

# Käserei

## Gemeinschaftskäserei Örkhof-Schepershof

Unsere Käserei ist ein Gemeinschaftsprojekt der Trägervereine von Örkhof und Schepershof. Hier verarbeiten wir unsere gesamte Milch zu leckeren Käsen und Milchprodukten. Jährlich sind es rund 100.000 kg Milch die wir verarbeiten. Unsere Produkte werden sehr schonend in handwerklichen Arbeitsschritten hergestellt. Durch die zeitnahe Verarbeitung und die kurzen Wege bis in den hofeigenen Laden zeichnen sie sich durch besondere Frische aus.



Neben der Herstellung gesunder, regionaler Milchprodukte wollen wir unseren Kunden und Besuchern die handwerklichen Verarbeitungsprozesse veranschaulichen. Dazu dient die "Besucherbrücke", die durch die großen Fenster einen guten Einblick ermöglicht.

Darüber hinaus wollen wir benachteiligten Menschen die Möglichkeit bieten, im Rahmen eines Praktikums Erfahrungen in der handwerklichen Milchverarbeitung zu machen. Die Räume wurden entsprechend großzügig konzipiert.

Die Gemeinschaftskäserei arbeitet nach den Richtlinien des DEMETER-Verbandes und ist dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung angeschlossen.

Wir verdanken vielen Einzelpersonen aus dem Umkreis von Örkhof und Schepershof und einigen gemeinnützigen Stiftungen die Realisierung dieses Projektes. Dank dieser großzügigen Förderung konnte die Gemeinschaftskäserei so konzipiert werden, dass die gemeinnützigen Ziele der beiden Trägervereine im Bereich Pädagogik und Sozialtherapie verwirklicht werden können.



## Frisch-Produkte

### Joghurt

Unser Joghurt enthält keine Zusatzstoffe wie z.B. Verdickungsmittel, nur Milch und Joghurt-Kulturen. Die Herstellung dauert insgesamt etwa 8 Stunden.

### Quark

Der Quark wird morgens - bald nach dem Melken - aus der frischen ungekühlten Milch "angesetzt" und erhält dadurch seinen unverwechselbaren vollmundigen Geschmack.

### Pasteurisierte Trinkmilch

In einem schonenden Verfahren wird diese Milch hergestellt. Sie wird auf 63 Grad erhitzt, danach wieder abgekühlt und in Flaschen gefüllt.

### Qualitätspreis in Silber für Windrather Bergkäse

Im Juni 2012 wurde die Windrather Bauernkäserei GbR mit einem **Qualitätspreis in Silber** für seinen **Windrather Bergkäse** prämiert.

Tobias Schlevogt stellte sich mit seinem Windrather Bergkäse in den Wettbewerb von nicht weniger als 85 Käsesorten, die aus insgesamt 38 Käsereien eingesendet

wurden. Der Qualitätspreis in der 8. VHM-Verbandskäseprüfung wurde im Rahmen des 10. Süddeutschen Käsemarktes im Hohenloher Freilandmuseum in Schwäbisch Hall-Wackershofener im Gegenprüfverfahren durch 4 Sachverständige ermittelt. Die Qualitätspreise wurden an Hand der Prüfbestimmungen des VHM ermittelt. Die Teilnahme der Windrather Bauernkäserei GbR erfolgte in diesem Jahr erstmalig, was die prompte Beurkundung um so mehr erfreuen lässt.