Foto: af

Freuen sich über die neue Hofkäserei in Hechelbach: (von linka) Michael Wittigschlager, Matthias Kilian von der Verwaltungsgemeinschaft Hagenbüchach-Wilhelmsdorf, Hannah Wittigschlager, Belinda Schwarz-Wittigschlager, Stina Borges, Bürgermeister Rainer Hufnagel, Allianzsprecher und Wilhelmsdorfer Bürgermeister Rüdiger Probst sowie Maximilian Gaier mit Hündin Thea. Foto: Anna Franck

Käse als weiteres Standbein

REGIONALBUDGET Belinda Schwarz-Wittigschlager und ihre Familie errichteten eine Hofkäserei, Verkauf ab Samstag.

VON ANNA FRANCK

HECHELBACH – Die eigene, hochwertige Milch selbst weiterzuverarbeiten und gleichzeitig ein weiteres wirtschaftliches Standbein zu entwickeln. Damit hatte Belinda Schwarz-Wittigschlager, die mit ihrer Familie im Obernzenner Gemeindeteil Hechelbach einen landwirtschaftlichen Betrieb bewirtschaftet, schon länger geliebäugelt. Eine Förderung durch das Regionalbudget 2021, mit dem das Amt für Ländliche Entwicklung Mittelfranken Kleinprojekte wie dieses fördert, ließ den Traum nun Wirklichkeit werden. Begleitet wurde das Projekt von der Kommunalen Allianz Aurach-Zenn.

120 Hektar inklusive Pachtfläche bewirtschaften Belinda Schwarz-Wittigschlager, ihr Mann Michael Wittigschlager sowie die Kinder Hannah und Max Wittigschlager, die beide landwirtschaftliche Ausbildungen absolvieren. Möglichst gut soll es den Tieren hier gehen, dafür sorgen beispielsweise ein Ventilator an der Stalldecke oder eine Klauenpflegemaschine. 90 Kühe gilt es jeden Tag zu melken, teilweise mit Hilfe eines Melkroboters. Die Milch selbst veredeln und so ein regionales Lebensmittel herstellen ist nun auf dem „Hechelhof" möglich. In der Küche haben Belinda Schwarz-Wittigschlager und ihre Tochter mit einem 25-Liter-Topf angefangen auszuprobieren. Später kam ihnen der Gewölbekeller unter dem Haus als Ort für eine Käserei in den Sinn. Früher wurde dort noch eine eigene Hofschlachtung mit Schweinen betrieben.

Mit dem Veterinäramt klärten sie die Bedingungen, die für eine eigene Hofkäserei gegeben sein müssten. Für die Finanzierung bewarben sie sich beim Regionalbudget 2021. Ein Auswahlgremium bewerte die eingereichten Projekte, erklärt Umsetzungsbegleiter Maximilian Gaier, und wähle aus – so auch das des Hechelhofes. Es sei das erste Mal, dass ein Betrieb hinter einem Antrag stehe. 35 000 Euro kostete das Projekt, 10 000 Euro betrug die Fördersumme. „Ohne die Förderung hätten wir es nicht gemacht", sagt Schwarz-Wittigschlager.

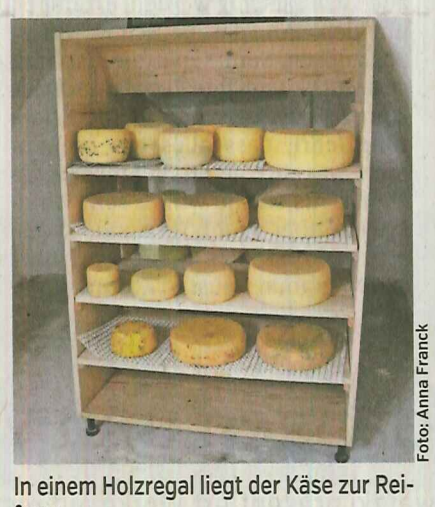

Foto: Anna Franck

In einem Holzregal liegt der Käse zur Reifung.

Für die Käserei wurde der ehemalige Schlachtraum zum Spülraum, hier wird außerdem vorbereitet und verpackt. Teilweise wurde neu gefliest, ein Waschbecken angebracht. Eine Vorgabe waren Edelstahlmöbel. Im Nebenraum findet sich ein 300 Liter fassender Käsekessel mit verschiedenen Programmen.

Dieser zeichne stets die Temperatur auf, erklärt Schwarz-Wittigschlager. Die Daten könnten so auf einen Stick gezogen und der Lebensmittelbehörde zum Prüfen übermittelt werden. 300 Liter Milch will Schwarz-Wittigschlager pro Woche verarbeiten, daraus entstehen rund 30 Kilogramm Käse.

Ende Juli wurde das erste Mal „gekäst". An Feta habe man sich schon ausprobiert, ebenso an Schnittkäse. Nebenan im Reiferaum darf es maximal 16 Grad Celsius haben. Der Schnittkäse wandert dort ins Salzbad – je nach Größe unterschiedlich lange – oder lagert in einem Regal. Beim Experimentieren mit den Sorten könne sich Schwarz-Wittigschlager ausleben. Auch Auszubildende Stina Borges findet daran Gefallen. Käse mit Boxhorn-Klee, Tomate-Mozzarella oder Rote-Beeren-Pfeffer seien beispielsweise schon entstanden.

Belinda Schwarz-Wittigschlagers Wissen kommt nicht von ungefähr: Sie hat in Triesdorf studiert, sich mit Käse hobbymäßig beschäftigt, beispielsweise einmal einen Kurs der Volkshochschule besucht, bei dem sie Camembert herstellte. „Wir mussten ihn dann pflegen und zwei Wochen später unsere Ergebnisse zeigen."

Der Käse soll künftig jeden Samstag ab 18. September jeweils von 9 bis 11 Uhr im Hofverkauf an den Mann und die Frau gebracht werden. Individuelle Anfragen seien freilich möglich. Nun gelte es die Entwicklung abzuwarten. Schwarz-Wittigschlager ist gespannt, denn oft sei die Unterstützung von regionalen Angeboten ein „zweischneidiges Schwert". „Auf der einen Seite wollen viele Leute Regionales. Wenn du dann aber bei den gleichen Leuten beim Grillen Fleisch aus der Norma siehst, frage ich mich schon." Ein weiterer Grund für die Errichtung der Hofkäserei: Die Frage, wie es mit dem Betrieb weitergehen kann. Durch das neue Standbein sei ein weiterer Zweig geschaffen worden – spannend vor allem im Hinblick auf eine Hofübernahme der nächsten Generation.

Alles rund um den schönsten Tag