viel frische Luft und hoher Stallkomfort tragen dazu bei, die Gesundheit und Fruchtbarkeit der Tiere zu erhalten. Bio-Futter möglichst vom eigenen Hof gehört ebenfalls dazu. Die Richtlinien der meisten Öko-Anbauverbände setzen eine ausschließliche Fütterung mit Futtermitteln aus ökologischem Anbau voraus.

Im ökologischen Landbau wird ein möglichst geschlossener betrieblicher Nährstoffkreislauf angestrebt: Die auf einem Hof gehaltenen Tiere sollen möglichst mit dort erzeugtem Futter ernährt werden; der anfallende Dung dient dem Betrieb als Nährstoffgrundlage. Viehhaltung und Ackerbau müssen in einem ausgewogenen Verhältnis zueinander



anderstehen. Durch die strenge Begrenzung des flächenbezogenen Viehbesatzes soll eine Überdüngung der Flächen vermieden werden.

2. Verarbeitung

Vom Hof zur Molkerei

Bio-Milch soll auf möglichst kurzem Weg in die Molkerei transportiert werden. Bei Hofmolkereien liegen meist nur wenige Meter zwischen Melkstand und Milchverarbeitung. Die Hofmolkereien arbeiten mit eigener oder auch zugekaufter Bio-Milch.

In Molkereien, die sowohl konventionelle als auch Bio-Milch verarbeiten, wird in der Regel ein „Öko-Tag“ eingelegt, an dem nur Bio-Milch verarbeitet wird.

Gereon Güldenbergh, Rösslerhof, Bioland

„Natürlich müssen auch unsere Kühe jedes Jahr Nachwuchs bekommen, um kontinuierlich Milch zu geben.“

Quelle Foto: Rösslerhof

Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die der Milch in der Molkerei bei der Verarbeitung zugegeben werden, sind zertifizierte Bio-Produkte. Dazu gehören unter anderem Gewürze, Kräuter und Früchte.

Fruchtjoghurts sind neben Naturjoghurt sehr beliebt. Die Früchte und die süßenden Zutaten stammen ebenfalls aus dem ökologischen Anbau. Bio-Molkereien verwenden gerne Süßungsmittel wie Agavendicksaft oder Rohrzucker. Aber auch der einheimische Bio-Rübenzucker wird immer beliebter. Alle Zutaten werden deklariert; als Aromen sind generell nur natürliche Aromen zugelassen. Naturidentische oder künstliche Aromen dürfen in Bio-Produkten nicht verwendet werden. Bei einzelnen Bio-Verbänden dürfen zudem nur pflanzliche Aromaextrakte, wie ein ätherisches Orangenöl, oder Fruchtaromen, die aus derselben Frucht wie der Fruchtzusatz gewonnen werden, eingesetzt werden. Auf diese Weise kommt der Geschmack vollständig aus der natürlichen Frucht. Einigen Bio-Molkereien ist es auch

gelingen, Fruchtprodukte ganz ohne Aromen herzustellen. Auch Bio-Hersteller sind gefordert, ständig neue Innovationen zu entwickeln, die Bio-Anspruch und Kundenwünsche vereinen. Deswegen bieten handwerklich arbeitende Molkereien zunehmend eine Vielfalt von Produkten an. Die handwerkliche Milchverarbeitung verzichtet auf konservierende Zutaten oder Rindenbehandlungsmittel für Käse wie Natriumnitrat (Salpeter, E251) und Natamycin (E235). Ebenso kommt zur Milchgerinnung gentechnisch hergestelltes Labferment nicht zum Einsatz, da gentechnisch veränderte Organismen und deren Derivate im Öko-Landbau verboten sind.

*A. Lux, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
„Traditioneller Joghurt reift im Glas. Nur so erreicht er seine
Stichfestigkeit ohne Zusatz von Milchpulver. Nur noch wenige
Bio-Betriebe stellen dieses Nischenprodukt her.“
Quelle Foto: www.oekolandbau.de*



Hofkäserei Wohlfahrt, Naturland

„Für unseren Käse verwenden wir außer Milch nur Milchsäurekulturen, Kälberlab und Meersalz.“

