



Das Magazin für
Gaumenfreunde & Genussentdecker

AUSGABE 4

Winter 2015/16



» ZEITREISE.

Kühe habe ich schon immer lieber gehabt.
Eine Milchbäuerin (Jahrgang 1924) erinnert sich.

Die gute alte Zeit gibt es vor allem in Kinderbüchern.
Ein Milchbauer (Jahrgang 1993) schaut in die Zukunft.

Herzerwärmend. Rezepte für die kalte Jahreszeit.

Das Schöpfen war eine Strafe Gottes.
Stemmers Genusskunde, Teil 2 – Quark & Co.

» WINTERZEIT: ZEIT FÜR IDEEN!

Duften gegen Novemberblues



Bei kalten Füßen, Novemberblues und Festtagsstress empfehlen wir **heiße Gewürzmilch**. Unser Rezept für vier Gläser:

1. **200 ml Wasser** aufkochen.
- Die Schale von **1 kleinen, unbehandelten Orange**, **2 cm frischen Ingwer** in Scheiben, **1/2 Zimtstange** und **50 g braunen Zucker** zugeben. 5 Minuten ziehen lassen. **1 TL Schwarztee** zufügen und weitere 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und mit **400 ml Milch** noch einmal aufkochen.
- Inzwischen **200 ml Sahne** mit **1 EL Puderzucker** und **1 TL Lebkuchengewürz** halbsteif schlagen. Gewürzmilch in Gläser füllen und die Sahne darauf verteilen.

EIN STÜCK JAMMER, WUNDERBAR.



Anne-Katrin Weber und
Sabine Schlimm, *Küchenschätze –
Rezepte für die Seele*.
GU Themenkochbuch 2015,
19,99 Euro.

UNSER TIPP FÜR ...

- Entdecker ★★★★★
- Augenmenschen ★★★★★
- Anfänger ★★★★★
- Vegetarier ★★★★★

Eine Kindheit in den 70ern. An Pellkartoffeln lustvoll die Finger verbrannt (ja, liebe Kinder, Finger verbrennen an Fingerfood war damals noch unbeweiht möglich). Die Qualität eines Tages an der Frage bemessen, ob es mittags Linsen und Wienerle geben würde. Von der Großgroßgroßtante gebratene Leber als Schnitzel untergejubelt bekommen und umgehend lieben gelernt (die Tante wie die Leber). Beim Badeausflug zum See Königsberger Klopse aus dem Henkelmann gelöffelt: Dieses aufregend exotische Kapernaroma, zwischen salzig, gruselig und sehr erwachsen. Eines Morgens geht der Hefeteig nicht auf: So ein Jammer!, ruft die Omi. Ob es noch ein Stück Jammer haben dürfe, fragt nachmittags das Kind. Und wieder ist eine Familienlegende geboren,

die Bauch und Herz ganz eng verbindet. Jetzt gibt es das Buch, das Herz und Bauch in die Welt der Gerüche, Geschmäcker und Gefühle von damals versetzt. Die Fotos verflechten, liebevoll detailliert und puristisch zugleich, das Einst und Heute. Die Rezepte machen auch dem Ungeübten Mut, so überschaubar ist die Zutatenliste, so klar die Anleitung. Dazwischen Schmökertexte wie das Loblied auf den Schmorduft, der aus dem Rindsrouladentopf direkt ins Langzeitgedächtnis zieht. Die Apfelkunde für Kuchen, Bratobst und Kompott (schon mal von der Goldparmane gehört?). Und das Plädoyer für die selbst gekochte Brühe. Kein Buch für Entdecker! Sondern für Wiederentdecker und Endlich-kannich's-selber-Kocher. Zum Glück.

VERSCHENKEN UND VERNASCHEN.

Leckermäulchen trifft Augenmenschen, oder besser: Ernährungswissenschaftlerin und Grafikdesignerin tun sich zusammen und kreieren schöne Rezeptbücher. „Weihnachtsgeschenke aus der Küche“ heißt das jüngste. Wobei man das „Weihnachts“ auch streichen könnte, denn viele der feinen Aufstriche, Chutneys, Sößchen und Knabbereien sind nicht an eine Saison gebunden, sondern allein an die Schlemmerlust.

