

Wo Milch auf Handwerk und Leidenschaft trifft

CSU-Ortsverband besichtigt Hof und Käseküche auf der Blabmühle

Diepoltsried. (red) Die Blabmühle ist ein Ort, an dem aus Milch mit Leidenschaft und handwerklichem Können feine Köstlichkeiten entstehen. Davon überzeugten sich kürzlich rund 35 Mitglieder und Interessierte des CSU-Ortsverbands Rötz bei einer Betriebsbesichtigung.

Ortsvorsitzender Matthias Scherr begrüßte neben vielen Besuchern auch den CSU-Landratskandidaten und Arnschwanger Bürgermeister Michael Multerer sowie Bürgermeister Dr. Stefan Spindler. Scherr zeigte sich erfreut, dass Multerer zur Blabmühle gekommen war, um sich ein Bild von der Situation der heimischen Landwirtschaft zu machen.

In seiner Einführung betonte Scherr, dass die CSU sich weiterhin mit Nachdruck für die Belange der Landwirtschaft einsetzen werde. Klar kritisch äußerte er sich zur aktuellen Fassung des Handelsabkommens Mercosur, die Importe aus Ländern mit niedrigeren Produktionsstandards ermögliche.

Juniorchefin Julia Deml stellte den familiengeführten Milchviehbetrieb mit Hofkäseküche und Hofladen vor, den sie gemeinsam mit ihren Eltern und Partner Tillmann führt. Sie möchte den Menschen zeigen, wie wertvoll das Naturprodukt Milch und die daraus entstehenden Erzeugnisse sind. Gleichzeitig betonte sie, dass ihre Heimat eine Milchvieh-Region sei – und sie sich dafür einsetzen möchte, dass diese Prägung auch in Zukunft fortbesteht.

Nach ihrem Studium der Landwirtschaft arbeitete Julia Deml mehrere Monate auf einer Alm, wo sie Käse herstellte und ihre Begeisterung für die Milchverarbeitung entdeckte. Zurück auf dem elterlichen Hof entstand die Idee, eigene Milchprodukte zu erzeugen und direkt zu vermarkten. Der Weg dahin war jedoch mit einigen bürokratischen Hürden verbunden – etwa bei



Ein Teil der Besucher mit Julia Deml (Mitte, mit Geschenk), CSU-Landratskandidaten Michael Multerer (Siebter von rechts), Bürgermeister Dr. Stefan Spindler (Sechster von links) und CSU-Ortsvorsitzendem Matthias Scherr (Fünfter von links).

Foto: Markus Rieder

der Zulassung der Produktionsräume und der EU-Zertifizierung für den Verkauf im Handel. Deml führte aus, dass die bürokratischen Anforderungen an die Käseküche in der Blabmühle vergleichbar mit denen einer großen Molkerei seien.

In zwei Gruppen erkundeten die Besucher anschließend den Hof. Seniorchef Georg Deml führte durch die Stallungen und erklärte die Funktionsweise der zwei Melkroboter. Im Schnitt gibt eine Kuh 30 bis 35 Liter Milch pro Tag. Moderne Überwachungssysteme helfen, Erkrankungen einzelner Tiere frühzeitig zu erkennen. In den großzügigen Laufställen herrscht ein für die Kühe angenehmes Klima – große Lüfter sorgen im Sommer für frische Luft, und auch die Beleuchtung ist auf das Wohlbefinden der rund 95 Milchkühe abgestimmt. Besonders interessant für die Besu-

cher: Auf der Blabmühle sind drei verschiedene Ställe aus drei Epochen im Einsatz, von denen zwei über Laufhöfe miteinander verbunden sind.

Währenddessen erläuterte Julia Deml in der Hofkäseküche die Abläufe der Milchverarbeitung. Besonders wichtig sei, dass die Milch so wenig wie möglich gepumpt wird, um ihre natürlichen Eigenschaften zu erhalten und damit die bestmögliche Qualität für die Käseherstellung zu gewährleisten. Zur erhitzten Milch werden Milchsäurebakterien und Lab gegeben, wodurch sie gerinnt und der Käsebruch entsteht – die Grundlage für die weitere Verarbeitung. Weitere Zusatzstoffe werden nicht verwendet, was die Produkte besonders bekömmlich macht.

In der Blabmühle entstehen unter anderem Weichkäse, Camembert und Frischkäse. Die Produktpalette

umfasst außerdem verschiedene Joghurtarten, bei denen der Fruchtzusatz aus kontrolliert biologischem Anbau stammt. Im Anschluss an die Führung konnten die Gäste die Produkte der Blabmühle verkosten, was auf breite Zustimmung stieß.

Zum Abschluss dankte Matthias Scherr der Familie Deml für die informative Führung, das große Engagement und das vorbildhafte Projekt der hofeigenen Käseküche. Als kleine Aufmerksamkeit überreichte er Julia Deml einen selbst gepressten Apfelsaft. Viele Teilnehmer nutzten die Gelegenheit, um im Hofladen Käse- und Joghurtspezialitäten zu erwerben. Die Besucher zeigten sich beeindruckt von der Verbindung aus moderner Landwirtschaft, handwerklicher Verarbeitung und regionaler Vermarktung.