



Vor allem den Kindern bereitete es viel Freude, Pepe und Paco zu füttern.

FOTO: RTO

# Zu Besuch am Knallerbsenhof

## BETRIEBSBESICHTIGUNG

Die wichtigsten Standbeine des Familienbetriebs sind Ziegenhof, Hofkäserei, Bioladen und Ferienwohnungen.

**FALKENSTEIN/AUKENZELL.** Eine ihrer regelmäßigen Infofahrten führte die „Botschafter für den Landkreis Cham“ dieses Mal nach Aukenzell in der Marktgemeinde Falkenstein. Dort stand der Besuch des von der Familie Kremer mit viel Eigeninitiative aufgebauten und Bioland-zertifizierten Betriebs mit Milchziegen- und Hühnerhaltung auf dem Programm. Organisiert hatte die Veranstaltung Isabella Bauer vom Landratsamt Cham, Sachgebiet Wirtschaftsförderung und Regionalmanagement.

Raymund Kremer, der mit der vierjährigen Enkelin Carlotta durch den Hof führte, freute sich über den Besuch. Beim Gang durch den landschaftlich idyllisch gelegenen Hof, erfuhren die Besucher, dass die Eigentümer aus Krefeld stammen und nach längerer Suche in Süddeutschland auf das land-

wirtschaftliche Anwesen in Aukenzell stießen. „Es war Liebe auf den ersten Blick“, wie Raymund Kremer mitteilte. Auf dem Hof leben vier Generationen, wobei die Ältesten – der Schwiegervater ist 88 Jahre alt – nicht mehr und die Jüngsten noch nicht mitarbeiten. „Unsere Triebfeder ist, dass wir so leben wollten und als Familien“, sagte Kremer.

Der Betrieb mit einer Gesamtfläche von 18 Hektar beherbergt neben dem Milchziegenhof und der Hofkäserei fünf Ferienwohnungen sowie einen Bio-Laden, in dem zusätzlich zu Zicklein-Spezialitäten und Ziegenkäse auch Hühner-Eier, Produkte aus Schweinefleisch und weitere saisonale Erzeugnisse angeboten werden. Die Landwirtschaft ist der Kernbereich, an dem sich alles orientiert.

Als erstes gab es die derzeit 250 Hühner mehrerer Rassen zu sehen. Die Hühner leben im Freiland. Dann ging die Führung weiter zu den Ziegen. Hier gibt es 150 Altziegen und Kitze. 47 Ziegen müssen täglich zweimal gemolken werden. Raymund Kremer räumte mit dem Vorurteil auf, dass Ziegenmilch generell streng riecht und schmeckt, wovon sich die Gäste bei einer Käse-Kostprobe selbst überzeugen konnten.

Dies sei früher der Fall gewesen, als noch von Hand gemolken wurde. Wenn die Milch längere Zeit im Eimer stand, nahm sie sehr oft den etwas strengen Geruch der Ziegenböcke an. Heutzutage kann dies mit dem Einsatz der Melkmaschine nicht mehr passieren, da die Milch vom Melkstand warm über eine Pipeline direkt in einen großen Behälter in der Milchküche gepumpt wird. In der hauseigenen Käserei wird die Ziegenmilch händisch zu mehreren Sorten Käse oder auch Trinkjoghurt verarbeitet. Dabei entste-

hen kulinarisch-käsige Kompositionen, von Frischkäsezubereitungen über Camembert bis hin zu Schnitt- und Hartkäse.

Wie die Besucher weiter erfuhren, richten sich die Bereiche Landwirtschaft und Hofkäserei strikt nach den Vorgaben des Bio-Verbandes Bioland, in dem der Betrieb Mitglied ist. „Alles bio“ – ist oberstes Credo des Knallerbsenhofes und gilt für alle Produkte.

Auf dem „Knallerbsenhof“ leben auch Schweine, Esel, die beiden Alpakas Pepe und Paco und andere Kleintiere. Da auch abseits großer Straßen gelegene Ferienwohnungen gemietet werden können, ist der „Knallerbsenhof“ eine ideale Möglichkeit, in einem Familienurlaub oder verlängerten Wochenende die Aspekte und Vorzüge einer ökologischen Landwirtschaft kennen zu lernen.

Am Ende des Rundgangs bedankte sich Isabella Bauer namens der Landkreisbotschafter für die aufschlussreiche Führung. Die Botschafter nahmen wieder einmal eine Fülle von Eindrücken und Informationen mit, die sie bei ihren zukünftigen Botschafter-Gesprächen und ihrem Marketing-Einsatz für den Landkreis Cham hervorragend nutzen können. (rto)

## KNALLERBSENHOF

**Der Beginn:** Vor zehn Jahren ist die Familie Kremer aus dem Rheinland zugezogen und hat als Quereinsteiger (Vater Architekt, Sohn Bauzeichner) den Knallerbsenhof gegründet.

**Der Betrieb:** Der Hof ist auf einem ehemaligen Pferdebetrieb mit viel Eigeninitiative aufgebaut und Bioland zertifiziert. Die neuen Betreiber setzen auf Milchziegen- und Hühnerhaltung.