

11. Januar 2008 - Käserei auf Gut Kerschlach hat einen neuen Pächter Feierliche Übergabe der Käserei - Caseus Biokäserei-Manufaktur nimmt Betrieb auf



Der Schlüssel zur Kerschlachter Käserei wird an Johann Schindecker und Gerhard Lindauer überreicht von Robert Bönisch von der Kerschlachter Immobilienverwaltung am 20.11.2007

Die hofeigene Käserei auf Gut Kerschlach hat neue Pächter: Johann Schindecker (Käsereimeister) und Gerhard Lindauer (Vertrieb) haben am 7.12.2007 ihre Betriebsgenehmigung von der Regierung von Oberbayern zum Betrieb der "Caseus Biokäse Manufaktur OHG" erteilt bekommen. Zwei Jahre lang suchten die beiden Existenzgründer nach einer geeigneten Produktionsstätte in Oberbayern, bis sie diese auf Gut Kerschlach fanden.

In der Kerschlachter Käserei findet im Gegensatz zur industriellen Produktion eine handwerkliche Verarbeitung statt. In der 1998 neu gebauten Käserei steht ein Kupferkessel für Hart- und Schnittkäse und zwei weitere Weichkäsewannen. Verarbeitet wird ausschließlich die hofeigene Biomilch. Hergestellt werden Weichkäse, halbfester Schnittkäse und Schnittkäse.

Monatlich sollen zwischen 15.000 und 20.000 Liter Rohmilch nach traditionellen Rezepten verarbeitet werden. Wirklich guten Käse kann man nur aus wirklich guter Milch machen. Denn nur aus einer qualitativ hochwertigen Milch kann man erstklassigen Käse machen. Die Rohmilch kommt auf kürzestem Wege aus dem biozertifizierten Kerschlachter Stall. Sauberkeit und Hygiene im Stall und beim Melken garantieren höchste Qualität.

Die Kerschlachter Biomilch zeichnet sich durch ein besonderes Aroma aus und ist geschmackvoller, da die Hauptfuttergrundlage der Kühe hochqualitatives Heu darstellt. Das Heu entspricht den strengen Richtlinien des biologischen Landbaus, bei dem ausnahmslos auf den Einsatz von chemisch synthetischen Hilfsstoffen wie Kunstdünger und Pflanzenschutzmittel (z.B. Herbizide, Pestizide auf dem Felde) verzichtet wird. Die botanische Vielfalt des Weidefutters, das auf unbelasteten Böden gewachsen ist, gewährleistet eine hohe Milch- und damit Käsequalität.

Die Kerschlachter Milchkühe selbst sind ein weiterer hoher Qualitätsfaktor, denn auf Gut Kerschlach findet bei allen Nutztieren eine artgerechte Haltung statt, zum Beispiel durch das Angebot von Ställen mit viel Platz, Stroh und Lichteinfall. Eine artgerechte Tierhaltung ist eine möglichst an den ursprünglichen Verhaltensweisen und Lebensraumbedingungen der domestizierten Tiere orientierte Form der Tierhaltung. Eine artgerechte Haltung bewirkt unter anderem, dass die Tiere gesund sind und es auch bleiben.

Versorgt werden die Tiere - rund 300 Rinder - mit ökologischen Futtermitteln vorwiegend vom eigenen Hof. Zur Fütterung wird biologisches, gentechnikfreies Getreideschrot eingesetzt, auf Wachstums- und Leistungsförderer wird gänzlich verzichtet.

Die Herstellung von Bio-Käse kann mit dem Reinheitsgebot des Bieres verglichen werden: Bei der Herstellung von Bio-Produkten müssen die vorgeschriebenen Verarbeitungsrichtlinien beachtet werden, so finden nur Naturlab und Milchsäurebakterien, gentechnikfreie und biologische Zutaten Verwendung. Sonstige Zusätze, wie auch Farbstoffe, Aromastoffe sind nicht zulässig. Fertiger Käse aus der Kerschlachter Käserei wird im Einzelhandel in der Region vermarktet und soll unter anderem im Biohandel angeboten werden.



Portrait Gut Kerschlach:

Zwischen Ammersee und Starnberger See befindet sich die ehemalige Klosteranlage Gut Kerschlach. Liebevoll restauriert und mit ebenso traditionsbewussten wie modernen Anlagen ergänzt, entstand hier in den 90er Jahren ein ökologisch bewirtschaftetes Hofgut. Seit 1997 wird auf Gut Kerschlach nach den EG-Ökorichtlinien und den Naturland-Richtlinien gewirtschaftet. Wohn- und Wirtschaftsgebäude, Stallungen für Pferde, Rinder und Schweine wurden aufgebaut. Artgerechte Tierhaltung, nachhaltige Bodenbewirtschaftung und ein möglichst geschlossener Betriebs- und Stoffkreislauf stehen im Mittelpunkt dieses Konzepts. Auf Gut Kerschlach werden auch die seltenen Murnau-Werdenfelser Kühe gezüchtet (momentan 28 Kühe, ein Stier und 28 Kälber), eine vom Aussterben bedrohte Rasse.



Weitere Informationen:

Andreas Frädlich, Öffentlichkeitsarbeit

D-82396 Pähl, Gut Kerschlach 1, Email: info@gut-kerschlach.de, Telefon: 08808 / 92 11-0