



06

Scheibenhof – die älteste Rennbahn Deutschlands.

Foto: milo



14

Rund um Früchte in der Flasche ging es bei der Landesgruppe Bonn. Foto: Pixabay



20

Käsespezialitäten waren Thema der Landesgruppe Hessen/Rheinland-Pfalz.

Foto: Gengenbach

Aus dem Inhalt

03 Editorial

Top-Thema

04 Frischer Wind in der „Bauernbank“

Aus dem Bundesverband

06 Willkommen in Leipzig,
willkommen in Sachsen!

Aus den Landesgruppen

13 Landesgruppen Bonn + Rhein-Weser

14 Landesgruppe Bonn

16 Landesgruppe Bayern

18 Landesgruppe Baden-Württemberg

20 Landesgruppe Hessen/Rheinland-Pfalz

22 Personalien

23 Medienkontakte/Impressum

24 Schlussredaktion



Eine Sache des guten Klimas

- Die Käsescheune in dem oberhessischen Städtchen Hungen hat sich einen guten Ruf als Herstellerin von Biokäse, als Restaurant und als Seminarveranstalterin erarbeitet. In aufwendig umgebauten historischen Gebäuden in der Innenstadt ist sie heute Anziehungspunkt für viele Gäste und Kunden aus der Region. In diesem Jahr feiert sie ihr zehnjähriges Bestehen.

Die VDAJ-Landesgruppe Hessen/Rheinland-Pfalz hat den Betrieb besucht und sich von Käser Roland Reum die Produktion und den Vertrieb erläutern lassen.

Reum ist über Umwege zur Käseherstellung gekommen. Zunächst hat der gelernte Metzger und Koch in Gaststätten gearbeitet. Das Rüstzeug für seinen Beruf holte er sich in Unterfranken, Norddeutschland, Österreich und der Schweiz. Eine sehr prägende Zeit sei das für ihn gewesen.

„Käse herstellen erdet. Käse mag keinen Stress – weder bei der Herstellung noch bei der Reifung. Es ist eigentlich kein Beruf, eher eine Berufung und Philosophie mit viel Gefühl“, sagt er. Unter den Käsern herrsche eine große Solidarität. Mit vielen auch im Ausland hält er Kontakt über soziale Medien. „Wir tauschen

uns über die Herausforderungen der Käseherstellung aus. Jede Käserei hat ein anderes Klima. Man kann nicht denselben Käse überall machen“, so Reum.

Die Käsescheune bezieht Kuh-, Ziegen- und Schafmilch jeweils von einem Bio- beziehungsweise Demeterbetrieb. Hinzu kommen eingekaufte Käserohlinge, die in Hungen veredelt werden. „In unserer Käserei produzieren wir aromatische Weichkäse. Je länger man den Weichkäse reifen lässt, umso würziger und cremiger wird er. Außerdem gibt es Hirtenkäse nach Feta-Art, Butterkäse und cremigen Frischkäse sowie Hart- oder Schnittkäsesorten.



