

So schmeckt die Region

Neue Partnerbetriebe der Hessischen Milch- und Käsestraße auf der Etappe durch Waldeck-Frankenberg

Die Hessische Milch- und Käsestraße erweitert ihr Angebot: Sieben neue Partnerbetriebe in Waldeck-Frankenberg wurden gestern von der Landesvereinigung Milch Hessen, dem Fachdienst Landwirtschaft des Landkreises und den Kreisbauernverbänden Waldeck und Frankenberg aufgenommen.

VON CONNY HÖHNE

Waldeck-Niederwerbe. Vor sechs Jahren wurde die erste Etappe der Hessischen Milch- und Käsestraße im Landkreis eröffnet. Vier Bauernhöfe, ein Restaurant, ein Hotel und ein Regionalladen erweitern das Angebot der inzwischen 23 Betriebe. Sie ermöglichen Einblicke in Erzeugung und Verarbeitung der Milch und laden zum Genießen regionaler Spezialitäten ein.

„Stalltüren öffnen“

„Waldeck-Frankenberg ist der Kreis mit den meisten Kühen in ganz Hessen“, verwies Kreislandwirt Fritz Schäfer im Flair-Hotel Werbetal in Nieder-Werbe auf 25000 registrierte Tiere. Dabei gebe es beachtliche Vielfalt, vom Hobbyhof, wo per Hand gemolken wird, bis zum Hochleistungsbetrieb mit Melkroboter. Wenn Landwirtschaft und Gastronomie Hand in Hand



Sieben neue Partnerbetriebe nahmen im Hotel Werbetal in Nieder-Werbe als neue Partner der Hessischen Milch- und Käsestraße ihre Schilder entgegen. In Waldeck-Frankenberg wächst damit die Liste der Anbieter auf 23. Foto: Höhne

arbeiten, wie bei der Milch- und Käsestraße, profitierten beide Partner davon, zeigte sich Schäfer überzeugt. Christian Gerlach vom Hotel Werbetal, das als einer der neuen Partner dazugehört, sagte: „Die Region lernt man nicht nur kennen, wenn man ihre Sehenswürdigkeiten besucht, sondern man kann die Region schmecken über ihre Produkte.“ Wie das gelingt, verdeutlichten Kostproben von Erdbeermilchshake, Schoko-Joghurt-Torte und Flammkuchen mit Ziegenkäse.

„Wir wollen das Produkt Milch sehr nahe bringen“, umriss Armin Müller vom Vorstand der Landesvereinigung Milch in Hessen das Ziel. Er hob

die hohe Qualität des Rohstoffs hervor. „50 Prozent wird inzwischen für die Käseproduktion gemolken.“ Von Butterbergen und Milchseen sei aktuell keine Rede. „Es wird nichts auf Halde produziert.“

Auf der Milch- und Käsestraße sei der Weg zum Produkt Milch erlebbar, merkte Erster Kreisbeigeordneter Jens Deutschendorf an. Milcherzeuger öffnen auf Anfrage ihre Hofstore und laden zu Führungen ein. Da können beispielsweise Besucher bei den Familien Meier in Landau, Wilke in Dorffitter oder Schultze in Rhadern den Landwirten über die Schulter schauen und erfahren, wie Kühe in einem Laufstall leben. Am Milch-

automaten des Köhlerhofs der Familie Landau in Röddenau gibt es auch frische Milch direkt am Hof zu kaufen. Auf der Speisekarte im Hotel Werbetal stehen regionale Gerichte mit Milch und Joghurt anderer Partner der Milch- und Käsestraße. Das Restaurant GastRaum im Nationalparkzentrum in Herzhausen ist auch neu dabei und lädt zu einer kulinarischen Reise durch die Region ein, ebenso der Laden „Regionales am See“ mit seinem Sortiment.

„Öffnet eure Stalltüren, zeigt Verbrauchern, was wir können und wie gut es unsere Tiere haben“, rief Hessens Milchkönigin Svenja Löw den Berufskollegen zu. Wie das bereits reibungslos

funktioniert, schilderte Christine Grebe vom Kuh-Café in Helmscheid.

„Nirgends in Hessen hat sich die Milchwirtschaft so weit entwickelt wie in Waldeck-Frankenberg“, verglich Carsten Schmal, Vorsitzender des Kreisbauernverbands Waldeck. Immer öfter stoßen Landwirte aber auch an ihre Grenzen, gab er zu bedenken. „zuletzt hat es die Milchwirtschaft getroffen mit dem Verbot der Anbindehaltung“.

Den neu aufgelegten Flyer zur Milch- und Käsestraße auf der Etappe durch Waldeck-Frankenberg gibt es bei allen Partnerbetrieben sowie im Internet unter www.hessische-milch-und-kaesestrasse.de.