

Neue Produkte, neue Projekte.

- Unser erster Käse
- Neue Joghurtsorten
- Beeren aus Brandenburg
- Zitty Brandenburg
- Das Promotioenteam
- Stabiler Becherdeckel
- Molkereifest



Steckbrief:

Lobetaler

Weichkäse mit Weißschimmel aus pasteurisierter Kuhmilch (Rahmstufe) 50-60% Fett i. Tr. cremig-aromatisch im Geschmack je Laib 150g
Gebinde besteht aus 6 x 150g in einzelnen Spanschachteln

Artikel-Nr. 704001

EAN-Code: 42 504219 7401 5



Lobetaler Bio

Die soziale Milchwirtschaft.



Neu und in der Spanschachtel:

Der erste Käse von Lobetaler Bio.

Seit Dezember ist er im Handel: unser erster Käse!

Dass er *Lobetaler* heißen sollte, stand seit Monaten fest. Eigentlich hatten wir ihn sowieso schon ziemlich genau vor Augen und fast schon auf der Zunge – nur fehlte uns die Ruhe zum Käsen. Und die haben wir jetzt langsam, ein Jahr nach Eröffnung unserer Molkerei.

Die Kunst des KäSENS.

Während die Joghurtproduktion zum großen Teil automatisiert ist, erfordert das Käsen viel Handarbeit. Vor allem Fingerspitzengefühl. Unter Anleitung unseres Molkereimeisters und erfahrenen Käasers Michael Kuper haben wir alle – behinderte wie nicht behinderte Mitarbeiter – die Kunst des KäSENS gelernt: den Umgang mit Weichkäse- und Weißschimmelkulturen, das Gefühl für den richtigen Zeitpunkt (Käseemilch einlaben, Käsebruch schneiden, Rühren oder eben Nicht-Rühren) und die Handgriffe beim Abfüllen und Wenden der jungen Käse.

14 Tage lang bleibt jeder *Lobetaler* in unserer Obhut, bevor er richtig ausgereift ist und einen flauschigen Mantel aus Edelschimmel gebildet hat. Dann erst verpacken wir die kleinen Käseläibe in Papier und Spanschachteln, damit sie im gekühlten SB-Regal auf ihre Kunden warten können.



Bald auch an der Käsetheke.

Michael Kuper blickt nach vorn: „Im Frühling wollen wir unseren Lobetaler auch lose anbieten, damit er an keiner bedienten Käsetheke mehr fehlt. Die Verpackung sieht dann ein wenig anders aus: Sie erhalten sechs Laibe zusammen in einer großen Spanschachtel.“



Regionaler geht's nicht:

Erdbeeren und schwarze Johannisbeeren ab 2011 aus Brandenburg.



Während Zitronen, Orangen und Mangos nun mal nicht in Brandenburg gedeihen, können wir bei Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren auf regionales Obst setzen. Biofrucht Senst ist hier unser Partner. Er baut auf 38 Hektaren im Fläming verschiedene Beeren und Sauerkirschen an.

Axel Senst, haben sie sich ganz auf Joghurtfrüchte spezialisiert?

„Nein, das nicht. Wir haben zwei Standbeine: einen Teil unserer Beeren verkaufen wir als Frischware, einen anderen Teil als Fruchtzusatz für Lebensmittel. Ab der Ernte im Sommer 2011 bezieht Lobetaler Bio von uns Erdbeeren und schwarze Johannisbeeren.“

Macht es für Sie einen Unterschied, ob Sie Beeren zum Sofortessen oder für die Joghurtzubereitung pflücken?

„Die Beeren für den Joghurt dürfen schon mal etwas kleiner sein, das sieht man ja später nicht. Aber von der Größe abgesehen, kommen auch in den Joghurt nur allerbeste Früchte, die voll ausgereift und aromatisch sind. Und vor allem schön sauber, denn Beeren kann man nach der Ernte nicht waschen. Deshalb wachsen unsere Erdbeeren auf Stroh,

werden von Hand gepflückt und ebenfalls von Hand entstielt. Wir müssen uns also bei den Joghurtbeeren besonders viel Mühe geben.“

Wie kommt die Beere dann in den Becher?