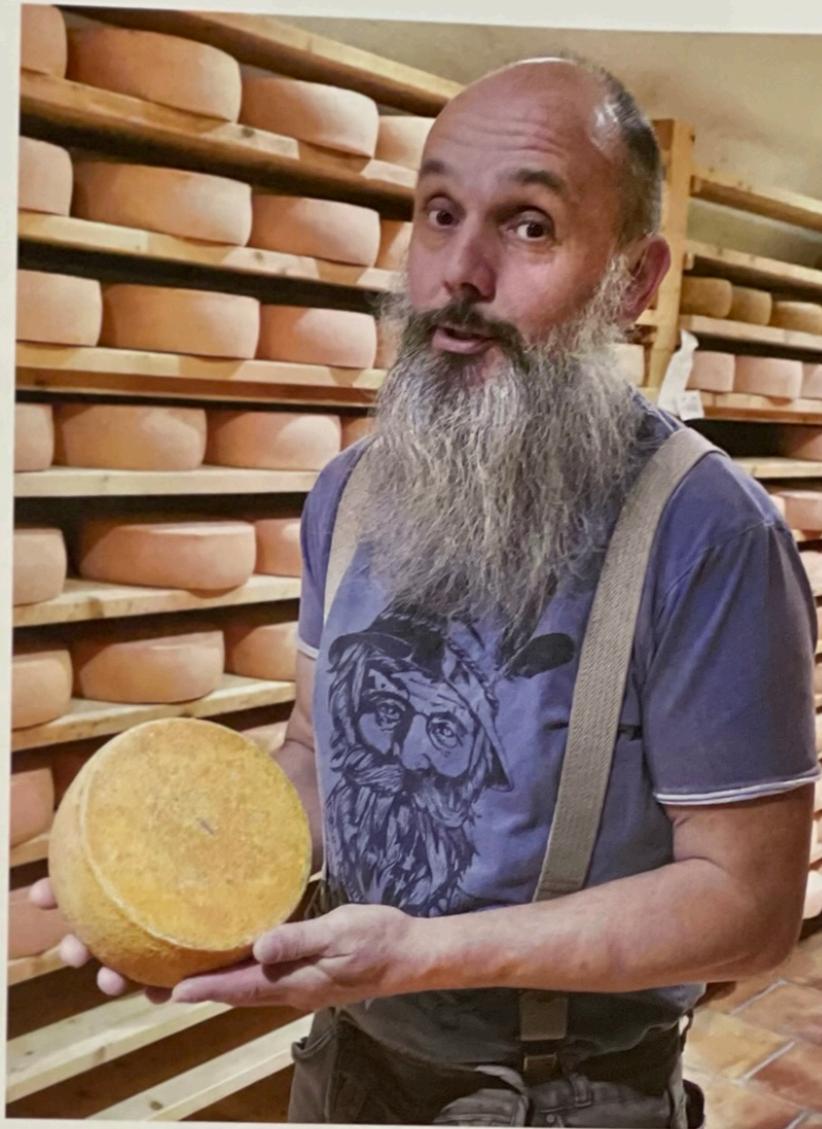
Im Laden der Käserei verführt ein reichhaltiges Angebot die Kunden. Die Auswahl fällt schwer.



Roland Reum beantwortet die Fragen der Agrarjournalistinnen und Agrarjournalisten.



Der Probiersteller ist ein Highlight der Käsescheune sowohl für das Auge als auch für die Geschmackssinne.



Käser Roland Reum im Herzstück des Betriebes. In der Reifekammer entstehen die unterschiedlichen Käsevarianten.

- ▶ Verfeinert werden die Käsesorten mit Kräutern und Gewürzen, unter anderem mit Pfefferkörnern, Chili, Kümmel, Boxhornklee oder Karottensaft, erläuterte Reum, der in der Herstellung und Neuschöpfung von Käsesorten freie Hand hat.

Die Käsescheune hat in der Coronakrise als eine der ersten Käsereien einen Onlineshop eingerichtet.

Neben der Vermarktung im eigenen Laden gibt es etwa 200 Verkaufsstellen in Rewe und Edeka-Geschäften sowie in Käsefachgeschäften, Hofläden und Restaurants.

Wegen der erfolgreichen Entwicklung muss die Käsescheune ihre Räumlichkeiten erweitern. Die benachbarte Lagerhalle eines einstigen Metzgerbetriebes wurde abgerissen. Unter dem Neubau entsteht ein Gewölbe- und Reifekeller. Im Neubau soll eine spezielle Verpackungsmaschine die bislang mühsame Handarbeit übernehmen.



Mitglieder- versammlung

Auf der Mitgliederversammlung der Landesgruppe Hessen/Rheinland-Pfalz wurde die Pressesprecherin des Hessischen Bauernverbandes, **Marie-Claire von Spee**, einstimmig zur dritten Vorsitzenden gewählt. Sie ist Nachfolgerin von Albert Münz, der nicht mehr zur Wahl antrat. Von Spee komplettiert den Vorstand mit Cornelius Mohr (1. Vorsitzender) und Daniel Rittershaus (2. Vorsitzender).