Quelle Foto: Hofkäserei Wohlfahrt



Käser Joachim Grede, Hof Fleckenbühl, Demeter

„Wir verarbeiten ausschließlich selbst erzeugte Kuh- und Ziegenmilch. Für die Demeter-Rohmilch werden bereits bei der Fütterung, beim Melken und beim Transport höchste Maßstäbe an Qualität und Hygiene der Arbeitsabläufe gestellt. Wir veredeln dann so sorgsam, dass die wertvollen Inhaltsstoffe höchsten Genuss bieten.“

Quelle Foto: Hof Fleckenbühl



3. Produktvielfalt

Milch ist ein lebendiges Lebensmittel, das durch Fermentation und Reifung haltbar gemacht werden kann. Durch Zufügen von Lab, einem Eiweiß spaltenden Enzym, wird Milch „dick gelegt“. Die Milch trennt sich auf in Käse und Molke. Zur Käsereifung wählt der Käser spezielle Kulturen. Diese traditionellen Helfer dürfen nicht gentechnisch verändert sein, so wie es in der EG-Öko-Verordnung geregelt ist. Dies muss die Bio-Molkerei im Rahmen der gesetzlich vorgeschriebenen Kontrolle nachweisen.

Käse ist ein charakteristisches Milchprodukt, das Zeit, Aufmerksamkeit und Pflege braucht. Der mehrere Wochen oder Monate gereifte Käse wird durch Salz auf der Rinde haltbar. Dazu wird er mehrmals mit Salzwasser gewaschen und immer wieder gewendet. Durch traditionelle Herstellungsverfahren

(wie auf Holzbrettern gereifte Käse mit Naturrinde) entstehen immer wieder typische Spezialitäten und neue Käsekreationen wie Möhrenlaibchen und Bärlauchkäse.

Gezielt hergestellte Sauermilchprodukte sind Buttermilch, Sauermilch, Joghurt, Joghurt mild und Kefir. Durch die Auswahl bestimmter Milchsäurekulturen legt der Molker fest, welches Sauermilchprodukt er aus der Milch herstellen wird.

Bio-Produkte sind dabei auch Trendsetter. Der Verzicht auf künstliche Aromen hat das Bio-Angebot um zahlreiche aromastarke Fruchtsorten wie Orange und Sanddorn erweitert.

Aus dem Rahm der Milch wird in traditionellen Verfahren Süßrahmbutter oder nach einer klassischen Säuerung der Sahne auch Sauerrahmbutter hergestellt.

Quelle Foto: Landkäserei Herzog



4. Verkauf

Bio-Käse und -Milchprodukte kann der Kunde immer am Bio-Siegel (siehe Titelseite) oder Produktschildern erkennen, die einen Hinweis auf die Herkunft der Zutaten aus biologischer (ökologischer) Erzeugung tragen. Die Begriffe „Bio“ oder „Öko“ sind im Zusammenhang mit Lebensmitteln durch die „Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel“ (EG-Öko-Verordnung) gesetzlich geschützt.

Bei der Kennzeichnung der Produkte muss der Name und/oder die Codenummer der zuständigen Kontrollstelle angegeben werden. Das Bio-Siegel kennzeichnet Produkte, die unter Einhaltung der EG-Öko-Verordnung hergestellt wurden.

Bei Molkereien und Käsereien, die aufgrund ihrer Mitgliedschaft in einem Bio-Verband zusätzliche Anforderungen erfüllen, werden die Produkte mit einem Logo des entsprechenden Verbandes gekennzeichnet (siehe Rückseite).

Zu jedem Produkt kann jederzeit die Zusammensetzung nachgefragt werden.



Johann Huber, Anderlbauer – ökologische Schaf- und Ziegenspezialitäten, Biokreis

„Die Käsespezialitäten aus Schaf-, Kuh- und Ziegenmilch werden in unserer Kleinkäserei nach alter Handwerkskunst und Tradition hergestellt - von Hand geschöpft, ohne Konservierungsstoffe und ohne weitere Zusätze, die für konventionelle Produkte zugelassen sind.“

Quelle Foto: Anderlbauer Johann Huber

Die Käser, Molker und ihr Verkaufspersonal geben hierzu gerne Auskunft.

Wer wissen möchte, wo man Bio-Produkte in seiner Region beziehen kann, wird im Internet fündig. Die Anbauverbände des ökologischen Landbaus beispielsweise bieten auf ihren Websites Informationen hierzu an. Hinweise finden Sie auch im Internet unter www.oekolandbau.de.

