

Erdmannshof in Krukow: alles Käse

Landwirt Voß trat 1990 dem Bioland-Verband bei. 14 Sorten im Angebot, verarbeitet aus 250 000 Liter Milch.

Von Norbert Dreessen

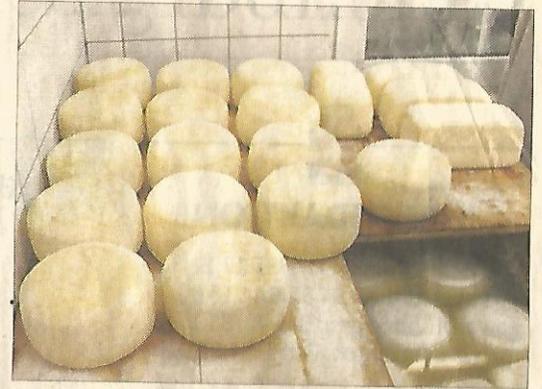
Krukow – „Was für ein Käse!“ Wer diesen Ausspruch verwendet, um etwas Negatives auszudrücken, hat noch nie eine der Spezialitäten vom Erdmannshof in Krukow probiert. Kernstück dieses landwirtschaftlichen Betriebs ist eine Käseerei und bei deren Erzeugnissen kommt einem „Was für ein Käse“ nämlich schnell als dickes Lob über die Lippen.

Der Erdmannshof heißt so, weil Bauer Erdmann Voß und seine Frau Ute den Bauernhof im Jahr 1987 übernommen haben. Bis 1990 wurde er noch konventionell bewirtschaftet, 1990 wurde mit dem Beitritt zum Bioland-Verband der biologische Landbau begonnen. 2005 erfolgte dann der Wechsel zum Demeter-Verband.

„Auf den Flächen und in der Tierhaltung werden seitdem spezielle biologisch wertvolle Präparate eingesetzt, um so die Qualität unserer Produkte noch einmal zu verbessern“, erklärt Erdmann Voß. Und produziert wird vor allem Käse, ausschließlich aus der Milch der eigenen Kühe. 35 Rinder werden auf dem Erdmannshof gehalten, sie geben zusammen rund 250 000 Liter Milch pro Jahr. Daraus wiederum werden



Serie
Wirtschaft vor



14 verschiedene Käsesorten werden auf dem Erdmannshof produziert. Manche lagern mehr als ein Jahr, bevor sie verkauft werden.



Der Schwamm ist wichtig: Conny Nedel ist hier gerade mit der täglichen „Käsepflege“ beschäftigt.



nen gehalten, sie geben zusammen rund 250 000 Liter Milch pro Jahr. Daraus wiederum werden 25 000 Kilogramm Käse.

„Konventionell gehaltene Kühe geben ein Drittel mehr Milch. Aber unsere haben wahrscheinlich ein glücklicheres Leben“, sagt Ute Voß. So dürfen die Kühe auf diesem Hof in Krukow weit älter werden als die meisten in anderen Betrieben, auch wenn sie milchmäßig keine Höchstleistungen mehr bringen. Außerdem werden Kühen auf Demeter-Höfen nicht, wie sonst fast überall üblich, die Hörner abgesägt.

Zurück zum Käse. Mit ein paar Camemberts kam die Produktion einst ins Rollen, inzwischen sind bereits 14 Sorten im Angebot. Da ist vom milden und cremigen Hofkäse über verschiedene pikante Schnittkäse bis zum leckeren Weichkäse mit Weißschimmel für jeden Geschmack etwas dabei, sogar ein Hartkäse, der ein bis zwei Jahre Reifezeit erfordert. „Unser Team kreiert immer neue und abwechslungsreiche Käsesorten. Die besondere Spezialität ist der Bockshornkleekease“, erzählt Ute Voß. Der schmeckt nicht nur ihrer Familie besonders gut, fügt sie gleich hinzu: „Aufgrund dieses Käses hat uns das Feinschmecker Magazin im Jahr 2006 als einen der besten Käseproduzenten Deutschlands ausgezeichnet.“ Gesund seien die Produkte vom Erdmannshof sowieso, fügt die Chefin hinzu. Das sei sie ihren Kindern Catharina, Jendrik, Madeleine, Doreen und Marek ebenso schuldig wie allen Kunden.