Der Clou: Jedes Rezept listet nicht nur Zutaten und Zubereitung der Leckereien, sondern auch für die hübsche Verpackung und für selbst gemachte Geschenkanhänger auf. Kopiervorlagen für Etiketten finden sich im Schlussteil des Buchs; außerdem kann man sie auf der Verlags-Website herunterladen. Ein weiteres Plus: Etliche der Mitbringsel lassen sich fast noch auf dem Sprung zur Einladung mixen, einkochen oder backen, so schnell und unkompliziert funktionieren die Rezepte. Vermisst haben wir einzig Hinweise, wozu Köstlichkeiten wie Mangoketchup, Korianderpesto und Zwiebel-Cranberry-Chutney passen könnten. Aber das hilft: einfache der Nase nach – und ausprobieren.

UNSER TIPP FÜR ...

- Entdecker ★★★★★
- Augenmenschen ★★★★★
- Anfänger ★★★★★
- Vegetarier ★★★★★



Sabine Fuchs, Susanne
Heindl: *Weihnachtsgeschenke
aus der Küche*.
Jan Thorbecke Verlag 2015,
ca. 14,99 Euro.



WO WARTET DIE ZUKUNFT? AN DER (MILCH-)BARI!

Wäre ein Milchberuf nach meinem Geschmack? Antworten auf diese Frage finden Jugendliche auf der Messe Berufsbildung am Gemeinschaftsstand für die „grünen Berufe“ – zum Beispiel im Gespräch mit Lehrkräften, Schülerinnen und Schülern der Milchwirtschaftlichen Lehr-, Versuchs- und Fachzentren Triesdorf und Kempten. Zur Stärkung lädt die Milchbar der bayerischen Milchwirtschaft ein.

- » BERUFSBILDUNG 2015,
7. bis 10. Dezember, Messezentrum
Nürnberg, Halle 7, Stand 7-103.
Messeinfos: www.bbk.bayern.de

ESSEN & LEBEN.

Von Rohmilch bis Reifekeller: Gemeinsam mit Brauern und Winzern stellen bayerische Molkereien und Käsereien ihre Handwerkskunst auf der Messe Food & Life vor. Am Stand der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft können Sie geschützte Käsespezialitäten wie Allgäuer Bergkäse, Allgäuer Emmentaler und Weißflacker verkosten.

- » FOOD & LIFE,
25. bis 29. November 2015, Messegelände
München, Halle C3 (Gemeinschaftsstand
des Landwirtschaftsministeriums).
Messeinfos: www.food-life.de

» KÜHE MOCHTE ICH SCHON IMMER LIEBER.

Als sich Josef und **Resi Pellmeyer** 2002 endgültig zur Ruhe setzten, mied die alte Milchbäuerin lange Zeit den Melkstand. „Ich hatte so Zeitlang, dass ich gar nicht hingehen konnte.“ Wenn sie heute über den Hof spaziert, schaut sie immer bei den Kälbern vorbei und manchmal auch bei den Milchkühen. Für uns hat sie eine Zeitreise unternommen.

Weit weg.

Resi Pellmeyer kam 1924 auf dem Omerhof in Allershausen (Oberbayern) zur Welt. 1952 heiratete sie auf den 15 Kilometer entfernten Eggertshof in der Nähe von Pulling ein. Als die junge Frau im Brautkleid den elterlichen Hof verließ, weinte ihr Vater: „Warum musst Du so weit weggehen?“ Doch der Kontakt blieb eng, beide Familien wuchsen zusammen.

Der Eggertshof wurde 1418 erstmals urkundlich erwähnt; seit dem 18. Jahrhundert ist er in Familienbesitz. Heute ist der Hof breit aufgestellt: Die Milcherzeugung ist das Herz der Landwirtschaft. Weitere Betriebe widmen sich der Verwertung von organischen Abfällen; sie produzieren Kompost und Biogas, unter anderem für Haushalte in Freising und München.

HEUTE GEHE ICH NICHT IN DEN STALL ...

„Kühe mochte ich schon immer lieber als Schweine. Die kann man auch mal in den Arm nehmen. Als ich nach der Hochzeit auf den Eggertshof kam, gab es Kühe und Schweine. Wenn ich etwas für Schweine übriggehabt hätte, wären mehr dazugekommen. Aber so hat mein Schwiegervater sich stärker auf die Milchwirtschaft verlegt. Der Melkstand wurde und blieb mein Reich; mein Mann war lieber in der Werkstatt.“

Wegen den Kühen war ich immer die Erste, die aufgestanden ist. Nur als mein erstes Kind zur Welt kam, bin ich liegen geblieben. Als mein Mann aufwachte und mich neben sich sah, war er ganz erstaunt. Da sagte ich ihm: Heute gehe ich nicht in den Stall, heute fahren wir ins Krankenhaus.

