

## Die Käserei

1998 wurde begonnen, die Kattendorfer Hofkäserei zu bauen, und im Juni 1999 konnte das erste Mal gekäst werden. Noch immer halten die Bautätigkeiten an, da ein Brand 2002 die Käserei weitestgehend zerstörte. Nach Abschluss aller Baumaßnahmen wird sie 17 Räume umfassen für Milchannahme, Hygiene-schleusen, Käseküche, Kommis-sionierung, Lagerung, Reifung von Weich- und Hartkäse, Kühlung, etc.

Nach Fertigstellung sollen bis zu 200.000 kg Milch pro Jahr verarbeitet werden können.

Mit dem weiteren Anwachsen der Milchmenge (momentan werden 125.000 kg Milch pro Jahr verarbeitet) müssen auch noch immer wieder neue Gerätschaften wie Maschinen und größere Kessel Stück für Stück angeschafft werden.

Der Arbeitsbedarf liegt im Moment bei ca. 60 Wochenstunden.

## Die Milch

Die durchschnittliche tägliche Milchmenge (2 Gemelke, morgens und abends) beträgt momentan 350 l. Im Frühjahr beim Weide-austrieb steigt der Fettgehalt der Milch an, da das frische, junge Grün einen hohen Energiegehalt hat. Bis zum Herbst sinkt dann der Fettgehalt kontinuierlich ab, um dann zu Beginn der Winterfütterung wieder sprunghaft anzusteigen. Den Winter über bleibt der Fettgehalt dann relativ konstant bis zum nächsten Weideaustrieb. Voraussetzung ist eine gute Heu- und Silage Futterqualität.



# Hofkäserei Kattendorfer Hof

Produkte

Zusammenhänge

Hintergründe

## Kontakt:

Klaus Tenthoff  
Dorfstrasse 1a  
24568 Kattendorf  
Tel: 04191-954216  
Büro -909436 Fax - 959437  
mail: [kattendorfer-hof@t-online.de](mailto:kattendorfer-hof@t-online.de)  
[www.kattendorfer-hof.de](http://www.kattendorfer-hof.de)

## Die Produkte

Rohmilch (4,2 % Fett und 3,2 % Eiweiß)

Buttermilch,  
Butter,

Süße Sahne – diese gibt es nur, wenn die Milch zentrifugiert wird, was einen hohen Arbeitsaufwand mit sich bringt. Die Magermilch wird für säugende Sauen und die (selten) Lederkäseherstellung benötigt.

### Käse

Hartkäse (Liethberger, Kattenberger,)

Schnittkäse (Tilsiter, Gouda, Raclette)

Weichkäse (Fetella, Camembert,

Brie, Romadour, Münster)

Frischkäse

### Sauermilchprodukte

Quark

Jogurt

Saure Sahne

Dickmilch

Bei Hartkäse werden aus 100 l ca. 8,5 kg Käse gewonnen, wobei hier Milch von 2 Gemelken verarbeitet wird. Hartkäse wird fast nur im Sommer hergestellt. Schnittkäse, weicher und milder im Geschmack, kommt auf 10 kg Käse pro 100 l Milch. Dieser wird ca. alle 14 Tage im Wechsel gekäst. Dabei werden 3 Gemelke für Raclettekäse und 4 Gemelke für Tilsiter und Gouda gesammelt. Weichkäse hat einen Ertrag von 13,5 kg pro 100 l Milch. Im Wechsel wird hier zweiwöchentlich Fetella, Camembert alle 2-3 Wochen, Münster und Romadour alle 3 Monate gekäst. Frischkäse hat mit 20 kg Ertrag auf 100 l



Milch die größte Ausbeute und wird wöchentlich frisch hergestellt.

Im Unterschied zu Käseprodukten, die mit Hilfe von Milchsäurebakterien und Lab (Enzyme aus dem Kälbermagen) hergestellt werden, sind Sauermilchprodukte nur mit Hilfe von Milchsäuren fermentiert.

Im Folgenden werden die Zusammenhänge der verschiedenen Sauermilchprodukte aufgezeigt und darüber deutlich, warum es von einigen Produkten immer tendenziell wenig gibt, während andere scheinbar im Überfluss erzeugt werden.

### Quark – Saure Sahne

Bei der Herstellung von Quark entsteht Saure Sahne. Das heißt, es gibt keinen

Quark ohne Saure Sahne und

umgekehrt. Hier kann die Käserei nicht variieren und zum Beispiel viel Saure

Sahne im Winter erzeugen,

was dann gerne abgenommen wird, und gleichzeitig keinen Quark herstellen,

der wiederum viel lieber im Sommer gegessen wird

### Rahm – Butter – Buttermilch

Um Butter und Buttermilch (das eine bedingt das andere) herzustellen braucht es Rahm. Hier besteht im Sommer – der Zeit der Hartkäseherstellung – die Möglichkeit, aus dem vielen Rahm, der beim Käsen anfällt, Butter und Buttermilch zu machen.

In den Zeiten mit wenig Milch (November bis Januar) gibt es weniger Butter, da seltener Hart- und Schnittkäse hergestellt wird.

### Molke

Der Rest, der nach getaner Weiterverarbeitung der Milch übrig bleibt, ist die so genannte Molke, die von der Käserei direkt zu den Schweinen in die Tröge geleitet wird. Für sie ist die Molke ein

hochwertiger und einfach aufzunehmender Futterzusatz. So wird kein Mineralfutterzusatz gebraucht, da die Molke von der Wertigkeit wie Getreide ist, zusätzlich aber noch andere Mineralien und Eiweiße enthält. An Bestandteilen enthält die Molke noch 0,6 % Fett und 1,2 % Eiweiß.

## Der Milchplan

Ein wöchentlicher Milchplan bildet die Grundlage für die Arbeit in der Käserei.

Montags wird die Milch vom Wochenende zu Gouda verarbeitet. Dienstags, freitags und samstags bekommt der Hofladen und die Hofgemeinschaft frische Milch. Ansonsten wird im zweiwöchigen Wechsel entweder mittwochs und donnerstags Weichkäse gemacht oder donnerstags Raclette bzw. Schnittkäse.

Die Rest-Milch von Freitagabend und Samstagmorgen wird entweder pasteurisiert und zu Jogurt gemacht oder am Wochenende zu Quark und Saurer Sahne verarbeitet. Der Käser hat so ein relativ freies Wochenende.

Aus dem Ganzen resultiert ein regelmäßiger Wochen-Milchplan, der durch Feiertage und geänderte Ladenzeiten durcheinander kommen kann, was dann zu Engpässen führt.

