

Pressemitteilung

Innovation bei Uckerkaas

Bauernkäserei Wolters GmbH

Die Familie Wolters führt in der Uckermark einen modernen Landwirtschaftsbetrieb mit Acker- und Wiesenflächen sowie Milchkühen. Aus der Milch der eigenen Kühe wird in der Hofkäserei der Uckerkaas hergestellt. Durch große Glasfenster kann man die Produktion der Bauernkäserei beobachten und sich von der sorgfältigen Arbeit selbst überzeugen. Neben dem Klassiker Uckerkaas werden weitere Käsespezialitäten, wie Uckergourmet – ein Käse auf Molkebasis - und Uckereis in einem umfassenden Sortiment hergestellt.

Molke-Essig und Molke-Wodka

Auf der Suche nach innovativen Lösungen für eine Verwertung von Molke hat die Bauernkäserei Wolters die Entwicklung von Molke-Essig und Molkenspirituosen auf Molkebasis angeschoben.

Molkeessig ist bislang nur als ein Produkt aus der Heim- und Kleinfertigung insbesondere aus der Schweiz bekannt. Die Molkeessig welche die Bauernkäserei Wolters entwickelt, hat einen durch die Milchsäurefermentation angenehmen milden Geschmack.

Die Herstellung von Molke-Spirituosen ist eine weitere Stufe für die Verarbeitung von Molke. Mithilfe Nanofiltration konnte die Bauernkäserei ein Molken-Retentat herstellen, welches für die alkoholische Vergärung und Herstellung von alkoholischen Getränken geeignet ist. Als erstes Produkt wurde ein Molke-Wodka hergestellt. Nach mehreren Verkostungen hat die Bauernkäserei Wolters die Herstellung und auch die Qualität optimiert. Wenn die vorhandenen technisch-technologischen Ausrüstungen in der Käserei angepasst sind wird erwartet dass die Bauernkäserei Wolters in den nächsten Monaten einen Molke-Wodka auf dem Markt bringen kann.

Bei dieser Entwicklung hat die Bauernkäserei Wolters intensiv mit der Fermtec GmbH aus Berlin zusammengearbeitet. Durch Kompetenz der Firma in der Verwendung von geeignete Mikroorganismenstammen konnte die Bauernkäserei diese in die Entwicklung einbinden

Diese Innovation wurde durch das Förderprogramm BIG FuE des Ministeriums für Wirtschaft und Energie des Landes Brandenburg im Rahmen des Europäischer Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) möglich gemacht

Kontakt

Bauernkäserei Wolters GmbH
Pieter Wolters
Telefon: 039740-20274
E-mail: info@uckerkaas.de
Internet: www.uckerkaas.de



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fonds für
Regionale Entwicklung