Hofkäserei Stroblberg



Barbara und Leonhard Neuner leben und arbeiten auf ihrem Stroblberger Hof im Voralpenland. Der traditionelle

Familienbetrieb, seit 1991 Mitglied bei Naturland, erfordert die ganze Palette handwerklicher Fähigkeiten von Wiesen- und Ackerbau bis Tierzucht und Milchwirtschaft.

„Erstes Ziel ist das Wohlbefinden unserer Milchkühe. Eine optimale Fütterung und Haltung führt zu einer hervorragenden Qualität der Milch. Beim Melken achten wir auf äußerste Hygiene, so dass ein Rohstoff entsteht, wie ihn Käsermeister Hans Schindecker für seine Rohmilchkäse benötigt.“

Vor Ort stellt der Käsermeister verschiedene Sorten Hart-, Schnitt- und Weichkäse her und bringt dabei seine ganze Handwerkskunst sowie eigene Ideen und Anregungen der Kunden ein. Die oft monatelange Lagerung im eigenen Gewölbekeller verlangt umsichtige und individuelle Pflege. Erst dann wird der Käse auf Wochenmärkten direkt an die Kunden verkauft.

Bio-Verarbeitung bei der Landkäserei Herzog



„Qualität, Vielfalt und Tradition, das sind die drei Kennzeichen der Bio-Produktion aus der Landkäserei Herzog. Wir verarbeiten frische, eintägige Allgäuer Bio-Milch zu Schnittkäse, halbfesten Schnittkäse und Frischcreme. Nach handwerklicher Tradition, aber mit modernen Maschinen, produzieren wir unsere Bio-Käsespezialitäten über die Regelungen der EG-Öko-Verordnung hinaus gemäß den Biokreis-Richtlinien.“

Dottenfelder Hof Käserei

Wer auf dem Dottenfelder Hof vor den Toren Frankfurts im Käseladen steht, bekommt Einblick in die handwerkliche Produktion der Spezialitäten, die der Demeter-Betrieb aus der eigenen bio-dynamischen Milch herstellt. Der Kuhstall ist nur wenige Meter entfernt, Wiesen und Weiden liegen direkt um das über 1000 Jahre alte Gehöft herum.

Käserei-Leiter Siegfried Baßner: „Auch wenn wir heute in einer neuen Käserei arbeiten sind alle Verfahren bei uns immer noch die alten: Die Kulturen werden selbst weitergezüchtet, der Käsebruch wird mit der Harfe von Hand geschnitten, später wird der Bruch vorsichtig in die Formen geschöpft und während der Reifung wird jeder Käse, anfangs sogar täglich, von Hand gepflegt.“



Ziegenkäserei Karolinenhof



„Bei uns wird die Milch von ca. 100 Ziegen zu 20 verschiedenen Rohmilchkäsespezialitäten nach Gää-Richtlinien

verarbeitet. Diese beinhalten natürlich auch die EG-Öko-Verordnung. Durch unsere handwerkliche Milchverarbeitung bleibt die feine Struktur der Ziegenmilch erhalten wie z. B. bei unserem mit Buchenholzasche eingestäubten Ziegenfrischkäse. Diese Käse-Kunst geben wir inzwischen an die dritte Generation weiter.“



Hofkäserei Backensholz



Backensholz kommt aus dem Dänischen und bedeutet soviel wie ‚hinterm Holz‘. Familie Metzger-Petersen bewirtschaftet

den Hof seit 1989 nach Bioland-Richtlinien. Martina Metzger-Petersen hat sich auf die Herstellung von Rohmilchkäse spezialisiert und viele neue Käsesorten selbst kreiert. Alle angebotenen Käsesorten werden in sorgfältiger Handarbeit in der hofeigenen Käserei gefertigt. Bereits mit der Erzeugung werden die Grundlagen für den typischen Rohmilchkäsegeschmack geschaffen: Die Kühe werden vom Frühjahr bis zum Herbst auf weiten Weideflächen gehalten. Dort fressen sie Gräser, Kräuter und saftigen Klee. Im Winter wird ausschließlich nach Bioland-Richtlinien erzeugtes Getreide und hygienisch einwandfreies Silofutter gefüttert. Die frisch gemolkene Milch wird nicht wärmebehandelt und nicht entrahmt, sondern bleibt roh mit allen natürlichen Bestandteilen. Dem fertigen Käse wird Gelegenheit gegeben, in seiner natürlichen Rinde zu atmen und zu reifen, um dabei an Duft und Aroma zu gewinnen.

