

Von der Weide - fast direkt - in den Mund

Heidelbeersammeln und Käse-Direktvermarktung in Wieden



Von der „Weide in den Mund“ lebten Schülerinnen bei den Projekttagen der Buchenbrandschule Schönau in Wieden. Doch nicht allein das: denn 2800 Gramm Heidelbeeren brachten sie in Wieden auf die Küchenwaage, zu Acht hatten sie diese gemeinsam mit Projektleiterin Sigrid Meineke vom Naturschutzgroßprojekt Feldberg – Belchen – Oberes Wiesental gesammelt. Ihre Schulkameraden waren inzwischen einen weiteren Vormittag lang damit beschäftigt, unverdrossen auf dem Warbacher Weidberg die Fläche zu entthurnen und Äste zu verbrennen (wir haben berichtet).

Zur Belohnung gab es im Anschluss auf dem Neumatthof von Martin und Roswitha Lais in Oberwieden eine kleine Käsekunde nebst Probierhappen sowie die von den Mädchen gesammelten Heidelbeeren und den gezupften Blättern des wilden Thymians in Komposition mit Frischkäse. „So einfach kann eine Delikatesse sein“, sagte Projektleiterin Sigrid Meineke.



Martin Lais berichtete, wie in der Hofkäserei seiner Familie Frisch- und Schnittkäse aus Kuh- und seit Neuestem auch aus Ziegenmilch hergestellt wird – mit naturbelassenem Fettgehalt. Um ein Kilo Bergkäse herstellen zu können braucht es beispielsweise 13 Liter Milch. Das entspricht der Milchtagesleistung einer Kuh. 17 Kühe und sechs Milchgeißen hält die Familie Lais. Von der Ziegenzahl her sei das an der unteren Grenze, erklärte Martin Lais, gerne würde er die Zahl aufstocken. Pro Tag werden etwa 16 Kilogramm Käse zubereitet, die Milch wird zwei Tage lang gesammelt.

Mit Heidelbeeren hat die Landwirtschaft-Leidenschaft von Martin Lais angefangen, wie er Projektleiterin Sigrid Meineke berichtete. Sein Vater hatte nämlich den landwirtschaftlichen Betrieb aufgegeben. Als Martin Lais sich im Alter von 13 ein Pony gewünscht habe, hätten seine Eltern zu ihm gesagt, verdiene es dir. Die einzige Verdienstmöglichkeit, die Martin Lais damals sah, war Heidelbeeren zu sammeln. Innerhalb von zwei Wochen hatte er in dem heidelbeereichen Jahr Heidelbeeren für 600 Mark gesammelt und verkauft. Und im Frühjahr darauf, habe er ein zweites gehabt. 1989 hat Martin Lais mit der Rinderhaltung neu begonnen. Die Käserei der Familie ist die einzige im Oberen Wiesental.

Vermarktet wird der Käse unter anderem im Lebensmitteladen in Wieden, im Edeka-Markt in Todtnau und im Hofladen in Münstertal, geliefert wird auch an die örtliche Gastronomie. Am ersten Freitag im Monat ist die Familie Lais mit einem Stand auf dem Wochenmarkt in Schönau vertreten.

Veranstaltungs-Tipp: Am 20. September 2009 wird in Wieden der 4. Geburtstag des Naturschutzgroßprojekts Feldberg – Belchen – Oberes Wiesental gefeiert!

Fotos: Martin Lais erläuterte, wie auf dem Neumatthof in Wieden Käse produziert wird, seine Ehefrau Roswitha tischte den Schülerinnen und Schülern der Buchenbrandschule Frisch-, Schnittkäse und Brot zum Probieren auf. Der Käse fand genauso wie die von den Mädchen gesammelten Heidelbeeren reißenden Absatz (Fotos: Karin Maier)

