

Feuertaufe für Grete Würzig, Paul Pikante, Frieda Feurig und Karl Kräftig

Bauernkäserei Bandelow präsentiert neue Frischkäsereihe „Uckerfrisch“ auf der Grünen Woche

17.01.2012

Bandelow/Berlin.

Mit einer neuen Produktreihe reisen die Mitarbeiter der Bauernkäserei aus Bandelow bei Prenzlau zur diesjährigen Grünen Woche nach Berlin. „Unter dem Markennamen ‚Uckerfrisch‘ stellen wir vom 20. bis 29. Januar 2012 erstmals unser brandneues Frischkäsesortiment am Stand 108 in der Brandenburg-Halle 21.a vor“, berichtete Geschäftsführer Pieter Wolters.



Pieter Wolters (r.) und sein Sohn Andries vor einem der Rinderställe. Foto: Uwe Werner

„Entwickelt haben wir vier leckere Sorten. Und so verschieden wie der Charakter jedes einzelnen Menschen, so interessant ist auch jede davon. Für die verschiedenen Geschmacksrichtungen haben wir deshalb die hoffentlich treffenden Namen ‚Grete Würzig‘, ‚Paul Pikante‘, ‚Frieda Feurig‘ und ‚Karl Kräftig‘ gewählt“, machte er neugierig.

Eines hätten alle gemeinsam: Weich und zart in der Konsistenz würden diese Spezialitäten geradezu auf der Zunge zergehen.

Für ein ausgewogenes, sahniges Geschmackserlebnis werde mit der Herstellung nach ganz traditioneller Art, dem natürlichen Fettgehalt und ohne künstliche Zusatzstoffe gesorgt“, versicherte Pieter Wolters. „Alles was der ‚Uckerfrisch‘ braucht, sind die Kräuter und eine Prise Meersalz. Und natürlich kommt die Milch von unseren eigenen Kühen. Die Kräuter werden für jede Sorte per Hand zugeführt, denn schließlich erhält unser Frischkäse seine natürliche Cremigkeit ausschließlich durch intensives Rühren“, fügte er hinzu.

Pieter Wolters ist Sohn einer traditionellen holländischen Bauernfamilie. Nachdem seine Söhne Andries und Jacob ebenfalls Landwirte geworden waren, wurde der Hof zu klein, und in Holland gab es keine Möglichkeiten zu expandieren.

Deshalb verschlug es die Familie Wolters in die Uckermark, wo sie in Bandelow einen modernen Landwirtschaftsbetrieb mit 790 Hektar Acker- und Wiesenflächen sowie 550 Milchkühen betreibt. Aus deren Milch wird bereits seit einigen Jahren in der Bauernkäserei Wolters der „Uckerkaas“ hergestellt, ein Schnittkäse in inzwischen 16 verschiedenen Sorten. Weitere Erzeugnisse sind der „Uckerbraat“ – ein Käse auf Molkebasis, die Schmelzkäsezubereitung „Kaascreme“, die „Uckermelk“ – ein fruchtiges Mischgetränk auf Molkebasis sowie das „Bauernhof-Eis“. Im

Internet: <http://www.uckerkaas.de/> Uwe Werner