Martina Metzger-Petersen, Hofkäserei Backensholz, Bioland:

„Für mich bedeutet die biologische Verarbeitung unserer Produkte täglich gelebten Verbraucher-, Umwelt- und Artenschutz. Dabei steht der gute Geschmack an erster Stelle. Handwerkliches Können, die Bio-Qualität unserer Rohstoffe und die strengen Bioland-Richtlinien tragen entscheidend dazu bei, den hohen Ansprüchen unserer Kunden gerecht zu werden.“

Quelle Foto: Käserei Pommritz



Quelle Foto: Käserei Peter Romer

Hintergrund

Aus weitgehend natürlichen oder naturbelassenen Rohstoffen – möglichst ohne Zusatzstoffe – qualitativ hochwertige Produkte zu erzeugen, ist eine Aufgabe, der sich die handwerklichen Molkereien und Käsereien mit Leib und Seele widmen. Und bei der sie auf ihre Kunstfertigkeit sowie auf viel Zeit für natürliche Reifeprozesse setzen. Dabei halten sie sich strikt an die Vorschriften der EG-Öko-Verordnung.

Bei einem Großteil der Betriebe geben die Bio-Verbände außerdem Richtlinien für die Warenzeichennutzung vor. Die Verbandsrichtlinien spiegeln die Qualitätsansprüche und die Kundenwünsche innerhalb der jeweiligen Mitgliedsbetriebe wieder.

Die Bio-Verbände beleuchten generell auch die Herstellungsprozesse und achten auf sinnvolle Verarbeitungsschritte, damit auch verarbeitete Bio-Produkte so natürlich wie möglich sind. Genaue Auskunft erhalten Sie bei den jeweiligen Bio-Verbänden.

Kontrolle

Die gesamte Herstellungskette vom Landwirtschaftsbetrieb bis zu Ladentheke wird jährlich durch die amtlich zugelassenen



Kontrollstellen geprüft. Dafür stehen das staatliche Bio-Siegel und die Warenzeichen der einzelnen Verbände.

Zusätzlich unterziehen sich Bio-Verbandsmitgliedsbetriebe regelmäßig der Kontrolle hinsichtlich der Bio-Verbandsrichtlinien.

Qualifizierung

Bio-Milchverarbeiter sind qualifizierte Fachleute, die mit ihrem Erfahrungsschatz und regelmäßiger Weiterbildung die Qualität der handwerklichen Produkte wahren und ständig verbessern. Viele Hofmilchverarbeiter sind im Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e. V. organisiert, der sich mit Weiterbildung und Qualitätssicherung in der handwerklichen Milchverarbeitung beschäftigt.



Biokreis e.V.
Regensburger Str. 34
94036 Passau
Telefon: 0851-75650-0
www.biokreis.de



Bioland e.V.
Kaiserstr. 18
55116 Mainz
Telefon: 06131-239790
www.bioland.de



Biopark e.V.
Karl-Liebknecht-Str. 26
19395 Karow (Meckl.)
Telefon: 038738-70309
www.biopark.de



Demeter Bund e.V.
Brandschneise 1
64295 Darmstadt
Telefon: 06155-8469-0
www.demeter.de



Ecoland e.V.
Raiffeisenstraße 18
74523 Schwäbisch Hall
Telefon: 0791-93290451
www.ecoland.de



**Gäa – Vereinigung ökologischer
Landbau e.V.**
Am Beutlerpark 2, 01217 Dresden
Telefon: 0351-4034253
www.gaea.de



Naturland e.V.
Kleinhaderner Weg 1,
82166 Gräfelfing
Telefon: 089-8980820
www.naturland.de

Überreicht durch:

Impressum

Herausgeberin:

Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in
der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Ave 29, 53179 Bonn,
Bestellungen über 01888-8080800

Redaktion:

Gäa e.V. – Vereinigung ökologischer Landbau
Verbund Öko-Marktpartner Sachsen e.V.
Am Beutlerpark 2, 01217 Dresden
Email: info@gaea.de, info@oeko-marktpartner.de

Layout/Grafik:

BBDO Campaign GmbH Berlin

Stand: September 2005

Gedruckt auf 100 %-Recyclingpapier

Diese Broschüre wurde finanziert durch das Bundesministe-
rium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.
Weitere Informationen finden Sie auch auf den Internetseiten
der Verbände oder unter www.oekolandbau.de.