Gemeinsam käsen – getrennt vermarkten

Keine Molkerei, aber viele Milcherzeuger – um den Wert der Milch in der Region zu halten, gründen fünf Milcherzeuger in der Oberpfalz die Grenzlandkäserei. Die Produkte vermarktet jeder Betrieb in eigener Regie.

➤ Nackerter, Kräuterhex oder der Schorfe: Die Käsesorten fallen mit ihren ungewöhnlichen Namen auf. „Die regionaltypischen Bezeichnungen gehören zu unserem Marketing“, sagt Judith Zeitler, während sie den Verkaufsautomaten im 24/7-Hofladen befüllt. Sie bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Verlobten Kevin Weigl und dessen Eltern Michaela und Alexander Weigl den Milchkuhbetrieb Walerhof in Tirschenreuth in Bayern. Der Betrieb hat bereits mehrere Jahre Erfahrung in der Direktvermarktung von Fleisch, Frischmilch und Eis. Seit Ende 2023 gibt es auch Käse aus der hofeigenen Milch. Das Besondere: Sie produzieren den Käse in ihrer Grenzlandkäserei GbR mit vier weiteren Milchviehbetrieben (siehe Kasten auf Seite 16).

Thomas Fröhlich verarbeitet in dem 13 m² großen Raum auf dem Lkw bis zu 1 700 kg Milch pro Tag.

Mobil statt fest

Die fünf Gesellschafter entschieden sich bewusst gegen eine feste und für eine mobile Käserei. „So haben die Milcherzeuger wenig zusätzliche Arbeit, weil zum Beispiel kein Milchtransport nötig ist“, erklärt die Geschäftsführerin der Grenzlandkäserei, Antje Grüner. Die mobile Käserei befindet sich auf einem 7,5-Tonner, passend umgebaut von einer Fachfirma. Auf der Ladefläche gibt es neben einer Hygieneschleuse einen Technikraum mit einem Thermisator, der die Rohmilch vor dem Verkäsen schonend erhitzt. Im 13 m² großen Verarbeitungsraum auf der Lkw-Ladefläche stehen unter anderem zwei Käsekessel mit einem Volumen von je 700 l sowie eine 300-l-Weichkäsewanne.

Für das Käsen zuständig ist der gelernte Metzgermeister Thomas Fröhlich. Er ist bei der Grenzlandkäserei fest angestellt. Montags und mittwochs fährt er zu den Milchkuhbetrieben. Dort pumpt er die

In der mobilen Käserei sind Verarbeitungsraum, Hygieneschleuse und Technik untergebracht. Vor dem Verkäsen wird die Milch erhitzt. Fotos: Grenzlandkäserei GbR

Rohmilch aus dem Tank in die Kessel auf dem Lkw, um sie vor Ort zu verarbeiten. Rund sechs bis sieben Stunden ist er mit dem Verkäsen auf dem Hof beschäftigt.

Ganz ohne einen festen Standort kommt die Grenzlandkäserei nicht aus. Für Reiferaum und Lager hat die GbR ein Gebäude in Tirschenreuth für 15 Jahre angemietet und umgebaut. Dort legt Thomas Fröhlich die Käselaibe am Tag nach dem Käsen ins Salzbad und dann in den Reiferaum auf Fichtenholzbretter. Hier ist Platz für bis zu 650 Laibe, die täglich gepflegt werden. Nach etwa sechs Wochen können die Landwirte ihren Käse abholen. Neben Reiferaum und Lagerflächen gibt es auch Platz zum Portionieren und Vakuumieren der Laibe. „Die Betriebe können ihre Laibe auch am Stück bekommen. Doch die meisten nutzen diesen Service, weil ihnen Räumlichkeiten und Zeit fehlen“, sagt Antje Grüner. Neben Thomas Fröhlich sind für die Käsepflege

Judith Zeitler, Michaela Weigl, Antje Grüner und Alexander Weigl (von links) im Milchviehstall vom Walerhof

eine weitere Person angestellt sowie zwei Teilzeitkräfte für das Verpacken.

Weich-, Schnitt- und Hartkäse

Jeder Betrieb bestimmt, welche Milchmenge verarbeitet, welche Käsesorten produziert werden, und verwendet seine eigenen Etiketten. Sorge davor, dass sich die Direktvermarkter gegenseitig Konkurrenz machen, haben die Gesellschafter nicht. „Jeder Betrieb setzt eigene Akzente. Deshalb haben wir uns bewusst dagegen entschieden, unser Logo auf Etiketten zu drucken“, so Antje Grüner. Auf den verkaufsfertigen Käsestücken ist das

Im Reiferaum lagern die mit den Namen der Höfe gekennzeichneten Käselaibe für etwa sechs Wochen.

