

## Die Käserei im Rückblick 2008

### Erste Jahreshälfte

Im **Januar** kam Julia Calmus als Hilfe in die Käserei. Sie brachte vier Alpsommer Erfahrung in der Alp-Sennerei mit. Und ich habe mit Sven Michelmanns Hilfe eine aufwendige Exeltabelle angelegt, um die Dokumentation für die Käserei am PC machen zu können, was eine große Arbeitserleichterung ist.

Ab Ende **Februar** stieg die wöchentlich verarbeitete Milchmenge von 1700 Liter am Jahreswechsel auf knapp 3000 Liter an. Im Dezember waren sieben Färsen in die Herde gekommen, sodass sich jetzt die Kuhzahl auf 32 erhöhte. Der noch zu bauenden Kuhstall sollte sich dann ja auch mit Kühen füllen. Als weitere Vorbereitung auf den neuen Stall und wegen der schon jetzt großen Milchmengen konnte ich endlich den 1200 Liter Kupferkessel in Betrieb nehmen. Wir hatten jetzt auch die Möglichkeit, Schnittkäsemilch zu thermisieren, was sich später noch als Rettung erweisen sollte. In den zwei Monaten hatte Julia sich so gut eingearbeitet, dass sie allen Problemsituationen ohne Panik begegnete.

Anfang **März** bin ich tatsächlich mit einem völlig ruhigen Gefühl für eine Woche in die Schweiz auf Skitour gefahren –im glitzerndem Schnee Ideen kristallisieren lassen. Kaum war ich wieder zurück, entstand –wir hatten irgendwie Milch in der Produktion über- ein neuer Käse: den *Flachländer*, ein Rotschmiere-Weichkäse und im Gegensatz zu Romadour und Münster eher milde, gibt es nur bei uns. Seit März hilft jetzt auch unser Lehrling Frauke Grages sporadisch in der Käserei mit. Bis zum 31.03. (Ende Milchwirtschaftsjahr 07/08) musste die Umwandlung von 63.000 l **A**nlieferungs-Quote in 63.000 l **D**irektvermarktungs-Quote beantragt sein; wir hatten 07/08 also keinen Tropfen Milch an die Meierei geliefert!

Die Kühe kamen dieses Jahr statt Anfang Mai schon in der letzten **April**-Woche auf die Weide. Ebenso der Melkstand; das Weidemelken hatte begonnen, was in der zweiten Jahreshälfte noch zu Schwierigkeiten führen sollte. Für 13.000 l unserer Quote verlängerten wir den Pachtvertrag nicht. Diesen Monat verließ uns Julia, um ihre Alpzeit vorzubereiten.

Bis zum 14.**Mai** konnten wir dem Haupt-Zollamt melden, dass wir unsere Quote um 86.600 l überschritten hatten –die Überschreitung wurde saldiert, weil die D-Quote in den alten Bundesländern nie überliefert wird. Wir hatten knapp 120.000 l Milch verarbeitet. Davon wurden 46.000 l zu Schnittkäse und 20.000 zu Trinkmilch. Und wir durften in diesem Monat wieder Ziegenmilch diesmal vom Bioland-Betrieb Hof Hottbarg bei Neumünster verarbeiten.

Im **Juni** sackte die Milchleistung etwas ab. Nach gut acht Wochen Trockenheit wollte auch bei uns in Kattendorf das Futter nach der ersten Beweidung nicht mehr so richtig weiterwachsen. Nach dem ersten Regen hatten wir dann aber wieder über 3300l in der Woche zu verarbeiten; das sind am Tag an die 500 l –bisheriger REKORD. Und Jan Cordt vom Neuhof leiht uns seinen 200 l Chargen-Pasteur für die Ziegenkäseproduktion. Jetzt konnten wir auch endlich große Chargen Joghurt herstellen. Ende Juni bin ich dann noch schnell fürs Wochenende nach Stuttgart zum Ziegenkäsekurs **gejettet**. So verlief das erste Halbjahr recht harmonisch und erfolgreich. Das sollte sich in der zweiten Jahreshälfte ändern.

