

PRESSEMITTEILUNG

Mehr regionaler Käse in M-V: Die erste mobile Käserei des Landes geht an den Start



Seit Anfang August ist eine mobile Käserei auf den Straßen Mecklenburg-Vorpommerns unterwegs. Die »Mobile Käserei Kentzlin« ist die erste ihrer Art im Nordosten und die zweite in den neuen Bundesländern.

Der mit einer kompletten Käserei bestückte LKW macht bei milcherzeugenden Betrieben in der Region Station und ermöglicht vor Ort die direkte Verarbeitung tagesfrischer Milch zu hofeigenem Käse.

Das innovative Konzept des Käserei-Mobils hat sich vor allem in Österreich, der Schweiz und in Süddeutschland bereits bewährt. In M-V steigt derzeit die Nachfrage nach regionalen Käseerzeugnissen. „Unsere fahrende Käserei kommt genau zum richtigen Zeitpunkt, der Bedarf ist groß“, erklärt Anja Hansen vom Gründungsteam.

Schirmherr des Projekts ist der Minister für Landwirtschaft und Umwelt M-V Dr. Till Backhaus

Derzeit ist die mobile Käserei noch im Erprobungsbetrieb unterwegs. Die offizielle Einweihung des Käserei-Mobils findet am 17. September 2020 auf dem Milchhof Alt Sührkow statt. Die Schirmherrschaft übernimmt der Minister für Landwirtschaft und Umwelt M-V.

Das Käserei-Mobil aus Kentzlin ist ein mit allen technischen Geräten und hygienischen Voraussetzungen ausgestatteter, speziell ausgebauter 7,5-Tonner. Die Mitarbeiterinnen Anja Hansen und Henriette Gaede vom

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Geschäftsführer: Marc Albrecht-Seidel
Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: info@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de

vierköpfigen Gründungsteam der mobilen Käserei übernehmen die Herstellung und die Pflege von Weich-, Schnitt und Hartkäse aus bis zu 2000 Liter Rohmilch pro Tag. Für einen Grundpreis von 80 ct/l verarbeiteter Milch steht dem Landwirt der eigene Hofkäse nach einer Reifung von zwei bis zwölf Wochen zur Verfügung.

Das Projekt ermöglicht Milchviehbetrieben den Einstieg in die Käseproduktion

Die Verarbeitung der Milch durch die mobile Käserei bietet den Milchviehbetrieben eine Reihe von Vorteilen: Zunächst entfallen die hohen Investitionskosten und -risiken einer eigenen Käserei.

Mit den eigenen Käseerzeugnissen haben die Landwirte die Möglichkeit, Verbindungen zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern neu zu schaffen und direkte Vermarktungswege auf- und auszubauen. Die Wertschöpfung ist höher und bleibt im Betrieb bzw. in der Region.

Die Eigenmittel, die das Unternehmen mit Sitz in Kentzlin für das Projekt aufbringt, belaufen sich auf rund 250.000 Euro. Förderung wurde im Rahmen von LEADER und aus dem Europäischen Sozialfonds (ESF) bereitgestellt. Außerdem unterstützen das Ministerium für Wirtschaft M-V und der Vorpommern-Fond den Bau der Reiferäume und die Ausstattung.

Kontakt zur Mobilen Käserei Kentzlin:

Tel.: 0163 690 81 33 oder 0177 465 74 30

Mail: info@mobilekaeserei.de

Hintergrund: Käse aus M-V – Vielfalt und Qualität

Die neue Mobile Käserei Kentzlin ist Teil der Milch- und Käsestraße M-V, die 2015 vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. (VHM) ins Leben gerufen wurde. Der Verband unterhält seit Februar 2020 in Kooperation mit dem Büro für kulinarische Maßnahmen in Stralsund ein Regionalbüro, um die Käsereien in der Region zu stärken.

Rund 30 bäuerliche Käsereien und Betriebe des Käsehandwerks stellen in Mecklenburg-Vorpommern Käseerzeugnisse in großer Vielfalt und von hoher Qualität her. Die besonders schonende handwerkliche Herstellung bringt Erzeugnisse mit unverwechselbarem Geschmack hervor. In M-V finden sich zahlreiche Spezialitäten wie der handgeschöpfte Skör nach skandinavischer Art, nach alpenländischem Vorbild über mehrere Jahre gereifte Hartkäse oder französisch inspirierte Ziegenkäse.

Mit der Corona-Krise hat die Nachfrage nach Lebensmitteln aus der Region in M-V stark zugenommen. Viele Menschen möchten sich vergewissern, wo die Produkte herkommen und ‚ihre‘ regionalen Erzeuger unterstützen und fördern. Deshalb ist auch die Nachfrage nach handwerklichen Käseprodukten in den letzten Monaten erheblich gestiegen. Die Käsereien in M-V arbeiten zur Zeit an der Kapazitätsgrenze. Handwerklicher Käse aus M-V hat das Potenzial zum Wachstum.

Die Landesregierung Mecklenburg-Vorpommern und der Regionalbeirat Vorpommern fördern deshalb 2020 zwei Projekte, um die handwerklichen Käseerzeugnisse des Landes zu fördern. Noch in diesem Jahr soll eine landesweite Internetplattform für Käse in M-V online gehen.

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Geschäftsführer: Marc Albrecht-Seidel
Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: info@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de



Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. (VHM)

Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. (VHM) ist Deutschlands größter Fachverband im Bereich handwerklich hergestellter Milchprodukte. Er vertritt über 70 Prozent der rund 1.000 handwerklichen Milchverarbeiter. Unter www.hofkaese.de informiert der Verband Verbraucher und Verbraucherinnen über die Herstellung von Milch- und Käseprodukten und die Aktivitäten der Hofkäsereien in den Regionen.

Das Projekt **Hofkäsereien in Vorpommern stärken** wird von der Europäischen Union aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF) gefördert. Das Projekt „Regionaler Käseteller M-V“ wird gefördert aus Mitteln des Strategiefonds der Landesregierung M-V.

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.

VHM-Projektbüro Stralsund

c/o Büro für kulinarische Maßnahmen

Ansprechpartner: Udo Tremmel

Fährhofstraße 33 · 18439 Stralsund

T +49 (0)3831 671 29 61

M +49 (0)176 96 88 47 73

tremmel@milchhandwerk.info

www.milchhandwerk.info

www.hofkaese.de



KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Geschäftsführer: Marc Albrecht-Seidel
Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: info@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de