

AfterWork am Bauernhof: Milch, Heu, Käse = Heumilchkäse?

Bio-Heumilchbetrieb der Familie Buttenhauser in Berndorf

Wie funktioniert Landwirtschaft, was braucht es, um Frischkäse herzustellen, und wie funktioniert ein Melkroboter? Das waren nur einige Frage der Teilnehmerinnen bei der vergangenen Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens.

> Fotogalerie

Am Freitag, 13. Mai öffneten Barbara und Christoph Buttenhauser ihre Stalltüren. Die beiden könnten sich keinen schöneren Beruf wünschen und führen in Berndorf einen Bio-Heumilchbetrieb. Im Laufstall mit Auslauf und täglichem Weidezugang werden derzeit 34 Kühe mit Hilfe des Melkroboters gemolken. Die Milch wird an die Käserei Woerle geliefert und dort zu bestem Heumilch-Käse verarbeitet. Dabei wurde auch gleich der Mythos „Heumilch wird aus Heu gemacht“ aufgebrochen.

Nach dem Rundgang im Stall zeigten die Woerle-Mitarbeiter, wie aus der hochwertigen Heumilch ganz schnell und einfach zu Hause Frischkäse zubereitet wird. Aber nicht nur Frischkäse, sondern auch Hart- und Schnittkäse gab es zu verkosten.

Eine Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens

Ein Afterwork am Bauernhof bietet die beste Möglichkeit, sich ein Bild von der Landwirtschaft zu machen und sich auf die Spuren unserer heimischen Lebensmittel zu begeben.

Informationen zum Projekt und zu geplanten Landpartien – auch in anderen Bundesländern – stehen unter www.afterwork-am-bauernhof.at zur Verfügung.