QUALITÄTSSICHERUNG MIT DEM SEIHTUCH

Unsere Kühe sind im Sommer auf der Weide gestanden und haben nur Grünfutter gefressen. Im Winter haben wir Heu, Weizen und Maissilage gefüttert. In der Herde standen die Kühe eng zusammen, die miteinander groß geworden sind. Wenn wir eine von ihnen verkauft haben, waren die anderen ganz unruhig.

» MILCHPREIS, DEN RESI PELLMEYERS VATER 1928 NOTIERTE: 15 PFENNIG PRO LITER. DURCHSCHNITTLICHER MILCHPREIS IN BAYERN IM SEPTEMBER 2015: 30 CENT. «

Jeden Morgen bin ich als Erstes zur Weide gegangen und habe die Kühe zum Stall getrieben. Am Anfang haben wir noch im Stall mit der Hand gemolken. Später haben wir eine Melkmaschine angeschafft; 1960 wurden unser Melkstand und der Laufstall gebaut. Die Kälber durften vier Wochen lang bei der Mutter saufen. Wir mussten gründlich nachmelken, bis das Euter ganz leer war; sonst konnten die Kühe eine Euterentzündung bekommen. Als ich neu auf dem Hof war, hat mein Schwiegervater das immer kontrolliert. Aber ich hatte ja schon Erfahrung von daheim. Nach dem Melken haben wir das Seihtuch in den Seiher gelegt und die frische Milch durchgeschüttet. Das Tuch wurde jeden Tag gewaschen. Die Hygiene und die Milchqualität wurden schon damals überprüft. An unserer alten Melkstandtür hängen heute noch Prüfplaketten, die bis in die Sechzigerjahre zurückreichen ... Wenn wir eine kranke Kuh hatten, kam der Tierarzt aus Freising in den ersten Jahren noch mit dem Pferd.



Austrag: Altenteil, Ausgedinge

Gestöckelte Milch: Milch, die sauer wird und gerinnt

Reichsnährstand: In der NS-Zeit Organisation der Landwirtschaft mit dem Ziel, die Produktivität zu steigern und Markt und Preise zu kontrollieren

Schmarrn: Süßspeise aus Mehl, Grieß oder altbackenen Semmeln, vermischt mit Milch, Eiern, etwas Zucker und einer Prise Salz, in der Pfanne gebacken und dabei zerteilt

Schweizer/in: Knecht/Magd, der/die für das Milchvieh verantwortlich war

Seiher: Sieb

Seihtuch: Passiertuch zum Sieben

Zeitlang: Heimweh, Langeweile, Sehnsucht

LEXIKON.

DIE SCHÖNE LONI

An eine Kuh aus meinen Jugendtagen erinnere ich mich noch besonders: die Loni. Sie war so schön, dass sie 1939 auf der Ausstellung des Reichsnährstands in Leipzig gezeigt werden sollte. Unsere Schweizerin Zenta ist mit Loni vorausgereist und hat sie zwei Wochen lang betreut. Ich bekam extra schulfrei und durfte mit meinen Eltern mit dem Auto hinfahren. Die Reise nach Leipzig dauerte mehrere Tage, ich weiß noch, an einem Tag sind wir 100 Kilometer gefahren. So weit waren wir noch nie von daheim fort. Es war unsere erste und letzte Reise mit dem Auto; im September begann schon der Krieg.

Früher hat man von der Milch ganz gut leben können, zusammen mit dem Rindfleisch und der Schweinemast. Schon in den Fünfzigerjahren kam jeden Tag der Milchwagen. Meist haben die Knechte die schweren Milcheimer zur Straße gebracht und in den Tank geleert. Lange Zeit haben wir auch Rohmilch ab Hof verkauft. Ich habe immer etwas Milch stöckeln lassen – in der Küche, denn zum Stöckeln braucht sie Wärme. Damit es schneller ging, konnte man etwas saure Milch vom Vortag dazugeben. Zum Frühstück haben wir gerne Schmarrn gegessen, auch mit Obst, aber oft mit gestöckelter Milch. Die Milch war eben immer da und immer gut.



Links: Stolze Eltern: Resi und Josef Pellmeyer mit ihrem ersten Sohn Josef im großen Kinderwagen. Seit 1983 leitet Josef Pellmeyer jr. den Betrieb. Unten: Beim täglichen Rundgang schaut Resi Pellmeyer immer beim Nachwuchs vorbei.



SÜDFRÜCHTE STATT SMARTPHONE.

