



DAS LANDLEBEN-ABC

# Quark macht die Milch zum festen Genuss

Das Q im Landleben-ABC

SELM. Es gibt viele Themen rund um die Landwirtschaft – und auch viele Begriffe und Fachwörter. Die Katholische Landjugendbewegung (KLJB) Selm, Bork, Cappenberg, erklärt sie in unserem Landleben-ABC. Heute geht es darum, was Quark ist und was sich Leckeres aus ihm herstellen lässt.

Ob als Frühstück, zum Nachtisch oder einfach zwischendurch: Quark kann man immer essen. Doch was ist Quark eigentlich? Quark ist eines von vielen Produkten welches aus Milch hergestellt wird.

Um aus der flüssigen Kuhmilch einen cremigen Quark zu erhalten, dauert es einige Stunden und Arbeitsschritte.

Zunächst muss die Milch, in einem Behälter, auf etwa 35°C erhitzt werden. Anschließend werden Milchsäurebakterien und Lab, welcher in Wasser verdünnt wird, hinzugegeben. Diese beiden Stoffe führen dazu, dass die Milch gerinnt (andickt) ohne dabei sauer zu werden.

Das Gemisch muss anschließend einige Zeit ruhen. Nach rund 16 Stunden hat sich oben im Behälter eine dickflüssige Masse gebildet. Diese wird nun in ein Tuch geschöpft. Das Tuch dient als Sieb und lässt die restliche Flüssigkeit aus der Masse tropfen. Der restliche Teil im Tuch ist nun der fertige Quark. Dieser kann entweder sofort verzehrt oder abgepackt und kühl gelagert wer-

den. Doch man kann Quark nicht nur einfach so oder mit Früchten essen, auch viele andere Speisen können aus Quark hergestellt werden – zum Beispiel Käsekuchen.

### Käsekuchen

► **Zutaten:** 500 Gramm Quark, 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter, 4 Eier, halbes Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, halbes Päckchen Vanillepudding-Pulver und etwas Zitronenaroma.

► **Zubereitung des Teigs:** 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, 1 Ei und ein halbes Päckchen Backpulver zu einem Teig vermischen. Zweidrittel des Teigs in einer Springform verteilen. Der Rest wird hinterher oben in Form von Streusel über dem Kuchen verteilt.

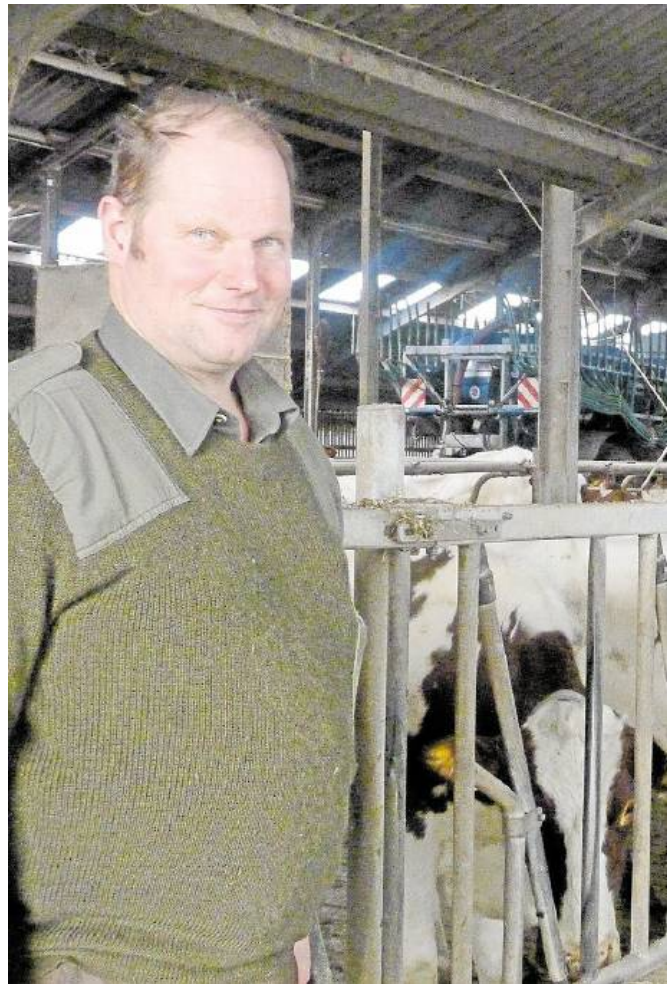
► **Zubereitung der „Käse“-Masse:** 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker und 3 Eigelb schaumig schlagen. Anschließend das Puddingpulver, den Vanillezucker, das Zitronenaroma und den Quark zu der Masse geben. Zum Schluss aus dem übrigen Eiweiß einen Eischnee schlagen und diesen unterheben. Die „Käse“-Masse auf dem Teig verteilen und mit den Streuseln bestreuen. Das Ganze für 50 bis 60 Minuten bei 200 Grad backen.

