

HOFFNUNGSTALER WERKSTÄTTEN

LOBETALER

TEXT: URSULA HEINZELMANN FOTO: ANDREA THODE

Als mir neulich im Kühlregal ein neuer regionaler Biokäse ins Auge fiel, war ich zwar neugierig, doch meine Erwartungen hielten sich in Grenzen. *Lobetaler Weichkäse Rahmstufe handgekäst* stand auf dem kleinen, weiß umhüllten Kerl, das leuchtend hellgrüne Etikett mit dem himmelblauen Rand wirkte einladend und fröhlich. Nun ist die Lobetaler Biomolkerei in Sachen Joghurt, Schlagsahne und Dickmilch zweifellos ein echter Köhner, aber das macht sie nicht automatisch zu einer guten Käseerei. Und die Attribute *regional* und *bio* sind nicht zwangsläufig Synonyme für Geschmack und Charakter. Besonders bei den nach Camembert-Vorbild gestylten Weichkäsen mit weißer Schimmelrinde drohen gummiartige Langeweile, papierharte Außenhaut oder sogenannte Randweiche, bei der ein fester Kern von einem beinahe flüssigen Rand umgeben ist.

Um es kurz zu machen: Der Lobetaler stimmte mich ausgesprochen vergnügt. Die Rinde des Talers war flaumig, das Innere ging vom noch bröcklig quarkigen Kern kontinuierlich ins Cremige über, die üppige Süße wurde geschmacklich sehr gelungen durch eine feine Säure aufgefangen. Hier ist gute Milch und mehr als solides Handwerk im Spiel. Er ist kein *Camembert de Normandie*, aber Lobetal liegt auch nicht in Nordfrankreich, sondern in Brandenburg, nördlich von Berlin.

Wenige Tage später sitze ich in der Regionalbahn in Richtung Eberswalde. In der nagelneuen, lichterfüllten Molkerei empfängt mich Antonia Budnowski, Anfang 30, die zusammen mit Betriebsleiter Michael Kuper für den Lobetaler verantwortlich ist. Zwei trogförmige Wannen sind bereits mit Milch gefüllt, der sie jetzt Säuerungskulturen und etwas später Kälberlab zugibt, während zwei Mitarbeiter Formen und Einfüllbleche auf einem großen Abtropftisch vorbereiten. *»Wir wollten von Anfang an neben Joghurt einen Weichkäse machen, aber es dauert eben eine Weile, bis man da ist, wo man hinwill. Nicht jede*

Charge ist perfekt«, sagt Budnowski, *»aber die Richtung stimmt. Und es macht Spaß, wenn man herausfindet, was richtig ist.«*

Das passt auch zu ihrem persönlichen Werdegang: Sie hat Geografie studiert, aber immer das Gefühl gehabt, als Stadtplanerin nicht richtigzuliegen. Als ihr ein Freund erzählte, er mache eine Ausbildung zum Hofkäser, wusste sie plötzlich: *»Das ist es. Ich suchte mir einen Ausbildungsplatz als Molkereifacharbeiter, denn die Mischung aus Technik und Handwerk, die Kombination aus Sehen und Anfassen, passt zu mir perfekt.«*

Inzwischen ist die Milch zu Gallerte erstarrt, die Antonia Budnowski mit ruhigen, überlegten Bewegungen in gleichmäßige Würfel schneidet. Die rührt sie anschließend in regelmäßigen Abständen auf, damit sich keine großen Klumpen bil-

Bio, regional, lecker und dann auch noch sozial – ein Hoch auf den Lobetaler!

den, während die Molke aus den Käsestückchen drückt. *»Mich persönlich würde auch Blauschimmelkäse reizen, aber der passt nicht in den Ablauf. Die Beschäftigten dürfen sich nicht überfordert fühlen, die Arbeit soll ihnen Spaß machen. Dann kann ich darauf vertrauen, dass auch alles läuft, wenn ich nicht dabei bin.«*

Womit wir an dem Punkt sind, der dem Lobetaler eine zusätzliche Dimension verleiht: Die Molkerei gehört zu den Werkstätten der 1905 von dem evangelischen Pastor Bodelschwingh gegründeten *Hoffnungstaler Stiftung*. Ursprünglich für Arbeitslose und Obdachlose gedacht, richtet man sich inzwischen mehr an alte und behinderte Menschen – das Motto *Arbeit statt Almosen* gilt aber nach wie vor. Für 14 Beschäftigte mit unterschiedlichen Beeinträchtigungen bietet die Lobetaler Molkerei Arbeitsplätze, an denen Schwächen toleriert, Widrigkeiten überwunden und Stärken erkannt werden.

Hoffnungstal hat seit Langem Milchvieh, doch vor einigen Jahren waren die

Milchpreise so schlecht, dass sich das Vieh nicht mehr rechnete. Als Reaktion darauf wurde auf Bio umgestellt und die eigene Milchverarbeitung und -vermarktung geplant. Das Ergebnis nennt sich *soziale Milchwirtschaft* und scheint zu funktionieren. Sozial, bio, regional klingt nach Gutmenschen, doch wenn es zu einem echten Genuss beiträgt – hurra!

Die Käse liegen längst auf Gittern im Abtropfraum, als ich auf dem Nachhauseweg beschließe, den Lobetaler einem Langzeittest zu unterziehen. Produzent und Händler brauchen ein möglichst langes Mindesthaltbarkeitsdatum, deshalb kommt der Käse bereits nach zwei Wochen mit dem beschriebenen quarkigen Innern ins Regal. Aber kann er auch reifen? Ich bestücke meinen Kühlschrank und übe mich in Geduld. Ich weiß, viele meinen, Käse könne im Kühlschrank nicht reifen. Aber bei mir funktioniert das, obgleich es ein ganz normales Modell ist ohne Schnickschnack.

Drei Wochen später liegt die Antwort vor mir auf dem Käse Brett. Der Käse ist immer noch von nördlicher Säurefrische geprägt, die sich nun aber nicht mehr als fester Kern in der Mitte konzentriert, sondern in die pilzigen Aromen der gleichmäßig cremigen gelben Masse integriert ist. Während ein *Camembert de Normandie* in diesem Alter außen ins Rötlichbraune schlägt, bleibt der Brandenburger elegant weiß. Auch geruchlich gibt er sich vergleichsweise dezent. Das ist für manche vielleicht ein Manko, aber zumindest erübrigt sich so die Suche nach einem separaten Lagerplatz, will man nicht beim morgendlichen Griff zur Milchtüte von einer Geruchsattacke erschlagen werden. Alles zu seiner Zeit und an seinem Ort – ein vergnügtes Lob dem Lobetaler. ■

HOFFNUNGSTALER WERKSTÄTTEN GMBH

Sydower Feld 1, 16359 Biesental

Telefon: +49 3337/43 04 30

www.lobetaler-bio.de