Wie die zehnjährige Resi Pellmeyer 1934 das Weihnachtsfest erlebte, schrieb sie in einem Schulaufsatz: „Am Heiligen Abend warteten wir hart auf die Bescherung. Als um Viertel nach acht ein feines Glöcklein läutete, stürmten wir sofort in das Wohnzimmer. Vor uns stand ein glänzender Weihnachtsbaum, behangen mit silbernen Glaskugeln, bunten Ketten, Engelein und funkelnden Sternen. Unter dem Weihnachtsbaum lagen die Geschenke, eine Puppe, ein Teddybär mit einer Jacke, Südfrüchte und süßes Backwerk.“



VON DER MAGD ZUM LEHRLING

Wir hatten mehrere Knechte und Mägde. Der älteste Knecht war der erste Knecht, dann gab es noch den zweiten Knecht und den Fuhrknecht. Der war nur für die Pferde verantwortlich. Auch als sich die Traktoren verbreitet haben, wurde oft noch mit Pferden geackert. Viele Fuhrknechte hatten ja keinen Führerschein. Der Übergang vom Pferd zur Maschine ging ganz allmählich voran. Die Stallmagd nannte man Schweizerin. Einmal hatten wir eine Magd aus Norddeutschland. Sie legte Wert darauf, alles über die Milchwirtschaft zu lernen. So hatten wir unseren ersten Lehrling. Weil ich die dreijährige Hauswirtschaftliche Fortbildungsschule in Altötting besucht hatte, durfte ich ausbilden. An der Schule hatten wir viele Fächer, von Hauswirtschaft bis Gartenbau und von Deutsch über Buchführung bis zum Anstandsunterricht! Am Anfang kamen viele Lehrlinge aus dem Norden. Damals waren dort die Höfe oft so klein, dass es sich für die Familien nicht rentiert hat, auszubilden – es gab also einfach nicht genug Lehrfrauen.

RUMSTEHEN IST NICHT GLEICH RUMSTEHEN!

Ich habe die Arbeit mit den Tieren sehr gemocht. Aber auch den Haushalt habe

WIE DIE ZEITEN SICH ÄNDERN: 1960 SCHAFFTEN DIE PELLMEYERS DIE ANBINDEHALTUNG AB UND BAUTEN FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT EINEN MODERNEN LAUFSTALL. PROMPT WURDEN SIE WEGEN TIERQUÄLEREI ANGEZEIGT. DER ERSTATTER DER ANZEIGE FAND ES HÖCHST BEDENKLICH, DASS DIE KÜHE EINEN AUSLAUF INS FREIE NUTZEN KONNTEN.

ich gerne geführt, gern gekocht und gebacken. Doch das war damals wie heute: Die Arbeit im Haus war nicht so angesehen. Frauen, die draußen mitgearbeitet haben, waren mehr anerkannt. Meine Mutter hat immer gesagt: 'Wenn man draußen rumsteht, dann macht das nichts. Wenn man drinnen rumsteht, dann gilt man als faul.' Die weiblichen Lehrlinge hatten eigentlich eine doppelte Ausbildung: in der Hauswirtschaft und in der Landwirtschaft. Früher waren wir für die Lehrlinge wie Ersatzeltern. Viele kamen von weiter her, manche hatten gar keine Familien mehr. Heute haben sie alle Autos und fahren auch mal unter der Woche heim. Was geblieben ist: die Liebe zu den Tieren. Und es prägt junge Menschen, wenn sie Verantwortung tragen für andere Lebewesen.“

Herzerwärmend.

An Festtagen:

GESCHMORTE RINDERSCHULTER



1 kg Rinderschulter
20 ml Sonnenblumenöl
200 ml helles Bier
200 g Perlzwiebeln
80 g geschälte Esskastanien (vorgegart)
1 ½ Bund Schnittlauch
140 g bayerische Butter
Salz, Pfeffer
400 g orange Süßkartoffeln

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Fleisch salzen, pfeffern und mit dem Öl im Schmortopf im Ofen von allen Seiten anbraten. 100 ml Bier angießen, zudecken und 1,5 bis 2 Stunden schmoren. Nach und nach das restliche Bier zugeben und den Braten ab und zu wenden. Perlzwiebeln schälen und nach etwa 45 Min. zusammen mit den Esskastanien zur Rinderschulter geben. Das Fleisch ist fertig, wenn eine Rouladennadel sich leicht einstecken und wieder herausziehen lässt.

