

SERVICEMAGAZIN



Kunst Heimat in Hessen:
Fotografien der Frankfurterin
Barbara Klemm im Hessenpark **S.7**

Veranstaltungen
Die Termine vom 22. bis
29. März **S.2 bis 6**

Kino »Lommbock« ist die
gelungene Fortsetzung des
Kultfilms »Lammbock« **S.8**



Heimat: Monika Schudt im Ziegenstall des Berghofes in Schöllkrippen. Am 30. April und am 1. Mai können auch Besucher den Hof im Rahmen der regionalen Genusstage besichtigen und mehr erfahren über Käseerei, Rinder und Ziegen auf dem Bio-Bauernhof. Foto: Stefan Gregor

Leckereien aus eigener Herstellung

Regionale Genusstage: Auf dem Berghof in Schöllkrippen sind Käseerei und Ziegenställe zu besichtigen

Sie heißen »Geißen-Peter«, »Mecker-Fritze« oder »Zickli«: Mehr als 20 Käsesorten stellen die Familien Schudt und Schmelz vom Berghof in Schöllkrippen aus der Milch ihrer Ziegen her. Zu den Regionalen Genusstagen 2017 öffnen sie am 30. April und 1. Mai ihre Käseerei und laden zu einem Rundgang über den Bio-Bauernhof ein.

Dazu gibt es Leckereien, allesamt aus eigener Herstellung: »Gratinierte Ziegenkäsepfännchen, grüne Soße mit Tafelspitz, Antipasti-Spieße und was uns sonst noch einfällt« kündigt Monika Schudt schon mal an. Sie freut sich auf viele Besucher, die das Landleben auf dem rührigen Ziegenhof einmal näher betrachten wollen.

Das ganze Jahr zu tun

Zu tun gibt es dort das ganze Jahr über genug: in den Ställen, auf den Weiden, in der Käseerei, dem Hofladen und im Partyservice. Bis vor kurzem war das

Infokasten: Genusstage

Von Freitag, 28. April, bis Sonntag, 7. Mai, finden die 7. Regionalen Genusstage am Bayerischen Unterrhein statt. Heuer sind sie gekoppelt an die Streuobsttage, einer gemeinsamen Initiative von Bayern, Baden-Württemberg, Hessen und Rheinland-Pfalz. Nach Lust und Laune können Besucher das kulinarische Angebot der Region probieren. Direktvermarkter, regionale Erzeuger, Bauernhöfe, Lebensmittelproduzenten und Gastronomen haben ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt. Zuschauer sind dabei, wenn Weißwürste hergestellt, Törtchen gebacken oder Käsespezialitäten produziert werden. Zwischen Alzenau und Amorbach finden geführte Wanderungen durch Weinberge, Streuobst- und Kräuterwiesen statt. Hoffeste, Kochkurse, Führungen durch Brennereien, Bauernhöfe oder Fischzuchtanlagen sind angekündigt. Für einige Veranstaltungen ist eine Anmeldung nötig, andere können einfach so besucht werden. Das Programmheft mit allen Details liegt in Kommunalverwaltungen und bei den Teilnehmern der Regionalen Genusstage aus oder lässt sich online herunterladen unter www.bayerischer-unterrhein.de/projekte/regionale-produkte/regionale-genusstage/html, www.streuobsttage.de

Berghof-Team auch regelmäßig auf den Wochenmärkten in der Region präsent. Doch dann starb im Januar Walfriede Schmelz. Und sie fehlt, so Tochter Monika, an allen Ecken und Enden. Dass das Leben auf dem Hof weitergeht, wird auch mit einem Blick in den Ziegenstall deut-

lich: dort tummeln sich derzeit 70 Lämmchen, vor wenigen Tagen erst geboren. 180 Muttertiere gibt es, dazu die Nachzucht und die Lämmchen, macht eine Ziegenherde von etwa 400 Tieren, rechnet Monika Schudt vor.

Noch kuscheln sich die Neugeborenen unter den Wärmelampen und suchen Körperkontakt zu ihren vierbeinigen Kollegen. Ihre etwas älteren Artgenossen springen auf der strohbedeckten Stallfläche umher, balancieren über Holzstege, lecken sich gegenseitig die Ohren, schnarchen in der »Chill-Ecke« oder rangeln miteinander. »Wie kleine Kinder!« freut sich Schudt. Ziegen seien sehr kontaktfreudige, neugierige Tiere, die keine Scheu vor den Menschen haben, erklärt die 47-Jährige.

An den Genusstagen dürfen die Besucher natürlich auch die

Tiere bewundern, sie streicheln und ganz viele Fragen stellen: »Das ist eine gute Gelegenheit für uns, unser Wissen weiterzugeben«, sagt die Landwirtin. Tierhaltung, Fleischqualität, Bio-Zertifikate: die Verbraucher seien oft verunsichert.

