

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 19.03.2022

Seite: 24



Monschauer Bauernmolkerei – Total „Öko“!

Monschau/Eifel. Imgenbroich ist ein Stadtteil von Monschau in der Städteregion Aachen und liegt direkt oberhalb Monschaus auf den Eifelhöhen. Imgenbroich war bis in die 1960er Jahre der wichtigste Molkerei-Standort des Monschauer Landes. Dann verschwand die Herstellung von Milchprodukten. Genau 50 Jahre später starten zwei Monschauer Landwirte wieder den Betrieb einer Molkerei: die www.monschauer-bauernmilch.de.



beide Landwirte ständig beschäftigen. Auch der umweltschädliche Gülletourismus, komplizierte Förderpolitik, mangelnde gesellschaftliche Akzeptanz für die Landwirtschaft und zu wenig konsequente Nachhaltigkeitsorientierung sind Dauerthemen für die beiden Vollblutlandwirte. Der konsequente Weg der Regionalmarke EIFEL zur Förderung stabiler Wertschöpfungsketten wird von Beiden begrüßt.



orten erhältlich. Die Frisch-Milch wird mind. alle zwei Tage zu den Partner-Märkten in der Region geliefert. Dort erhalten die Kunden die Milch direkt an den Kühl-Automaten (inkl. wiederverwendbarer Milchflasche).

Es ist die gleiche Milch, die von den Mutter-Kühen an ihre neugeborenen Kälber abgegeben wird. Darin verborgen sich zahlreiche wichtige

etwas Rahm an der Oberfläche absetzt. Wer diese naturbelassene Milch getrunken hat, möchte nur noch diese trinken. Die beiden Vollblutlandwirte sagen: „Wir stehen für glückliche Kühe und glückliche Kunden.“

Vor immer mehr Bauernhöfen und mittlerweile sogar in einzelnen Supermärkten sieht man Milchautomaten, wo man in den Genuss von frischer und naturbelassener Milch kommen kann. Den ein oder anderen werden die Automaten vielleicht an die eigene Kinderzeit erinnern, als man noch mit der Milchkanne zum nächsten Landwirt ging, um Milch zu kaufen. Neben diesem nostalgischen Effekt unterstützen die Automaten aber auch die regionale Landwirtschaft und sind von Vorteil für die Umwelt, da auf wiederverwendbare Glasflaschen gesetzt wird. Außerdem schmeckt die Milch einfach gut. Im Vergleich zur herkömmlichen Milch aus dem Pappkarton schmeckt sie deutlich sahniger und gehaltvoller und hat einen angenehmeren cremigen Geschmack.



Die Frischmilch von echten Monschauer Bio-Kühen der Monschauer Bauernmolkerei ist naturbelassen. Das heißt sie wird nur pasteurisiert, also keimfrei gemacht. Sonst nichts. Sie schmeckt unglaublich gut.

Die beiden Bio-Milch-Landwirte Markus Legge und Josef Thomas betreiben seit ein paar Jahren ihre eigene Molkerei unter dem Qualitätslabel der Regionalmarke EIFEL. Markus Legge, der seine 120 Milchkühe mit mobilen Melkrobotern auf der Weide hält, und Josef Thomas, der mit traditionellem Mellstand am Hof seine 70 Tiere bewirtschaftet, sind echte Profis und quendenkende Insider. Beide stellen an Sicht ihrer Familienbetriebe die starken – und auch bedauerlich negativen – Veränderungen der Landwirtschaft dar. Zunehmende Bürokratisierung, Konzentration im Handel, Preisorientierung der Verbraucher,

steigende Produktionskosten, Fachkräftemangel, Preisverfall der Erzeugnisse sind nur einige Themen, die

Bio Hartkäse sind in verschiedenen Größen erhältlich.

 Bio Goldstück Natur nach Gouda-Art handwerklich hergestellt	 Bio Wissengrün mit Bierlauch nach Gouda-Art handwerklich hergestellt	 Bio Käseglück mit Bockshornblase nach Gouda-Art handwerklich hergestellt
 Bio Morgenrot mit Paprika nach Gouda-Art handwerklich hergestellt	 Bio Wissengrün klein mit Bierlauch nach Gouda-Art handwerklich hergestellt	 Bio Morgenrot klein mit Paprika nach Gouda-Art handwerklich hergestellt



Bio-Milch

Eine Kuh gibt ohne Kalb keine Milch. Durch die Geburt des Kalbes werden Hormone freigesetzt, die die Milchbildung aktivieren. Da das Kalb nicht die ganze Milch braucht, kann der Bauer einen Teil davon an die Molkerei verkaufen, wo sie dann weiterverarbeitet wird. Die Monschauer Bauernmolkerei in der Eifel macht genau das!

Monschauer Bauernmolkerei GmbH
Am Handwerkerzentrum 1 · 52156 Monschau
www.monschauer-bauernmolkerei.de