

# Meierei Horst – „die letzte Ihrer Art“ von 1891

Zeit für Partner, Tier & Lebensmittel



*Meierei Horst eG*

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

## Tierwohl

- Weidegang während der Weideperiode
- Auslauf während der Winterstallperiode

## Fütterung

- Frisches Gras im Sommer
- Ohne Gentechnik
- Begrenzter Maisanteil von max. 30%

## Antibiotika

- Antibiotika nur im akuten Krankheitsfall
- Kein antibiotisches Trockenstellen
- Ohne prophylaktische Antibiotikabehandlung

## Unsere Partner



Gesundes „streichzart“  
aber Köstlich wie früher

# Zeit für die Butter der Jahreszeiten



## ➤ Sauerrahmbutter

- Um unsere geschmacksintensive Sauerrahm-butter herzustellen, wird Butterungsrahm auf 20° C angewärmt und dann mit natürlichen Milchsäurebakterien beimpft.
- Danach säuert und reift der Rahm für ca. 12 Stunden, bis der gewünschte pH-Wert erreicht wird. Nur wenige Meiereien geben ihrer Butter so viel Zeit.
- Anschließend wird der Rahm wieder auf Butterungstemperatur runter gekühlt und zu Sauerrahmbutter verarbeitet. Dieses Verfahren ist sehr aufwändig, belohnt jedoch mit dem einzigartigen vollen Buttergeschmack.

## ➤ Meersalzbutter

- Vollen Geschmack aus unserer Sauerrahmbutter mit dem Geschmack des Ostseesalzes. Feinster Buttergeschmack durchsetzt von körnigen Salzkristallen im praktischen 125 g Päckchen serviert, ein echter Gaumenschmaus.

## ➤ Buttermilch

- Sie schmeckt wie früher, da sie wie früher hergestellt wird.
- Die lange Reifezeit und die traditionelle Herstellung machen diese Buttermilch so einzigartig.

## „Nachhaltig“ oder merklich mehr Geschmack?

## Traditionelle Frischmilch . . .



- Das Besondere an unserer Frischmilch ist die schonende Verarbeitung. Erwünschte **Mikroorganismen** wie die Milchsäurebakterien bleiben dabei erhalten und können so die menschliche Darmflora positiv beeinflussen.
- Nach dem Pasteurisieren wird unsere Frischmilch homogenisiert. Dies sorgt für eine homogene Verteilung des Fetts in der Milch und verhindert die Aufrahmung in der Verpackung.
- Für unsere frische Vollmilch wird der Fettgehalt auf 3,5 % eingestellt. Die fettarme Frischmilch wird auf einen Fettgehalt von 1,5 % eingestellt.
- Durch diese schonende Verarbeitung **ist es mit unserer Frischmilch möglich die traditionelle Dickmilch herzustellen**. Das Rezept befindet sich auf der Milchverpackung.
- Unsere Milch ist ein Frischeprodukt und ab Produktionstag 11 Tage haltbar.
- Im Schuljahres 2017/2018 startete auch das Schulprogramm für Obst, Gemüse und Trinkmilch welches das Land Schleswig-Holstein in Kooperation mit der Europäischen Union durchführt.

## Gelebte Tradition in form....

## Kulturen in Prozenten & Handarbeit



- Für die Herstellung des Joghurts wird die pasteurisierte Milch kurzzeitig auf 90° erhitzt und anschließend auf 47° heruntergekühlt.
- Bei dieser Temperatur werden die Joghurtkulturen hinzugegeben. Der Joghurt wird per Handarbeit in 500 ml Pfandgläser, 5 l und 10 l Eimern abgefüllt.
- Die Reifung erfolgt bei 42° im Brutraum. Dieser Vorgang dauert in etwa vier Stunden. Zum Ende wird der Joghurt auf 3° heruntergekühlt und kann verzehrt werden.
- Einen positiven Nebeneffekt hat unser Joghurt zudem auf Ihre Darmflora. Er belebt sowohl den Stoffwechsel, als auch die Verdauung und trägt somit zu einem positiven Wohlbefinden bei.
- Wir nehmen frische Horster Sahne mit einem Fettgehalt von mindestens 32% und geben ihr nach der Pasteurisation Milchsäurekulturen hinzu. Dann wird die Sahne bei warmen Temperaturen bebrütet bis sie stichfest wird.
- Das Ergebnis ist eine schmackhafte Crème fraîche die als Grundlage und zum Verfeinern von Soßen, Dips und Cremes bestens geeignet ist.
- Unsere Sahne entsteht, indem die Rohmilch in einer Zentrifuge mittels Schwerkraft in die Bestandteile Rahm und Magermilch aufgeteilt wird.

## Alles Quark oder nur Gesund?

# Das Schulenburg-Verfahren!



- Als eine der **letzten im Land** stellen wir unseren Speisequark im traditionellen Schulenburg-Verfahren her
- Das **Schulenburg-Verfahren** beruht auf einem Patent von 1953.
- Es nutzt zwei halbrunde Wannen (siehe Bild). In der unteren Wanne legen wir die entrahmte Horster **Weidemilch** dick.
- Dazu nutzen wir Milchsäurebakterien und Lab. Anschließend setzen wir die obere, perforierte Wanne auf.
- Durch ihr Gewicht trennt sie ganz langsam die Molke vom Quark. Danach passieren wir den Quark sorgfältig und füllen ihn von Hand ab.
- Durch dieses schonende Verfahren enthält unser Quark ausschließlich **hochwertiges Kasein**.
- Anders bei modernen Herstellungsweisen: Hier bleibt auch das **Molkenprotein** im Quark.
- Allerdings benötigen wir mehr Milch: Fünf Liter für ein Kilogramm Quark. Herkömmliche Produkte kommen mit gut drei Litern aus.
- Ihr Vorteil: **Kasein ist viel leichter verdaulich als Molkenprotein**. Außerdem bleibt Kasein beim Backen stabil.
- Ihr Vorteil: Alte Familienrezepte funktionieren wieder. Denn mit Horster Quark benötigen Sie für Ihren Käsekuchen **keine Stabilisatoren wie Stärke oder Gelatine**. Er bekommt von ganz allein eine feste, vollmundige Konsistenz. Viel Spaß beim backen!



WIR LIEBEN UNSERE BAUERN DIE  
UNS DIE ZEIT ZUM GRASEN GEBEN



Vielen Dank  
für Ihre Unterstützung