

Milch-Ziegen und Käserei im Vixtbachtal

Der Familienbetrieb RechHof in Schalkenbach

Mareike Kupka-Schulze

Der RechHof in Schalkenbach ist seit 25 Jahren die einzige Neugründung eines landwirtschaftlichen Betriebes im Bereich der Landwirtschaftskammer Koblenz. Es werden dort heute (2014) rund 180 Ziegen gehalten und 22 Hektar Grünland bearbeitet.

Hofgründung

Der Entschluss zur Hofgründung ergab sich aus der landwirtschaftlichen Ausbildung von Jan Kupka, der sich nicht vorstellen wollte, als angestellter Landwirt auf fremden Höfen zu arbeiten, weil seine Familie leider keinen eigenen Hof besaß. Es war eine Mischung von Abenteuer-Wagnis, dem Wunsch nach Selbständigkeit und einer tiefen Verbundenheit zur Natur, die dazu führte. Andere bekommen den Erbhof in die Wiege gelegt, Jan Kupka fing 2010 mit seinen Eltern und den ersten 24 Ziegen in Schalkenbach bei null an.

Seine Eltern erwarben den RechHof in Schalkenbach. Im „vorherigen Leben“ war sein Vater Hans erfolgreicher Architekt und seine Mutter

für die Büroarbeit zuständig. Mit Mitte 50 hatten sie das Architekturbüro verkauft und sich zur Ruhe gesetzt. Nach einigen Jahren ausgedehnter Reisen fehlte dann aber doch wieder irgendetwas und sie fanden in dem neuen Familienbetrieb neue Aufgaben.

Für Jan Kupka bietet der Schritt in die Selbständigkeit auf dem RechHof die Möglichkeit, seine Ideale verwirklichen zu können. Landwirt zu sein ist für ihn vor allem der artgerechte und naturnahe Umgang mit den Tieren. Deshalb leben die Ziegen in einem sogenannten „Offenstall“ bei frischer Luft, Licht und der Möglichkeit, jederzeit ins Freie gehen zu können. „Viele Tiere bleiben aber gerade im Sommer lieber drinnen. Ihnen ist es einfach zu heiß.“ Dennoch treibt Jan sie mit dem Hütehund Paul, den alle Kinder der Nachbarschaft in Schalkenbach lieben, täglich auf die umliegenden Wiesen der Eifelhöhen. So erhalten die Ziegenmilch und der hier produzierte Käse den wunderbaren Geschmack, der je nach Jahreszeit ein wenig abweicht.



*Der RechHof
in Schalkenbach*

Milch-Produktion

Bevor der Ziegen-Käse hergestellt werden kann, muss jedoch die Ziegen-Milch produziert werden. Diese kommt von Milch-Ziegen verschiedener Rassen: France Alpines, Toggenburger, Thüringer Wald-Ziegen und der Bunten Deutschen Edelziege.

Das Hüten, die Arbeiten rund um die Ziegen und die Hofstelle übernehmen Hans und Jan Kupka. Für sie sind die Tage nicht weniger anstrengend als die Arbeit in der Käseerei. Die Ziegen müssen gemolken, gefüttert, der Stall täglich in Ordnung gehalten werden. Das Bio-Futter wird selbst angebaut - nach Demeter-Richtlinien, die wieder zurück zur natürlichen Produktion führen. Das alles bedeutet Arbeit, die nie endet und dennoch Freude bringt, zumindest meistens. „Es ist viel harte Arbeit, die in unseren Produkten steckt, und natürlich ist es schön, mit den intelligenten Ziegen umzugehen“, erzählt Jan Kupka.

In der Lammzeit Januar/Februar gilt es, den Stall ganz besonders im Auge zu behalten, denn hin und wieder gibt es bei den Geburten auch Probleme, die Jan Kupka dann meistern muss. In dieser Zeit schauen auch die Kinder aus der Nachbarschaft in Schalkenbach herein, denn so eine Geburt und die ersten Schritte der Kitzen sind immer wieder faszinierend.