Süßkartoffeln schälen und in große Stücke schneiden, in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Abgießen, im Mixer mit Butter fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Braten auf eine Platte legen, die Sauce aus dem Bräter in einen Topf gießen. Kalte Butter in kleinen Stücken in die Sauce rühren, Schnittlauch zugeben und abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Schnittlauch-Sauce und Süßkartoffel-Puffern servieren.

Mit Freunden:

BAYERISCHES KÄSEFONDUE



400 g Allgäuer Emmentaler
400 g bayerischer Hartkäse
100 g frische Steinpilze oder Austernpilze; alternativ: pro Person einige kleine gedämpfte Kartoffeln
40 g Zwiebelwürfel
40 g bayerische Butter
0,4 l Weißwein
2 TL Zitronensaft
2 EL Speisestärke
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Weißbrotwürfel

Den Käse reiben. Die Pilze säubern und in Stücke schneiden. Butter erhitzen, Zwiebelwürfel anschwitzen (ohne dass sie Farbe annehmen). Pilze hinzufügen und kurz darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fonduetopf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Den Käse mit Wein, Zitronensaft und Speisestärke unter ständigem Rühren darin erwärmen, bis die Masse schön cremig ist. Dann die Pilze unterrühren.

Das Fondue auf einem brennenden Rechaud (Stövchen, Speisewärmer) servieren. Dazu: Weißbrot.

Beide Rezepte sind für vier Portionen berechnet.

Viele weitere Rezepte finden Sie im Internet:
www.meister-der-vielfalt.de/rezepte



Tipps zum Thema ...



Schichtkäse gehört zur vielseitigen Familie der Quarkprodukte. Frankenland Schichtkäse mit zehn Prozent Fett i. Tr. (500 g) wird nach alter Tradition schichtweise geschöpft. Beim Genuss spürt man die schöne, lockere Schichtkäse-Struktur. Und weil das Eiweiß in seinem natürlichen Aufbau erhalten bleibt, eignet er sich besonders gut zum Backen.
www.bmi-eg.com



Kein Wunder, dass Gletschertaler so würzig schmeckt: Die Spezialität wird aus natürlicher, silagefreier Heumilch gekäst; anschließend reift sie 24 Monate lang in den Naturreife-Kellern der Schönegger Käse-alm. Im geschmeidigen Käseteig mit 50 Prozent Fett i. Tr. bilden sich während der langen Reife Salzkristalle. Ein besonderer Genuss, den Sie auch online bestellen können.
www.schoenegger.com



Grand Noir von Cambozola ist ein besonders lange gereifter Weichkäse, verfeinert mit blauen Edelkulturen. Gemeinsam mit einem besonderen Kaltreifeverfahren im versiegelten schwarzen Wachsmantel sorgen sie für den würzigen Geschmack und die unverwechselbar geschmeidige Konsistenz, die auf der Zunge zergeht.
www.champignon.de



Bulgarischer Joghurt ist für seine einzigartigen Bakterienkulturen berühmt. Bulgara Joghurt wird aus frischer, bayerischer Landmilch mit original bulgarischen Reinkulturen hergestellt. So erhält er seinen einzigartigen vollmundigen Geschmack und wirkt sich gleichzeitig positiv auf die Darmflora aus. Bulgara Joghurt mit 3,5 Prozent Fett gibt es im 175- und im 500-Gramm-Becher.
www.bayernland.de

» FEINES
(NICHT NUR)
ZUM FEST.
News und Saison-Spezialitäten



DIE GUTE ALTE ZEIT GIBT ES VOR ALLEM IN KINDERBÜCHERN.

Johannes Maurer liebt das Leben auf dem Land, seinem Land. „Ich bin gerne daheim, hier gehöre ich hin.“ Dass Milchbauern keinen Feiertag kennen, macht ihm nichts aus. Freitags mit Freundin und Freunden ausgehen und am nächsten Morgen um sechs Uhr im Stall stehen? Johannes Maurer lacht. „Das geht schon, wenn man jung ist.“

Oft kommen Familien auf dem Hof vorbei, um mal nachzusehen, wer die Milch gibt. Und seit sich Johannes Maurers Mutter zur Erlebnisbäuerin weitergebildet hat, besuchen regelmäßig Schulklassen den Hof. Dann werden auch kritische Fragen gestellt. „Wir Landwirte müssen heute erklären, was wir wie und warum tun“, sagt Johannes Maurer. „Öffentlichkeitsarbeit ist wichtig. Besonders, wenn es ums Tierwohl geht. Unsere 120 Milchkühe halten wir im Laufstall. Die Tiere haben viel Platz, Licht und Luft, strohgedeckte Liegebereiche und Kuhbürsten, sie können sich bewegen und fressen, wann sie wollen. Die gute alte Zeit gibt es vor allem in Bilderbüchern. Tatsache ist: Früher standen Milchkühe oft in einem finsternen Eck im Anbindestall.“

