

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 05.11.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/mainframe.asp?lang=de&e1=86>

Ein EIFEL Produzent stellt sich vor - Der Ziegenhof Steinrausch aus Wascheid

05.11.2024



Foto RME: Meck-meck-meck - eine der neugierigen und quicklebendigen Steinrausch-Ziegen

Gondenbrett (red/boß) Quicklebendig, ökologisch, regional... und fast alles Käse. Der Bioland-Hof Steinrausch im Ortseil Wascheid (Eifelkreis) in der Schneifel ist Heimat für drei Menschen und ungefähr 180 Vierbeiner. Nicht zufällig ist er auch Mitglied der Regionalmarke EIFEL – denn unter anderem mit seiner Expertise wurden die Kriterien der Marke entwickelt.

Kaum hatten Wiebke Medau, Regino und Sibylle Esch den Hof Steinrausch in Reginos Heimatdorf Wascheid gegründet und dort mit ökologischer Ziegenhaltung begonnen, schon gab es Überzeugungsarbeit zu tun. „Wir waren als Bioland-Bauern sofort Mitglied der hiesigen Entwicklungsgruppe für die Regionalmarke EIFEL, die aus dem bundesweiten Wettbewerb ‚Regionen aktiv‘ als eine der Siegerinnen hervorging“, erinnert er sich an die Aufbauphase vor mehr als zwanzig Jahren. „Was heißt Regionalität konkret? Wie funktioniert Kreislaufwirtschaft? Welche Anforderungen müssen an Hygiene und Kontrollen gestellt werden? Und nicht zuletzt: Wie werden regionale Produkte marktreif? All das und noch viel mehr hat uns umgetrieben.“ Es gab im entstehenden Netzwerk einen lebendigen Erfahrungsaustausch mit den landwirtschaftlichen Kollegen und dem Handwerk. „Etwas gemeinsam aufzubauen war und ist für uns grundlegend.“

Markenbotschaft EIFEL an Verbraucher in ganz Deutschland

Regino Esch ist Landesvorsitzender des Ökoverbandes Bioland und nach wie vor auch überzeugt von der Idee der Regionalmarke EIFEL. „Es lässt sich zwar nicht in Zahlen beziffern, wie sie sich für uns auswirkt, aber wir gehören dazu und das positive Image der Eifel passt zu unseren Produkten.“ In der eigenen Käserei entstehend drei Schnittkäse- und sieben Weichkäsesorten, die über den Großhandel an Bioläden in ganz Deutschland gehen. So bekommt die Eifel über das Logo der Regionalmarke auch einen Wiedererkennungswert in den Metropolen und Ballungsräumen, insbesondere in der nördlichen Hälfte des Landes. „Der Absatz ist gut“, sagt Esch, „offenbar stimmt der Geschmack... und die Herkunft Eifel auch.“ Ein kleinerer Teil der Käseproduktion geht an die Gastronomie der Region. Fleisch und Salami hingegen werden ausschließlich an private Endkunden abgegeben. Auf einem Hoffest jeweils Anfang Juni werden Genuss von Lebensmitteln, Weinkultur und Live-Musik zu einem Event, das Hunderte am Sommerabend nach Wascheid zieht.

Forschungsprojekte aus der Eifel für ganz Deutschland

Der Hof Steinrausch ist regelmäßig beteiligt an bundesweiten Forschungsprojekten, um wissenschaftlich basierte Grundlagen für die Ziegenhaltung und -vermarktung zu entwickeln. „Welche Kriterien gibt es für die Beweidung, wie wirkt sie sich auf die Milchleistung aus, welche Maßnahmen für die Tiergesundheit sind zielführend, wie geht ökonomisch gutes Marketing... derartige Themen untersuchen wir als Praktiker vor Ort, gemeinsam mit dem Theorie-Input von Forschungsinstituten“, erläutert Sibylle Esch die Feldforschungsarbeit. Insbesondere die Fragen von Zucht und Tierwohl sind Anliegen der Ökofachwirtin Wiebke Medau, die auf Hof Steinrausch zum GbR-Team gehört, während Agrarbiologin Sibylle Esch ihren Schwerpunkt in der Entwicklung neuer Käsesorten setzt. Die Arbeit mit Ziegen und drei Herdenschutzhunden erfolgt im Einklang mit der Natur und hat zugleich ein rationales Fundament. „Ökologie ist eine Frage der Vernunft“, sagt Esch, „sie ist nur logisch und konsequent, wenn man Zukunft haben will.“ Dasselbe meint auch die Betonung regionaler Kreisläufe und Wertschöpfung, die vor Ort bei kleinen Höfen bleibt: Leben und Arbeiten in einem möglichst intakten ländlichen Raum.

„Unser Käse ist Eifel pur. Wir kommunizieren mit der Vermarktung auch die ganze emotionale Geschichte des Hofes und der Landschaft: klar, klassisch, authentisch. Das kommt bei den Kunden supergut an,“ weiß Inhaber Regino Esch. Und Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL betont: „Der leckere EIFEL BIO

Ziegenkäse vom Hof Steinrausch gehört seit Beginn der Regionalmarke EIFEL zum festen Produktsortiment dazu. Hinter dem Erfolg des Bioland-Hofes stecken viele positive Faktoren: vorbildliche Tierhaltung für beste Ziegenmilch, professionelles Handwerk für feinste Käsesorten und eine konsequente und clevere BIO-Strategie – alles in Teamarbeit. Genießen Sie die EIFEL.“

www.regionalmarke-eifel.de

<http://www.hof-steinrausch.de/>

Quelle Eifel Tourismus GmbH



Foto Regino Esch: Der Ziegenkäse vom Hof Steinrausch ist Eifel pur

