

Käse und Joghurt aus der Hofkäserei

Christian Bauer lernte auf seinem zweiten Bildungsweg im Studium der Agrarwissenschaft seine Ehefrau Felicitas Bauer kennen. Nach dem erfolgreichen Abschluss war schnell klar: „Wir möchten gemeinsam in der Eifel eine Familie gründen und den landwirtschaftlichen Betrieb von Christians Eltern übernehmen.“ Die beiden haben früh ihre Freude an der Direktvermarktung und dem nahen Kundenkontakt gefunden. Im September 2017 begann das Ehepaar dann mit dem Bau ihrer eigenen Hofkäserei auf dem Rabenberger Hof in Glaadt.

„Im Juli 2018 eröffneten wir unsere Hofkäserei. Mittlerweile beschäftigen wir bereits zwei Aushilfskräfte, von denen wir eine im August in ein festes Angestelltenverhältnis übernehmen werden“, berichtet Felicitas Bauer.

Christian Bauer kümmert sich überwiegend um die Milchkühe, das Grünland und den Ackerbau und hilft seiner Ehefrau bei der Joghurtabfüllung. Für die Joghurt- und Käseherstellung ist Felicitas Bauer zuständig. „Meine Schwägerin fährt mit unserem Käsemobil auf verschiedene Märkte in der Region und meine Schwiegermutter sorgt immer für ein leckeres Mittagessen für alle und hilft uns enorm bei der Kinderbetreuung. Mein Schwiegervater hilft im Betrieb bei allen Maschinenarbeiten tatkräftig mit“, erklärt Felicitas Bauer. Ein Familienunternehmen in jeder Hinsicht!

„Wir verarbeiten ausschließlich die Milch unserer eigenen Kühe, die ganzjährigen Weidegang genießen - soweit das Wetter es im Winter zulässt - und natürlich gentechnikfrei und ohne Mais gefüttert werden.“

„Das Besondere an den Produkten der Hofkäserei: „Alles Handarbeit“!“



Felicitas und Christian Bauer

Der Käse wird regelmäßig gedreht und ausschließlich mit Salzwasser gewaschen. „Wir produzieren verschiedene handwerklich hergestellte Schnittkäse sowie Weichkäse und Pfannenkäse. Wir setzen ausschließlich Bio-zertifizierte Kräuter im Käse ein. Das Joghurt wird von Hand abgefüllt und auch hier wird unsere Fruchtzubereitung in Bio- bzw. sogar in Demeterqualität bezogen,“ erklärt Felicitas Bauer.

Die Gründer sind jetzt ein Jahr in der Produktion und sind sehr zufrieden mit der bisherigen Entwicklung. Die Produkte werden von den Kunden gut angenommen und die Nachfrage steigt stetig.

„Mit so einer extrem positiven Resonanz hätten wir niemals gerechnet und können uns nur bei den vielen Kunden bedanken, die uns so einen tollen Start ermöglicht haben“, so die Bäuerin.

Für die Zukunft ist mittelfristig die Umstellung auf Heumilch geplant sowie die

Anschaffung eines Kühlfahrzeugs. „Auf dem Weg in die Selbstständigkeit wurden wir durch das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Eifel unterstützt.“

Die Beratung auch nach der Gründung durch die Wirtschaftsförderungsgesellschaft Vulkaneifel (WFG) werden wir als Jungunternehmer gerne weiterhin nutzen“, ergänzt Felicitas Bauer.



Hofkäserei Bauer

Rabenberger Höfe 1

54584 Jünkerath

Tel.: 06597 - 9022688

kaeserei.bauer@web.de

„START UP“ Die Serie über erfolgreiche Jungunternehmer im Landkreis Vulkaneifel

In der Serie „START UP“ stellt die Wirtschaftsförderungsgesellschaft Vulkaneifel regelmäßig Jungunternehmer vor.

Ansprechpartner: Angelika Gerhartz, WFG Vulkaneifel mbH, Mainzer Str. 24, 54550 Daun, Tel.: 065 92 / 933-204, E-Mail: angelika.gerhartz@wfg-vulkaneifel.de
www.gruenderland-vulkaneifel.de


Gründern auf dem Land
Eine Initiative der
Lokalen Aktionsgruppe Vulkaneifel


Wirtschaftsförderungsgesellschaft Vulkaneifel mbH