

DER WOCHENBRIEF AUS DEM HOFLADEN

*Regionaler geht's kaum: Kruses Hofmilch ... von
Kühen und Ziegen zum Joghurt, Quark und Käse*

Moin Ihr Lieben!

manchmal muss man für richtig gute Lebensmittel gar nicht weit fahren. Und manchmal eigentlich überhaupt nicht.

Kruses Hofmilch kommt aus Rellingen-Egenbüttel – vom Hof von Stefan Kruse und seiner Familie. Und wer sich bei uns im Laden ein bisschen auskennt, kennt auch die familiäre Verbindung: Stefan ist der Bruder von Karola, der früheren Betreiberin des Rellinger Hofladens.

Der landwirtschaftliche Familienbetrieb besteht bereits seit vielen Generationen. Heute leben dort neben Familie Kruse rund 230 Kühe und etwa 100 Ziegen. Auf mehr als 200 Hektar bewirtschafteter Fläche wächst ein großer Teil des Futters für die Tiere selbst.

Diesen Lieferanten haben wir mit der Übernahme des Hofladens sehr gerne „geerbt“. Denn viel regionaler können wir unser Kühlregal kaum bestücken.

Und auch zwischen Hof und Flasche liegen keine großen Wege: Nach dem Melken kommt die Milch direkt in die hofeigene Molkerei und wird dort schonend verarbeitet.

Bei uns findet ihr von Kruses unter anderem frische Milch, Joghurt, Quark und verschiedene Käse aus Kuh- und Ziegenmilch.

Vom Feld zum Futter, vom Tier zur Milch, von der Milch in die Hofmolkerei – und von dort praktisch einmal um die Ecke zu uns.

Was wir an der Zusammenarbeit besonders mögen: **Regionalität hört hier nicht beim Lebensmittel auf.**

Ein Teil der Energie, die wir im Hofladen benötigen, kommt ebenfalls vom Kruse-Hof. Neben unserer Photovoltaikanlage nutzen wir Energie aus der dortigen ****Biogasanlage****, in der unter anderem Futterreste und Gülle sinnvoll weiterverwertet werden.

Noch mehr zum Thema Milch: „Was schwimmt denn da auf meiner Milch? Ist das normal?“

Unsere Antwort lautet: „Ja! Und genau das darf sie sogar.“

Die Milch der Tiere gelangt nach dem täglichen Melken direkt in die Hofmolkerei.

Dort wird die Rohmilch schonend auf knapp 75°C für 15-30 Sekunden erhitzt und dadurch für eine Woche bei fachgerechter Lagerung haltbar gemacht. In der Fachsprache nennt man diesen Vorgang Pasteurisierung.

Auf intensivere Erhitzungsverfahren, wie zur Herstellung von z.B. H-Milch notwendig wäre, verzichtet die Familie Kruse. Auch wird die Milch **nicht homogenisiert**. Das bedeutet, dass die Fettkügelchen in der Milch in ihrer natürlichen Ursprungsform verbleiben und nicht mittels hoher Druckeinwirkung stark zerkleinert werden. **Die Milch rahmt dadurch noch wie früher auf.**

Durch Schütteln lässt sich der Rahm wieder in der Milch verteilen. Wer lieber fettarme Milch trinkt, kann den Rahm auch einfach abschöpfen.

Und wer Milch noch ursprünglicher möchte: Roh- und Vorzugsmilch sowie Ziegenmilch gibt es zu bestimmten Zeiten direkt bei Kruses Hofmilch. Bei uns im Hofladen führen wir sie aufgrund der geringen Nachfrage nicht.

Schaut beim nächsten Einkauf also ruhig einmal etwas genauer in unser Kühlregal und in die Käsetheke.

Manchmal kommt das Gute eben tatsächlich von nebenan.

Yvonne & Team vom
häppjes X Rellinger Hofladen