„Hier gehöre ich hin.“

Johannes Maurer, 22, ist Milchbauer in Mittelfranken. Seine Stationen: Mittlere Reife, Ausbildung zum Landwirt, Praxisjahr, drei Semester an der Meisterschule, Abschluss als Klassenbeste. Als Nächstes möchte er die Ausbildung zum Agrarbetriebswirt machen, noch mehr lernen über Management und Mitarbeiterführung. Parallel arbeitet er gemeinsam mit seinen Eltern und Großeltern auf dem Familienbetrieb.



Zur modernen Viehhaltung gehört auch, nicht mit dem Stock zu regieren. In seiner Ausbildung hat Johannes Maurer gelernt, wie er den „Kuhkomfort“ steigern, das Vertrauen der Tiere gewinnen und so Stress im Stall vermeiden kann. Lärm, hektische Bewegung, Schubser und Stöße beunruhigen die Kuh. Wer ruhig auftritt und den „toten Winkel“ des Kuhauges beachtet, besänftigt das Tier. Und auch kleine Belohnungen stärken die Freundschaft.

Mit Augen, Nase und Händen stellt ein Milchbauer fest, ob es seiner Herde gut geht. Die Familie Maurer nutzt Hightech zur Unterstützung. Jede Milchkuh trägt einen Transponder am Fuß, ein kleines Gerät, das Daten aufnimmt und per Funk an einen Computer überträgt. Der Transponder misst die Aktivität der Kuh. Erhöhen sich die Werte deutlich (weil die Kuh zum Beispiel ihre Herdengenossinnen bespringt), ist der beste Zeitpunkt für die Besamung.

Qualitätssicherung ist neben dem Tierwohl das zweite große Verbraucherthema. Johannes Maurer findet die vielfältigen Kontrollen vom Futtermittel über die Eutergesundheit und den blitzblanken Melkstand bis hin zur Milchqualität richtig und wichtig.

„WIR NEHEMEN AM QM-PROGRAMM TEIL, WEIL QUALITÄTSSICHERUNGSSYSTEME MEINER MEINUNG NACH WICHTIG SIND, DAMIT SICH DER VERBRAUCHER AUF DIE QUALITÄT DER LEBENSMITTEL VERLASSEN KANN. DIES STÄRKT DAS VERTRAUEN DER VERBRAUCHER ZU DEN PRODUZENTEN.“

Der junge Landwirt hat drei Geschwister. Seine beiden Schwestern haben sich für ganz andere Laufbahnen entschieden, der jüngere Bruder geht noch zur Schule. Dass Johannes den elterlichen Hof übernehmen wird, ist für ihn eine Frage der Tradition und der Überzeugung. „Ich hatte schon immer Freude an der Arbeit in der Natur und am Rhythmus der Jahreszeiten. Es macht auch Spaß, wenn man am Abend die Früchte der Arbeit sieht. Und ich kann mich immer weiterbilden, lerne nie aus. Landwirt war und ist mein Traumberuf.“

Gemeinsam mit seinem Teampartner Johannes Bayer holte Maurer 2015 den zweiten Preis beim Berufswettbewerb der Deutschen Landjugend. Neben Fachwissen und praktischem Können mussten die jungen Milchbauern auch ihr Talent in der Öffentlichkeitsarbeit beweisen. In einem Rollenspiel gaben sie Experteninterviews. **„Transparenz und Kommunikation“, sagt Johannes Maurer, „auch das gehört zur Zukunft der Milchwirtschaft.“**



**MITMISCHEN!
IMMER WIEDER TOLLE
GEWINNSPIELE AUF:
www.meister-der-vielfalt.de**



Josef Stemmer ist ein Milchmensch durch und durch: Landwirtssohn, Molkereimeister, DLG-Qualitätsprüfer, Marketingleiter der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft. Seit 2015 ist er im Ruhestand. Endlich hat er viel Zeit – zum Beispiel, um uns das Genießen beizubringen.



STEMMERS GENUSSKUNDE TEIL 2: QUARK & CO.

DAS SCHÖPFEN WAR EINE STRAFE GOTTES.