Im **Juli** wurde das Wetter nach acht Wochen Trockenheit schlechter –endlich regnete es. Allerdings wurde es in der Wartestaffel beim Melkstand auf der Weide langsam schlammig. Ich bemühte mich um eine Urlaubsvertretung in der Käserei mit der Hoffnung, auch für die Bauphase im Herbst eine Ersatzkraft zu haben. Hofkäser sind in Deutschland Mangelware, aber ich fand jemanden. In den drei Tagen der Übergabe hatten wir die erste Fehlproduktion durch Schadkeime. Die Urlaubsvertretung hatte keine Chance. Es sollte so weitergehen.

Als ich dann Anfang **August** aus dem Urlaub –der übrigens sehr schön und erholsam war; wir hatten Julia auf der Alp besucht- zurück war, versuchte ich zwei Wochen lang, durch verschiedene Maßnahmen das Problem in den Griff zu bekommen. Kältemittel auffüllen, Vaku-Leitung spülen, Bodenplatte im Melkstand einziehen, Staffeln säubern, Vaku-Tank abdichten,... Es half alles nichts. Ab 20. August ging die Milch an die Meierei, die Milch war nicht mehr käseitauglich für Rohmilchkäse. Am 28. August klatschten wir 5 m<sup>3</sup> Beton in die Landschaft und befestigten die Wartestaffel.

Am Sonntag, den 7. **September** konnte ich das erste Mal nach siebeneinhalb Wochen wieder Schnittkäse für den Keller produzieren. Zur Sicherheit thermisierte (1Minute auf 60°C) ich die Milch, was durch den neuen Wasserbeheizten Kupferkessel jetzt möglich war. Die Käse aus dem September und Oktober sind schön geworden. Es waren aber 4000 Liter an die Meierei und 8000 Liter an die Schweine gegangen. Es hätten im Keller gut 1000 Kg Käse mehr liegen können. Seit 1.September war ich jetzt jeden Tag auf der Baustelle.

Durch die Doppelbelastung von Käserei und Baustelle war ich dann Anfang **Oktober** so ausgebrannt, dass die Einladung zur Elchjagd nach Schweden genau richtig kam. Das Zeitfenster von 6 Tagen zwischen Betonieren des Laufhofes und der Liegehalle passte genau. Ich bemühte mich diesmal nicht um eine Vertretung, sondern schickte die Milch zur Meierei.

Im **November** mussten die Kühe mit dem Melkstand noch einmal umziehen, weil die Weiden leer gefressen waren. Die Wartestaffel war wieder auf unbefestigtem Grund. Und ich entschied mich, die Milch wieder an die Meierei zu geben, um ganz auf der Baustelle sein zu können, damit der Stall fertig wird und die Kühe ihr (neues) Winterquartier beziehen können. Es gingen noch einmal knapp 4000 Liter Milch an die Meierei. Am Jahresende sollten es 12.000 Liter gewesen sein! Dafür waren die Kühe am 20. November im Stall. Nächsten Morgen schneite es und der Frost hielt gut 4 Tage an. Die Baustelle musste jetzt sofort frostsicher gemacht werden, damit die Tiere Wasser zum Saufen hatten und keine Wasserleitungen platzten.

Am 1.**Dezember** war dann das erste Kalb da. Es sollten weitere folgen, weshalb die Abkalbebuchten fertig gebaut werden mussten. Ich habe erst am 9.Dezember nach 5 Wochen Baustelle wieder mit dem Käsen anfangen können. Wir produzierten vor Weihnachten Quark und Joghurt auf Vorrat und noch einmal eine große Charge Fetella. Vom 24.Dezember bis Neujahr war die verdiente Weihnachtspause –auch in der Käserei. Es liegt noch gut Käse im Keller, allerdings viel halbjähriger Bergkäse und wenig Gouda. Deshalb wird der Gouda in der nächsten Zeit etwas jünger sein. Und es wird jetzt beim Gour-Möh und später beim Bergkäse Lücken geben. Aber ich denke, das ist nicht so schlimm: Die Kühe sind ja noch da, geben jeden Tag Milch und es geht ihnen besser als vorher.