### Quiz Q wie

- Die **Quiz-Frage:** Welche beiden Stoffe müssen der erhitzten Milch zugesetzt werden, damit daraus Quark wird?
- Das **Quiz** richtet sich an Kinder von 8 bis 14 Jahren.
- Zu **gewinnen** gibt es einen Tag auf dem Bauern-

hof im Mai für den Gewinner und einen Freund.

- Wer gewinnen will,** schickt die richtige Antwort per E-Mail bis Mittwoch an kinder-auf-dem-bauernhof@web.de oder nutzt das Formular auf [www.kljb-selm.de](http://www.kljb-selm.de)



70 Kühe werden auf dem Hof von Axel Ellertmann und seinem Sohn Felix gemolken. RN FOTOS (3) NIEMANN

# Milchbauern wagen Aufstand gegen Preisdruck

OLFEN. „So kann es einfach nicht weitergehen“, sagt der Olfener Milchviehhalter Axel Ellertmann. „Wir liefern unsere Milch an die Molkerei, die zwischenzeitlich deutschland- sogar EU-weit den niedrigsten Milchauszahlungspreis gezahlt hat. Wir arbeiten und arbeiten und zahlen drauf.“ Er hat jetzt gehandelt.

Gemeinsam mit elf Berufskollegen hat Axel Ellertmann die MEG (Milcherzeugergemeinschaft) Coesfeld und Umgebung gegründet. So wie der Olfener Landwirt liefern neun weitere Mitglieder der Organisation ihre Milch an das DMK (Deutsches Milchkontor), das größte deutsche Molkereunternehmen. Zwei weitere Landwirte sind Lieferanten einer anderen Molkerei. „Die Milch unseres Betriebes wurde schon immer an die Vorgänger-Unternehmen des heutigen DMK geliefert.“ Die vielen Fusionen hätten Vorteile bringen sollen, sagt Axel Ellertmann. „Und wo stehen wir heute? Bei einem Auszahlungspreis, der kaum die Kosten deckt. Es muss aber doch möglich sein, von unserer Arbeit zu leben.“

Der Betrieb Ellertmann liegt in der Olfener Bauernschaft Kökelsum. Axel Ellertmann und sein 24-jähriger Sohn Felix versorgen die siebzehnjährigen Milchkuhe und die Nachzucht, haben 1000 Schweinmastplätze und Grün- und Ackerland.

Ellertmann hat die Konsequenzen gezogen und Ende 2016 die Mitgliedschaft beim DMK gekündigt. „Das fällt nicht leicht“, sagt Axel Ellertmann. Aufgrund der zweijährigen Kündigungsfrist muss er seine Milch noch bis Ende 2018 an das DMK liefern, dann sind er und seine elf Mitsprecher der neu gegründeten MEG frei.

„Dann werde ich mich als Sprecher der Gemeinschaft auf den Weg machen zu weiteren Molkereien, um einen gerechtfertigten Preis auszuhandeln“, so der Plan des 50-jährigen Betriebsleiters. Mit



Der Olfener Milchlandwirt Axel Ellertmann hat die Zusammenarbeit mit seiner Molkerei aufgekündigt

der Kündigung stehen die Landwirte aus dem Kreis Coesfeld nicht alleine da. 25 Prozent der Anlieferungspreis von 20 Cent in Jahr entstanden sind, dann muss ich mehr als 40 Cent bekommen.“ Axel Ellertmann ist nicht mit allen Aussagen von Berufskollegen einverstanden. „Vor einigen Wochen hat der Vertreter unseres Berufsstandes aus dem Kreis Recklinghausen gesagt, mit einem Milchpreis von 31 Cent könnten Löcher gestopft werden. Das geht definitiv nicht.“ In einem Betrieb müsse schließlich auch investiert werden: die Stallungen, die Melktechnik, die Kühlung.