Frischkäse nennt man alle Käse, die nicht reifen: Quark und Schichtkäse, üppigen Doppelrahm- oder Rahm-Frischkäse und den körnigen Hüttenkäse. Frischkäse kann man pur und in ungezählten süßen und herzhaften Variationen vernaschen: mit Früchten, Gemüse, Kräutern und Knoblauch, als Zutat zu Desserts oder als Strudelfüllung. Magerquark ist auch als Sportlernahrung spitze. Er liefert enorm viel Eiweiß, ist fettarm und sättigt lange.

AUCH RAHMQUARK HAT MAL MAGER ANGEFANGEN

Doch wie wird die Milch zum Quark? „Um Quark herzustellen, verwendet man heute meist Magermilch. Ihr gibt man Milchsäurebakterien zu, damit sie eindickt. Deshalb nennt man das Verfahren Dicklegen“, erklärt Josef Stemmer. „Nach zwölf bis achtzehn Stunden ist sie richtig schön dick und milchsauer. Jeder Hersteller verwendet andere Bakterien, aromatische,

milde oder solche, die mehr Säure bilden. Der Bakterienanteil am Quark beträgt weniger als 0,1 Prozent. Doch dieser minimale Anteil ist ausschlaggebend für den Geschmack.“

Je nach gewünschter Fettstufe wird dem Magerquark schließlich Sahne zugegeben. Die Angabe zum Fettgehalt bezieht sich beim Quark wie beim Käse auf die Trockenmasse. Quark besteht zu 80 Prozent aus Wasser. Quark der Rahmstufe mit 40 Prozent Fett in der Trockenmasse (i. Tr.) hat also absolut nur einen Fettanteil von 10 Prozent. Man unterscheidet acht Fettgehaltsstufen, von der Magerstufe über die Viertel-, Halb- und Dreiviertelfett- bis zur Rahm- und Doppelrahmstufe.

JOSEF STEMMERS TIPP: „PROBIEREN SIE QUARK IN VERSCHIEDENEN FETTSTUFEN PUR UND ERFORSCHEN SIE, WIE SICH 'MUNDGEFÜHL' UND GESCHMACK VERÄNDERN. DAS IST GENAUSO SPANNEND, WIE KÄSE ZU VERKOSTEN, UND SIE WERDEN GARANTIERT KÜNFTIG QUARK ANDERS EINKAUFEN.“



VOM LEINENSACK ZUR ZENTRIFUGE

Josef Stemmer hat noch die traditionelle Quarkherstellung von der Pike auf gelernt. „Die dickgelegte Milch wurde in ausgekochte Leinensäcke gefüllt; ein Teil der Molke lief von selbst ab, den Rest konnte man auspressen. So wurde der Quark schön trocken“, erinnert sich Stemmer. „Heute verwendet man meist Zentrifugen oder Ultra-Filtrationsanlagen, um die Molke vom Quark abzutrennen. Naturkäseerien setzen noch auf handwerkliche Verfahren.“

Magerquark ist am trockensten; im Mund fühlt er sich etwas stumpf und rau an. Man kann mitunter seine Kügelchenstruktur



erkennen. Sie entstehen, wenn sich das Eiweiß in der Milch zusammenzieht. Weil Magerquark nicht durch Düsen gepresst wird, bleibt seine Eiweißstruktur erhalten und er bewahrt seine typische Konsistenz. Halbfetter Quark bewegt sich an der Grenze zwischen trocken und cremig; je höher der Fettgehalt, desto glatter und sahniger der Genuss. Doch auch Magerquark wird schön cremig, wenn man ihn mit Sprudelwasser glattrührt!

>> WUSSTEN SIE, DASS BAKTERIEN DIE FLEISSIGSTEN ARBEITER DER WELT SIND? SIE ARBEITEN IMMER! <<

Eine Variante des Quarks ist der Schichtkäse. In seiner Lehrzeit musste Josef Stemmer ihn regelmäßig herstellen – oder besser gesagt: von Hand schöpfen. „Zunächst haben wir Milch auf den gewünschten Fettgehalt eingestellt und dann dickgelegt. Diese Dickete, also die eingedickte Milch, wurde geschnitten. Dabei trat die flüssige Molke aus. Übrig blieb eine relativ feste, trockene Masse. In eine eckige Form schöpfte man eine Schicht von dieser Masse. Wenn die Oberfläche leicht angetrocknet war, wurde die nächste Schicht aufgeschöpft. Und so weiter, bis

AHA!