Kreationen mit viel Fantasie

Was die Ziegenherde an Milch abgibt, wird in der hauseigenen Käseerei zu leckeren Käsesorten verarbeitet. Auch hier dürfen Besucher während der Genusstage hineinschauen und die verschiedenen Produktionsstufen verfolgen. Pro Kilogramm Käse sind etwa zehn Liter Milch nötig, klärt Schudt auf. Zwischen einigen Wochen und einem halben Jahr reifen die Schnittkäselaike, je länger, desto würziger ist der Geschmack. Bei der Herstellung zeigen die Berghof-Käser viel Fantasie: Beigefügt werden Pfeffer, frische Kräuter, Nüsse, Rotwein, Veilchen, Gänseblümchen ...

Cornelia Müller
Naturlandbetrieb Berghof Schöllkrippen, Im Langenborn 8a, Zufahrt über den Mühlweg. An den Genusstagen geöffnet am **Sonntag, 30. April, von 14 bis 18 Uhr, am Feiertag 1. Mai von 12 bis 18 Uhr.**

Ab in die Backstuben!

Wie funktioniert eine Konditorei? Welche Rohstoffe braucht man für Törtchen, Pralinen, Eis? Der »Süße Löwe« in Hörsbach lädt ein zur Backstube mit anschließender Verkostung, jeweils am 29. und 30. April sowie 6. und 7. Mai jeweils von 9 bis circa 13 Uhr. Anmeldung erforderlich, Kosten pro Person 25 Euro, Kinder (5 bis 12 Jahre) 12 Euro. www.der-suesse-loewer.de Der laufende Betrieb der Bäckerei Hench & Weißkopf ist am Donnerstag, 4. Mai, um 8.30 Uhr und 9.30 Uhr in Mainaschaff zu besichtigen. Anmeldung für die Backstube per E-Mail unter info@main-back.de, www.hench-feinback.de

Pflanzenflohmarkt und Kräuterführung

Die Tür zum Naturerlebnispfad des LBV in Kleinostheim steht am Sonntag, 30. April, zwischen 14 und 17 Uhr offen. Erst werden Kräuter angeschaut und beschnuppert, dann gibt's Wald- und Wiesenpizza. Wer seine Sammlung erweitern will, kann beim Pflanzenflohmarkt zugreifen. www.unterrhein.lbv.de

Erlebnistag auf dem Bauernhof

Zur Hofführung für Kinder und zu Sprüngen auf der Strohhüpfburg lädt der Limousin-Hof in Mespelbrunn-Hessenthal am Samstag, 29. April, zwischen 12 und 17 Uhr ein. Beim Erlebnistag auf dem Bauernhof der Familie Fäth ist auch die Vesperstube geöffnet, im Hofladen werden Fleisch und Wurst aus eigener Erzeugung verkauft. www.limousinhof.com

Bienen, Streuobst, Spargel

Auf Entdeckungsreise über die Streuobstwiesen der Erdbeer-Ranch Höfler in Alzenau geht es am Sonntag, 30. April, von 10 bis 14 Uhr. Beim Spaziergang um 11 Uhr erfahren die Besucher mehr über den heimischen Obst- und Gemüseanbau, stoßen auf Steinkauz, Apfelsaft und Goldparmäne. Eine »Flugschau« mit Bienen und Wissenswertes über die Imkerei sowie kurzweilige Spielpausen für Kinder und leckeren Spargel gibt es außerdem. www.schlaraffenburger.de, www.erdbeer-ranch.de

Hintergrund: Der Berghof in Schöllkrippen

Die Hofstelle im Langenborn 8a am Ortseingang von Schöllkrippen wurde 1965 gebaut. 1999 haben Alfred und Walfriede Schmelz sowie deren Tochter Monika mit ihrem Mann Wolfgang Schudt den Betrieb umgestellt und mit der Ziegenhaltung begonnen. Seit 2004 ist der Berghof, der auch eine Herde von 100 Rindern hält, ein Naturland-Betrieb. Mittlerweile ist mit Schudts Sohn bereits die dritte Generation auf dem Hof aktiv. Derzeit bildet der Betrieb eine Hauswirtschaftlerin aus, im kommenden Jahr auch einen Landwirt. Im Hofladen werden hofeigenes Biofleisch von Weiderind und Ziege sowie Milch- und Käseprodukte verkauft. Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag und Freitag 9 bis 18 Uhr, Samstag 9 bis 13 Uhr. www.derberghof.de

Je nach Sorte reifen auf dem Schöllkrippener Berghof die Käselaike zwischen einigen Wochen und einem halben Jahr, bevor sie ihren vollen Genuss entfalten.

Foto: Stefan Gregor