Wer sich auf dem Hof die verschiedenen, allesamt blitzsauberen Räume der Käserei und die einzelnen Stationen in der Herstellung dieses zu Recht so beliebten



Serie
Wirtschaft vor Ort: Wir unternehmen was



Das Instrument, das Bettina Seel hier in der Hand hält, heißt „Käseharte“. Damit wird der Rohkäse in Würfel geschnitten.

Fotos: Norbert Dreessen

Lebensmittels anschaut, merkt eines sehr schnell: In Krukow kennt man keine Hektik. Alles geht geruhsam vor sich, beinahe möchte man den Begriff „liebervoll“ benutzen, wenn man die Mitarbeiter im Umgang mit einem KäselaiB sieht. Und als wir Conny Nedel fragen, wozu sie jede einzelne der in

Wachs gehüllten Kugeln fast zärtlich mit einem Schwamm bearbeitet, hören wir etwas von „Käsepflege“. Vielleicht schmeckt der Käse vom Erdmannshof wirklich so gut, weil er intensiv gepflegt wird, bevor er in den Handel kommt. Ute Voß ist jedenfalls sicher: „Einen Käse, den wir hergestellt haben, würde ich mit verbundenen Augen unter anderen herauschmecken“.

Krukower Käse schmeckt inzwischen vielen Menschen. Den Direktverkauf auf dem Hof hat Familie Voß zwar schon 2002 eingestellt, aber etliche Supermärkte der Region führen ihre Produkte, und auf einigen Wochenmärkten im Lauenburgischen und in Hamburg ist der Erdmannshof ebenfalls regelmäßig mit einem Stand vertreten.

Steckbrief

Firmenname: Erdmannshof Krukow
Adresse: Hauptstraße 21, 21483 Krukow, Telefon 0 41 53/55 99 88
Gegründet: 1987
Mitarbeiter: zehn
Auszubildende: keine
Internet: www.erdmannshof.de

Beschäftigt.



Aus der Milch wird langsam Käse – zunächst noch recht bröckelig. Erdmannshof-Chefin Ute Voß arbeitet in der Produktion mit.

1450 Landwirte arbeiten nach Demeter-Prinzip

Vor zehn Jahren hat sich der Erdmannshof in der Gemeinde Krukow samt der Käserei dem Demeter-Verband angeschlossen. Diese älteste ökologische Form der Landbewirtschaftung geht auf Impulse des Philosophen Rudolf Steiner zurück, der Anfang des 20. Jahrhunderts auch die Waldorfpädagogik initiierte. Demeter wurde im Laufe der Zeit immer weiter entwickelt und gilt heute als moderne und zukunftsfähige Anbauweise.

Ein Demeter-Prinzip: Durch selbst hergestellte Präparate aus Mist, Heilpflanzen und Mineralien wird die Bodenfruchtbarkeit in der biologisch-dy-

namischen Landwirtschaft nachhaltig gefördert. So soll „das charakteristische Aroma der Lebensmittel voll entwickelt“ werden. Unkräuter werden ohne Einsatz von Chemikalien bekämpft.

In Deutschland wirtschaften bereits rund 1450 Landwirte mit über 70 000 Hektar Fläche biologisch-dynamisch. Zum Demeter-Verband gehören außerdem etwa 400 Hersteller und Verarbeiter sowie Vertragspartner aus dem Ausland. Mehr als 500 Demeter-Aktivitäten laden in der gesamten Bundesrepublik engagieren sich besonders für die dynamische Qualität.