Milchsäurebakterien sind lebende Mikroorganismen. Sie werden verwendet, um Lebensmittel haltbar zu machen (Sauerkraut) oder um z. B. Roggenmehl zu verbacken (Sauerteig). Gibt man sie zur Milch, wandeln sie den Milchzucker (Laktose) teilweise in Milchsäure um. So entstehen Sauer Milchprodukte wie Kefir oder Joghurt.

Milchsäurebakterien werden in Milch gezogen und anschließend gefriergetrocknet. Im menschlichen Körper unterstützen sie die Aufnahme von Kalzium aus der Milch und fördern die Verdauung.

vier Schichten aufeinander lagen – immer abwechselnd mit vollem Fettgehalt bzw. in der Magerstufe. Anschließend ruhte die Masse; dabei lief noch einmal Molke ab.“

GENUSS AUS SCHICHTARBEIT

Josef Stemmer nimmt eine Packung handgeschöpften Bio-Schichtkäse, reißt den Deckel ab und stülpt den Becher vorsichtig auf einen Teller. „Schauen Sie mal: Beim handwerklich hergestellten Schichtkäse kann man die verschiedenen Schichten erkennen. Früher unterschieden sie sich auch in der Farbe; die fettere war leicht gelblich, die magere ganz weiß.“ Als Lehrbub musste Josef Stemmer Schichtkäse schöpfen, bis sein Arm erlahmte. „Einmal wollte ich absolut nicht schöpfen und habe alles auf einmal in die Wanne gegossen, 600 Kilogramm. Da habe ich dann eins hinter die Löffel bekommen und musste wieder schöpfen. Also wirklich: Das Schöpfen war eine Strafe Gottes.“ Der Schichtkäse hat einen feinen milchsauren Geschmack. Weil er etwas „kerniger“ und trockener ist als Quark, wird er gern für Käsekuchen verwendet. Nach dem Backen sollte man Käsekuchen übrigens sieben bis acht Stunden ruhen lassen, dann entfalten sich seine Aromen aufs Feinste. Auch der fränkische Matteplootz wird in der süßen Variante traditionell mit Schichtkäse hergestellt.

JEDER AUF SEINE WEISE.

DIE EU TRÄGT „OBAZDA“ ALS GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE (G.G.A.) EIN

Seit mehr als 150 Jahren schmiert man sich in Bayern Obazdn aufs Brot (auch mit Brezen oder Salzstangen schmeckt er übrigens hervorragend). Jetzt wurde seine kulinarische Bedeutung hoch offiziell von der EU anerkannt. „Obazda“ und „Obatzter“ sind seit 2015 als geografische Angaben geschützt.

Das bedeutet: Nur der Kult-Käseaufstrich, dessen sämtliche Zutaten in Bayern vermennt und verknetet wurden, darf als „Obazda“ bzw. „Obatzter“ in den Handel gebracht und serviert werden. Und dem nicht genug.

Der solcherart europaweit ausgezeichnete und geschützte Gaumenschmaus muss mindestens 40 Prozent Camembert und/oder Brie und insgesamt mindestens 50 Prozent Käse enthalten. Er muss erkennbare Käsestücke aufweisen und würzig-aromatisch duften und schmecken.

Darüber hinaus gilt: Leben und leben lassen. Jeder pflegt das überlieferte Rezept ... auf seine Weise! Und genau das macht den Obazdn in jedem Wirtshaus und jedem Genießer-Haushalt zu etwas ganz Besonderem.



**MITMISCHEN!
IMMER WIEDER TOLLE
GEWINNSPIELE AUF:
www.meister-der-vielfalt.de**

» IMPRESSUM.

Meister der Vielfalt

Das Magazin für Gaumenfreunde
und Genusstenntdecker
Ausgabe 4/November 2015

Herausgeber und verantwortlich für die Umsetzung

LVBM Werbe GmbH
Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München
www.milchland-bayern.de



Die Kampagne „Meister der Vielfalt“
wird finanziert aus dem Bayerischen
Milchförderungsfond (MFF).
Träger des MFF sind:



VBPM



Konzept und Gestaltung

trio-group münchen
Linprunstraße 16
80335 München
www.trio-group.de

Bildnachweis

LVBM Werbe GmbH, shutterstock.com, Michael Schinharl,
Edzard Probst, trio-group münchen, Jan Thorbecke Verlag,
Gräfe und Unzer Verlag, Resi Pellmeyer, Johannes Maurer,
Käserei Champignon, Schönegger Käsealm, Bayernland,
BMI/Frankenland

Leser-Mails

info@meister-der-vielfalt.de

Mehr erleben

www.meister-der-vielfalt.de

