

Käsewerkstatt Edenkoben



www.kaeserleben.de

Zu meiner Person

- ▶ Barbara Kuhn
- ▶ Seit 2011 auf verschiedenen Höfen als Käserin tätig
- ▶ Weiterbildung zur „Fachagrарwirtin für handwerkliche Milchverarbeitung“



Käsewerkstatt Edenkoben - In Gründung

- ▶ Zukauf von regionaler Milch, daraus Käseproduktion und Verkauf
- ▶ Milch der Landwirte der Region im Lohn verarbeiten
- ▶ Käsecourse für Gruppen, Schulklassen und Einzelpersonen



Ziele

- ▶ Regionale Lebensmittel herstellen
- ▶ Landwirten einen gerechten Milchpreis zahlen können
- ▶ Arbeitsplatz für mich (von Zuhause aus) schaffen
- ▶ In dem Job arbeiten können, der mich erfüllt



Käsesortiment

- ▶ Frischkäse (versch. Variationen)
- ▶ Gereifter Frischkäse
- ▶ Weichkäse mild
- ▶ Weichkäse französische Art
- ▶ Weichkäse rot
- ▶ Fetakäse
- ▶ Grillkäse
- ▶ Halbfester Schnittkäse
- ▶ Schnittkäse



Bisherige Bilanz:

- ▶ Hohe Nachfrage nach Käsekursen
- ▶ Interessierte fragen nach regionalem Käse
- ▶ Versuchskäse kommt gut an
- ▶ Handwerkliche Herstellung ist wieder gefragt



Herausforderungen

- ▶ Hohe Investitions-, Unterhaltungs- und Energiekosten
- ▶ EU-Zulassung wird benötigt
- ▶ Rohstoff Milch (muss frisch verarbeitet werden, Käserei benötigt anderer Anforderungen an die Milch als Molkerei, Bindung der Landwirte an die Molkerei)
- ▶ Biomilch nicht regional erhältlich
- ▶ Vermarktungsstruktur aufbauen ohne eigenes Geschäft
- ▶ Derzeitiger Umsatzeinbruch in der Lebensmittelbranche
- ▶ Wohin mit der Molke?



Fragen...

www.kaeserleben.de