Zur Käseherstellung

Der Ziegen-Käse wird in der eigenen Käseerei auf dem RechHof hergestellt. Dafür ist Christine



Blick in den Ziegenstall: Ein „Offenstall“, der die Möglichkeit bietet, jederzeit ins Freie zu gehen.

Kupka zuständig. Zeitig morgens beginnt ihre erste Schicht auf dem RechHof. Die Arbeit in der Käseküche startet mit der Milchübergabe der zuvor gemolkenen Ziegen-Milch in den Käsekessel.

Auf Betriebstemperatur gebracht, die je nach Sorte von 22° bis 36° variiert, wird der Käse gesäuert und eingelabt. Darauf folgt das Bruch-Schneiden und Auskäsen. In die Form gebracht, trennt sich die Molke vom Käse. Zeitlich festgelegtes Pressen und Wenden gehören als weitere Arbeitsschritte dazu. Das kann sich schon mal 7 Stunden hinziehen - oder über 2 bis 3 Tage, je nach Käsesorte. Ein Salzbad über 24 Stunden und mehr sorgt für eine stabile Rinde, die auch regelmäßig gepflegt und kontrolliert werden will und das zum Teil über Monate hin-



Die Käseerei auf dem RechHof

weg - wie zum Beispiel beim Gouda. Schneller verzehrfertig sind Frischkäse oder Weichkäsesorten. Das Käsen in Handarbeit erfordert Zeit, Geduld und Sorgfalt. Es muss zwar kein Feuer mehr unter dem Kessel angezündet werden, wie auf vielen Almen, dennoch ist und bleibt Käsen ein anstrengendes und kraftraubendes Handwerk. Die Käseküche ist ganz auf die heutigen hygienischen Anforderungen ausgelegt, die Grundlagen der Rezepte aber sind schon sehr viel älter und haben immer noch Bestand.

Hofladen

Der Ziegen-Käse wird im Hofladen vertrieben. Besonders beliebt ist der „Halbfeste“ mit Kräutern oder geräuchert, der wunderbar zu Bratkartoffeln passt. „Ich esse am liebsten den ‚Gereiften‘, man kann ihn in der Pfanne schmelzen lassen und dann als Hauptgericht auf Schwarzbrot oder zum Nachtisch mit zum Beispiel glasierten Pflaumen essen. Es kommen viele Kunden extra wegen des Käses zu uns. Wenn sie dann auch noch ein paar andere Lebensmittel kaufen können, finden sie das auch gut“, erzählt Christine Kupka. Deshalb führt der

Hofladen neben dem Ziegen-Käse auch Honig, hausgemachte Marmeladen, Körnermischungen und Mehle von der Mühle, kaltgepresste Öle und delikate, ausgefallene Essige aus der Region.

Wenn in der Käserei weniger zu tun ist, ist es Zeit für die fällige Büroarbeit oder das Austüfteln neuer Käse Rezepturen. Besuchergruppen kommen auf den RechHof auch das ganze Jahr über. Hier hat schon so mancher Ausflügler zum ersten Mal in seinem Leben Ziegen-Käse probiert oder die Kinder aus der Stadt eine Ziege gestreichelt.

Mittlerweile hat sich die Arbeit für alle eingespielt. Jeder in der Familie hat Aufgaben gefunden, die zu ihm passen. Es wird inzwischen genug Käse produziert, um auch Zwischenhändler zu beliefern.

Die Nachfolge auf dem „Mehrgenerationen-Hof“ scheint gesichert. Ob der Sohn von Jan Kupka und seiner Lebensgefährtin Lea den Hof einmal übernehmen wird, muss sich aber noch zeigen. Bis dahin vergehen aber wohl wieder mindestens 25 Jahre. Ziegenmilch schmeckt Wim auf jeden Fall schon.