„Die frisch geernteten Beeren werden ganz in unserer Nähe gefroren und als Tiefkühlware zur FVG Fruchtveredelung nach Boddin in Mecklenburg-Vorpommern gebracht. Dort entsteht die so genannte Fruchtzubereitung – eine ganz nach den Wünschen von Lobetaler Bio gemischte Rezeptur, die schließlich unter den Naturjoghurt gerührt wird. Zu den Erdbeeren bzw. schwarzen Johannisbeeren kommt nur noch Rohrzucker und Apfelpektin hinzu. Sonst nix. Gute Früchte brauchen keine zusätzlichen Aromen.“



Jetzt auch im 500g Becher.



Allen Fans unserer schwarzen Johannisbeere sei gesagt, dass wir diese beliebte Sorte ab sofort auch im 500g-Becher anbieten.



Kommt wie gerufen:

Unser Promotioenteam.

War unser Promotioenteam eigentlich schon bei Ihnen?

Seit Oktober 2010 sind Sabine Rudolph und Markus Rubenbauer für Lobetaler Bio unterwegs. Die beiden studieren Ökolandbau und Vermarktung an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung in Eberswalde. Sind also vom Fach und genau so regional wie unsere Produkte.

„Die Kunden sind immer begeistert, wie fruchtig die Joghurts von Lobetaler Bio schmecken. Da ergeben sich schnell nette Gespräche.“ (Markus Rubenbauer)

„Ich arbeite gerne für Lobetaler Bio, weil ich dazu beitragen kann, eine regionale Marke bekannter zu machen.“ (Sabine Rudolph)

„Das ist der perfekte Job für mich, weil ich selber gerne von den Joghurts koste ...“ (Markus Rubenbauer)

■ Wenn Sie Interesse an einer Verkostungsaktion haben, dann rufen Sie uns einfach an und **vereinbaren Sie einen Termin**: 03337 – 430 430. Ihre Ansprechpartner sind Kerstin Stoessel oder Anne Stolze.

■ Unsere klassischen Verkostungstage sind **Donnerstag und Freitag**, wir kommen auf Wunsch aber auch gern zu einer Ihrer Veranstaltungen.

■ Sie können uns in ganz **Berlin und Brandenburg** anfordern, und auch in den angrenzenden Regionen waren wir schon vor Ort.

■ Eine Verkostungsaktion ist für Sie **völlig kostenlos**. Probierware und einen kleinen Stand bringen wir mit. Sie sollten nur Ihr Kühlregal ausreichend bestücken. Gern vereinbaren wir mit Ihnen auch Aktionen im Verkostungszeitraum.



**Samstag, 14. Mai 2011
11.00 bis 17.00 Uhr**

Sie sind eingeladen:

Molkereifest im Mai.

Gucken Sie doch einmal hinter die Kulissen von Lobetaler Bio!

Zum Molkereifest stehen unsere Türen weit offen. Wir führen Sie stündlich durch unsere Joghurtfertigung und in die Kässerei. Selbstverständlich können Sie alle Produkte kosten, im Milchladen für Ihr Sonntagsfrühstück einkaufen, an Ständen mit Kunsthandwerk stöbern und aus dem benachbarten Pflanzencenter ein bisschen Grün mit nach Hause nehmen. Während Sie irgendwann bei Kaffee und Streichmusik entspannen, spielen Ihre Kinder wahrscheinlich noch in unserer Strohbürg oder lassen sich von einem kleinen Zirkus begeistern. Es wird bestimmt ein schöner, abwechslungsreicher und interessanter Tag bei uns in Biesenthal. Wir freuen uns auf Sie!



Bald wieder drauf:

Der stabile Becherdeckel.

Die Kunden haben unseren stabilen Becher-Deckel begeistert aufgenommen – und benutzen ihn hoffentlich auch weiterhin. Für alle, die bislang leer ausgegangen sind oder mehr als nur einen Deckel brauchen, gibt es bald Nachschub: Im Frühling sowie im Sommer und im Herbst wird der 500g-Becher wieder für einige Wochen mit stabilem Deckel geliefert.



Herausgeber:
Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH
Lobetaler Bio-Molkerei
Sydower Feld 1, 16359 Biesenthal

www.lobetaler-bio.de
E-Mail: lobetaler-bio@lobetal.de

Redaktion:
Beatrix Waldmann

Text:
www.mikus-schreibt.de

Gestaltung:
www.huebnergestaltung.de