

Slow Food Essen Erzeuger-Besuch: Gemeinschaftskäserei Schepershof

Anbei einige Impressionen des Erzeuger-Besuches mit Slow Food Essen am 18. September 2012 bei der Gemeinschaftskäserei Örkhof-Schepershof in Velbert. In der zweistündigen Führung hat uns Käsemeister Tobias Schlevogt einen sehr schönen Einblick in die traditionelle Käseherstellung gegeben.

Die schwarzen Wolken sind zum Glück an uns vorbeigezogen, so dass wir mit einer Tour über den bio-dynamischen Hof starten konnten. Man sieht sofort, warum der landschaftlich toll gelegene Schepershof auch ein beliebtes Ausflugsziel ist. Das rechte Bild zeigt den Hofladen, der leider Dienstags geschlossen hat.



Die Käseproduktion beginnt natürlich mit der Milch und so haben wir auch viel über die Tierhaltung erfahren:



Der Schepershof nutzt verschiedene Möglichkeiten der Energieerzeugung aus erneuerbaren Quellen, wozu auch die über 20 Jahre alte Windkraftanlage zählt (es hat wirklich nicht geregnet!). Mit Brennholz aus dem eigenen Wald wird das Haupthaus geheizt:



Im Sommer werden von Ziehvater Tobias Schlevogt auch eine kleine Anzahl von Gänsen aufgezogen:



Auch die "glücklichen" Legehennen haben ein schönes Bild abgegeben. So wünscht man sich die biologische Tierhaltung:



Danach konnten wir noch einen Blick in den leeren Kuhstall werfen ...



.... um dann die Gemeinschaftskäserei zu besichtigen, die nach den Richtlinien des DEMETER-Verbandes arbeitet. Dort werden Frischprodukte wie Joghurt, Quark und Milch sowie verschiedene Käsesorten hergestellt.



Im Keller der Käserei lagern die verschiedenen super leckeren Käseläiber, die wir dann später verkosten konnten:



Es war wirklich für jeden Geschmack etwas dabei. Mein persönlicher Favorit war die Variante mit toskanischen Kräutern. Wir durften vorab auch schon den fantastischen Weihnachtskäse (vom 24.12.2011) probieren, der eigentlich noch einige Wochen reifen muss:



Das war bestimmt nicht mein letzter Besuch auf dem sympathischen Schepershof. Ich möchte unbedingt im Hofladen einkaufen gehen und vielleicht auch an einer weiteren Führung vor Ort teilnehmen. "Die Kuh – das unbekannte Wesen" klingt doch beispielsweise vorlockend!

Celia Bohle

aus: **Kochblogger – Ein Foodblog aus Essen**
<http://www.kochblogger.com/wp/?p=526>)