Der durchschnittliche Auszahlungspreis für einen Liter Milch lag beim Deutschen Milchkontor Mitte 2016 auf dem Tiefstand von 20 Cent, Anfang 2017 zahlt das DMK 31 Cent pro Liter Milch. „Wir haben äußerst hohe Anforderungen an die Hygiene und Haltung, das erfordert immer wieder Investitionen. Aber ich muss doch auch noch von den Einkünften leben können. Was derzeit am Milchmarkt passiert grenzt an Zynismus.“

Und was wäre ein Milchauszahlungspreis, mit dem er und seine Familie leben könnten? „Bei 40 Cent pro Liter fängt der Verdienst an. Mit den 31 Cent, die das DMK im Augenblick zahlt, sind meine

### Preise

- Der **durchschnittliche** Auszahlungspreis für einen Liter Milch lag beim Deutschen Milchkontor 2014 bei 38,86 Cent, im Jahr 2015 bei gut 28 Cent, Mitte 2016 bei 20 Cent-der Tiefstand.
- Anfang 2017** zahlte das DMK 31 Cent.

festen Kosten gerade mal gedeckt. Wenn ich dann aber noch Löcher stopfen soll, die aufgrund des Auszahlungspreis von 20 Cent in Jahr entstanden sind, dann muss ich mehr als 40 Cent bekommen.“ Axel Ellertmann ist nicht mit allen Aussagen von Berufskollegen einverstanden. „Vor einigen Wochen hat der Vertreter unseres Berufsstandes aus dem Kreis Recklinghausen gesagt, mit einem Milchpreis von 31 Cent könnten Löcher gestopft werden. Das geht definitiv nicht.“ In einem Betrieb müsse schließlich auch investiert werden: die Stallungen, die Melktechnik, die Kühlung.

Der durchschnittliche Auszahlungspreis für einen Liter Milch lag beim Deutschen Milchkontor Mitte 2016 auf dem Tiefstand von 20 Cent, Anfang 2017 zahlt das DMK 31 Cent pro Liter Milch. „Wir haben äußerst hohe Anforderungen an die Hygiene und Haltung, das erfordert immer wieder Investitionen. Aber ich muss doch auch noch von den Einkünften leben können. Was derzeit am Milchmarkt passiert grenzt an Zynismus.“

Und was wäre ein Milchauszahlungspreis, mit dem er und seine Familie leben könnten? „Bei 40 Cent pro Liter fängt der Verdienst an. Mit den 31 Cent, die das DMK im Augenblick zahlt, sind meine

festen Kosten gerade mal gedeckt. Wenn ich dann aber noch Löcher stopfen soll, die aufgrund des Auszahlungspreis von 20 Cent in Jahr entstanden sind, dann muss ich mehr als 40 Cent bekommen.“ Axel Ellertmann ist nicht mit allen Aussagen von Berufskollegen einverstanden. „Vor einigen Wochen hat der Vertreter unseres Berufsstandes aus dem Kreis Recklinghausen gesagt, mit einem Milchpreis von 31 Cent könnten Löcher gestopft werden. Das geht definitiv nicht.“ In einem Betrieb müsse schließlich auch investiert werden: die Stallungen, die Melktechnik, die Kühlung.

ANZEIGE

Peruanische Mangos  
Sorte Kent, Klasse I  
Vorgereifte Früchte!  
**1,-** Stück

Marokkanische oder Spanische Snacktomaten  
Klasse I,  
1 kg = 2,58  
**1,29** 500 g Schale

Obst/Gemüse Angebote gültig bis einschließlich Mittwoch!

**Holländischer Gouda**  
48% Fett i.Tr.  
37% gespart  
**=49** 100 g am Stück

**Birkel Hartweizen-Eiernudeln oder Nudel-Inspiration Hartweizen**  
verschiedene Sorten, 350-600 g, 1 kg = 1,65-2,83  
\*100 g extra bei den beliebtesten Sorten!  
33% gespart  
**=99** Beutel

**Ehrmann Almighurt**  
verschiedene Sorten, 100 g = -,19  
47% gespart  
**=29** 150 g Becher

**Knorr Fix oder Natürlich lecker**  
verschiedene Sorten, 28-100 g, 100 g = -,49-1,75  
44% gespart  
**=49** Beutel

**Nackensteaks**  
verschieden gewürzt oder mariniert, gefroren/getaut  
Frisch aus unserer Bedienungstheke:  
**=45** 100 g

**Schinkenkrustenbraten**  
Schweinefleisch mit Schwarte, für einen besonders knusprigen Braten  
Frisch aus unserer Bedienungstheke:  
**2,77** 1 kg

**NUR MONTAG**  
UNSER SUPER-TAGESANGEBOT AM 13. FEBR.  
**Homann Geflügelsalat Hawaii**  
100 g = -,66  
150 g Becher  
47% gespart  
**=99**

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung!

Alle Angebote erhältlich bei REWE und REWE Ihr Kaufpark, gültig vom 13.02.2017 bis zum 18.02.2017 Mo. KW 07

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Bitte haben Sie Verständnis, falls einige Artikel vorzeitig ausverkauft sein sollten. REWE DORTMUND Großhandel eG, Asselner Hellweg 1-3, 44309 Dortmund - Ihren nächsten REWE-Markt finden Sie unter: [www.rewe-dortmund.de/marktsuche](http://www.rewe-dortmund.de/marktsuche)