

WISSEN, WO ES HERKOMMT!

Partner des Monats – Ausgabe 13

BIO von hier

Bioland

GÄRTNEREI KALKRIESE

» REGIONALITÄT

Nicht weit vom Zentrum der Varuschlacht bei Kalkriese kämpft Matthias Krause mit seinen Mitarbeitern seinen eigenen alltäglichen Kampf. Seit 35 Jahren befindet sich die Gemüsegärtnerei Kalkriese im Wettlauf um die Frische.

Alle Kunden wollen Frische, aber um sie zu erreichen braucht es bei so einem empfindlichen Produkt wie Gemüse viel Erfahrung, Flexibilität und Herzblut. Mit Tobias Czech und Lorenz Krause übernimmt seit Anfang 2019 die nächste Generation Mitverantwortung.

» JUNGPLANZEN

Besonders am Herzen liegt Matthias Krause und seinen Mitarbeitern der Anbau von jungen Gemüsepflanzen. Auf gut 12 ha Gesamtfläche wachsen Gurken, Tomaten, Salate, Kräuter, Möhren, Kürbisse, Zucchini, Mangold, Chicorée und und und... Die robusten Sorten gedeihen auf 10 ha Freiland, empfindlichere Schützlinge im 2.500 Quadratmeter Gewächshaus.

» CHICORÉE LIEBT'S DUNKEL

Ein bisschen stolz macht es Matthias Krause, dass seine Mitarbeiter und er es schaffen, gut 60 Tonnen Chicorée pro Jahr zu produzieren. Gerade Chicoree ist ein Gemüse, das bei der Aufzucht besondere Ansprüche stellt. Aber auch bei der Ernte, wo er immer ganz schnell wieder ins Dunkle muss, da die zarten Blätter sonst grün und bitter werden.



» Was anderes als Bio-Gemüse kam überhaupt nicht infrage! «

Matthias Krause,
Gärtnerei Kalkriese



Chicorée auf dem Feld

WISSEN, WO ES HERKOMMT!

Partner des Monats – Ausgabe 15



SCHAUKÄSEREI WIGGENSBACH

» REGIONALITÄT

... spielt für die Allgäuer Käserei in der Nähe von Kempten eine große Rolle. Die Gründung der Käserei geht auf acht Bio-Landwirte aus der Region zurück. Die gute Bio-Milch wurde zuvor bei einer konventionellen Molkerei abgeliefert. Um das Beste aus ihrer Biomilch zu machen, gründeten die acht Landwirte in einer ehemaligen Zimmerei, die sie mit viel Eigenleistung umbauten, die Bio-Schaukäserei GmbH in Wiggensbach.

» QUALITÄT

Grundlage für den Käse ist die Heumilch, die von Landwirten aus den Nachbardörfern angeliefert wird. Sie arbeiten alle nach Verbandskriterien. Die Kühe haben im Sommer Weidegang und werden im Winter mit hochwertigem Heu von artenreichen Wiesen gefüttert. Auf Silagefutter wird bewusst verzichtet.

» KÄSEREIFUNG

Der Naturziegelkeller mit hoher Luftfeuchtigkeit und gleichbleibend niedrigen Temperaturen ist wie geschaffen für die Käsereifung und verleiht ihm sein einzigartiges Aroma. Unraffiniertes Steinsalz in der Salzlake enthält noch verschiedene Spurenelemente und trägt zur hohen Qualität des Käses bei. Während der Reifezeit werden die Käse mit Rotschmierekulturen gepflegt und anschließend weiter veredelt, z.B. mit Kräutern ummantelt oder mit Bier, Most oder Wein affinert.

» Ein entscheidendes Merkmal unseres Käses ist seine hervorragende Qualität. Sie wird maßgeblich von den ausgesuchten Grundstoffen bestimmt, die wir in unserer Bio-Käserei verarbeiten. «

Robert Röhrle,
Betriebsleiter
der Schaukäserei Wiggensbach.



www.schaukaeserei-wiggensbach.de