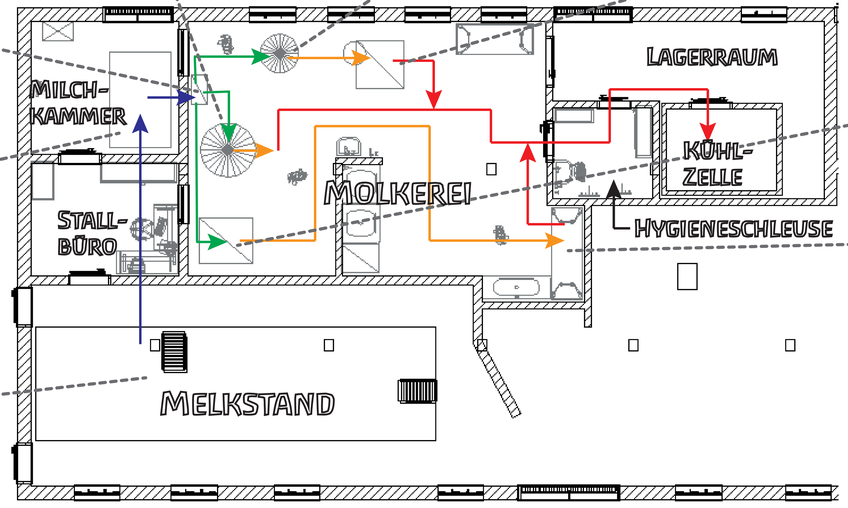
Der Weg der Milch beim Biohof Lecker

Nach dem Pasteurisieren wird die für die **Frischmilch** bestimmte Milch wieder **auf 5° C heruntergekühlt und abgefüllt.** Das wars dann auch schon ... Im Gegensatz zur normalen „Ladenmilch“ verzichten wir nämlich ganz bewusst auf Eingriffe wie Homogenisieren oder Standardisieren. Das Ergebniss ist ein nahezu unverfälschtes Naturprodukt. Wer den Geschmack frischer Milch vom Bauern kennt bemerkt den Unterschied.

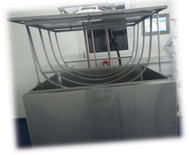
Die **Jogurtherstellung** erfolgt auf ganz **traditionelle Art und Weise**. Im Jogurtbereiter wird die Milch für **10 Minuten auf 87 °C erhitzt** und anschließend auf Bebrütungstemperatur von **38 °C abgekühlt**. Nun wird die Milch mit **drei ganz speziellen Kulturen beimpft**, deren Auswahl und Kombination eine eigene Kreation unserer Hofmolkerei ist. Zusammen mit der extra langen Bebrütungszeit und niedrigen Temperatur entwickelt unser Jogurt ein **feines Aroma und cremige Konsistenz**. Nach 14 Stunden ist er bereit zum Abfüllen bzw. Mischen mit einer unserer köstlichen Fruchtzubereitungen.

Hochmodern geht es beim **Abfüllen** des Jogurts zu. Der vollautomatische Becherfüller ist mit einer **Sterilluftversorgung** ausgestattet, welche für **hygienische Bedingungen** sorgt. Das sichert die Einhaltung der Mindesthaltbarkeit.

Beim **Pasteurisieren**, dem ersten Verarbeitungsschritt in unserer Molkerei, wird die Milch auf **72,5° C für 20 Sekunden erhitzt**. Dabei werden alle **krankheitserregenden Organismen abgetötet**. Der kleine Förster Durchlaufpasteur arbeitet dabei auf schonenste Art und Weise. So entsteht weder Kochgeschmack, wie bei den von vielen anderen Kleinmolkereien verwendeten Wannenpasteuren, noch wird die biologische Struktur der Milchbestandteile durch hohe Pumpendrücke großer Anlagen verändert.



Auch der **Frischkäse** (ebenfalls als Quark oder Topfen bekannt) **bekommt bei uns noch die Zeit die er zur Entfaltung seines Geschmackes braucht**. Nach dem Pasteurisieren wird die Milch mit einer speziellen Frischkäsekultur beimpft. Nachdem sich diese **3 Stunden** lang fröhlich vermehren konnten wird **Lab** zugesetzt. Nach insgesamt **17 Stunden** Reifezeit ist der Frischkäse **fertig** und die Molke tritt aus. In einem speziellen, selbst entwickelten Käsekessel wird nun die Molke abgetrennt. Dies geschieht durch **ein Käsetuch**, und nicht über eine Zentrifuge, sondern ganz **gemächlich**.



Gleich nach dem Melken wird die Milch von Körpertemperatur schnell auf **< 6° C gekühlt** . Das verhindert das Vermehren von Keimen und sorgt so für eine beständige Milchqualität. Unser spezieller „Eiswasserkühltank“ arbeitet dabei noch schneller und schonender.

Die Verarbeitung zu unseren **18 verschiedenen Aufstrichen** erfolgt größtenteils in Handarbeit. Zur Verwendung kommen ausschließlich **frische Zutaten**. Die Zubereitung und Rezepte kommen von der Senior-Chefin **Christine Lecker**.

Am Anfang steht natürlich die Milchgewinnung. Im Melkstand führen Christine und Johann Lecker sen. das Regiment. Sie legen viel Wert auf einen **möglichst tierfreundlichen Melkvorgang**. Hochmoderne Technik unterstützt Sie dabei.
Ganz besonders hervorzuheben ist die Bauform (“Auto-Tandem“) des Melkstandes. Im Gegensatz zur herkömmlichen Bauweise hat hier jede Kuh seinen **eigenen Melkplatz**, sodass Sie beim Melken Ihre Ruhe hat, und sich nicht vor Ranghöheren Tieren fürchten muss. Als kleine **Belohnung** bekommt jede Kuh bei uns ausserdem ein „**Leckerli**“ im Melkstand.

Bei der Planung der Molkerei haben wir bereits darauf geachtet die **EU-weiten Hygienerichtlinien** einzuhalten. So darf beispielsweise der Produktionsraum nur durch eine **Hygieneschleuse** zugänglich sein. Ausserdem müssen Wände, Decke und Boden abwaschbar beschichtet sein.