Judith Zeitler befüllt den Automaten im 24/7-Hofladen des Walerhofes. Herzstück sind die eigenen Käse mit ungewöhnlichen Namen.
Foto: A. Reimink

Dass der Käse aus der Grenzlandkäserei stammt, verrät nur die DE-Nummer. Jeder Betrieb nutzt sein eigenes Etikettendesign.
Foto: A. Reimink

Unternehmen nur anhand der DE-Nummer erkennbar. Vorgegeben für die Verarbeitung sind eine Mindestmenge von 300 l Milch und die runden Käseformen. Der Walerhof lässt beispielsweise alle drei Wochen 1 700 kg Milch zu Schnittkäse mit und ohne Kräuter sowie Käse nach Tilsiter Art und Camembert verarbeiten. Den Käse vermarktet der Walerhof im eigenen Hofladen und in 15 Supermärkten, bei Metzgern und anderen Wiederverkäufern.

Angemessene Preise

Die Kosten für das Verkäsen zahlen sowohl die Eigentümer als auch externe Betriebe an die GbR. Diese sind abhängig von der verarbeiteten Milchmenge gestaffelt. Bei 1700 kg fallen 1,20 €/kg Milch an. Hinzu kommen die Anfahrtskosten sowie gegebenenfalls das Portionieren und Verpacken. „Im Schnitt liegen die Produktionskosten bei 12 bis 15 €/kg Käse, plus Milchgeld. In ihrem Hofladen verkauft Familie Weigl die rund 150 g schweren Stücke für umgerechnet 28 bis 30 €/kg. Im Supermarkt liegen die Preise höher, da die Einzelhändler ihre Margen draufschlagen. „Wir produzieren hochwertigen, handwerklich erzeugten Käse, der nicht unter Wert verkauft werden sollte“, meint Michaela Weigl. ➤

Anke Reimink, LV

Mehr Wertschöpfung für die Milch

Die Grundlage für die Grenzlandkäserei entstand in einem Projekt der „Öko-Modellregion Stiftland“. Das Stiftland befindet sich in der Oberpfalz, direkt an der Grenze zu Tschechien. In der milchstarken Region gibt es keine verarbeitende Molkerei mehr. Das Projekt sollte daher Lösungen erarbeiten, wie sich wieder mehr Wertschöpfung aus der Milch in der Region halten lässt. Ein Vorschlag war, eine gemeinsame Käseproduktion zu etablieren. Rund zehn interessierte Betriebe – darunter Familie Weigl – begannen 2019 mit den Planungen. „Uns war schnell klar, dass wir eine geschäftsführende Person brauchen. Das Verwalten und Organisieren einer Käserei schafft kein Landwirt neben dem Hofalltag“, erklärt Alexander Weigl, der heute stellvertretender Geschäftsführer ist. Als Hauptverantwortliche konnten die Landwirte Antje Grüner gewinnen, die das Projekt der Öko-Modellregion Stiftland geleitet und die Idee der gemeinsamen Käseproduktion von Anfang an begleitet hatte. Am Ende gründeten fünf landwirtschaftliche Betriebe, davon zwei ökologisch und drei konventionell geführte, 2021 die Grenzlandkäserei GbR. Nach langer Wartezeit auf Fördermittel aus dem LEADER-Programm konnten sie im Mai 2023 mit den ersten Produktionsdurchgängen starten.

In die Käserei haben alle GbR-Partner zusammen rund 480 000 € investiert. Die Käserei wollen sie daher bestmöglich auslasten. Derzeit wird an zwei Tagen in der Woche gekäst, optimal wäre eine Nutzung an drei bis vier Tagen. Dazu werden aktuell zwei weitere Mitarbeiter für die Käserei ausgebildet und die GbR möchte weitere Milchbetriebe für die Lohnkäserei gewinnen. Denn zusätzlich zur Produktion bei den fünf Inhabern bietet die GbR das Verkäsen auch für externe Betriebe an. 2024 waren das 21 Betriebe im Umkreis von rund 100 km um das Reifelager in Tirschenreuth. „Hier sehen wir noch viel Potenzial“, erklärt Antje Grüner.