



Die schottischen Highland-Rinder leben das ganze Jahr über im Freien. Mit ihrem zotteligen Pony und den mächtigen Hörnern sind sie das Markenzeichen des Ospelelhofs in Hinterzarten

Sanfte Kosmetik aus dem Kuhstall

Aus einem Liter Milch werden 100 Gramm Käse gewonnen, der große Rest ist Molke. Zum Wegschütten viel zu schade, dachte sich Landwirt Martin Braun aus Hinterzarten im Schwarzwald – und entwickelte daraus eine eigene Kosmetiklinie

Martin Braun rührt mit einer Art riesigem Schneebesen im großen Kupferkessel. Seit etwa 45 Minuten schreibt er bedächtig Achter in die Molke-Käsemasse im Kessel. Die Milch, die er alle zwei Tage zu Käse verarbeitet, hat bereits mehrere Arbeitsschritte im Käseprozess hinter sich. Eine angenehme Ruhe herrscht in der blitzblanken Käseküche im Ospelelhof, einem großen Bauernhof in Hinterzarten im Hochschwarzwald. „Das Rühren ist wirklich ein meditativer Vorgang, das könnte man für Manager zum Runterkommen anbieten“, sagt Martin Braun. Und da ist wieder eine – eine seiner zunächst verrückt erscheinenden Ideen, die dann zu einer Erfolgsgeschichte werden. Wie die, aus Molke Naturkosmetik herzustellen ...

Mit Molke experimentieren

Ein Großteil der Molke, die bei der Käseherstellung übrig bleibt, schütteten die Brauns früher einfach weg. Bis eine Kundin des Bauernladens erzählt, dass sie ihre Kosmetik selbst aus Molke herstellt. Martin Braun fing sofort Feuer. „Ich wusste schon damals, dass Molke supergut für die Haut ist, denn meine Frau und ich machen seit Jahren Molkebäder“, erzählt der 49-Jährige. „Ich dachte mir, wenn sie das kann, kann ich das auch. Ich besorgte mir Rezepte aus einem Buch und fing sofort an zu experimentieren.“

Schnell wurde dem umtriebigen Landwirt klar, dass er professionelle Hilfe braucht. Ein Fachmann aus Düsseldorf entwickelte mit ihm gemeinsam die Rezeptur für die erste Creme und für eine Körperlotion. Das war 2006.

Bitte umblättern



Was beim Käsen übrig bleibt

Aus 270 Liter Milch entstehen etwa 27 Kilogramm Schwarzwaldgouda und 140 Tuben Molke-Handcreme. Bis es so weit ist, braucht man Zeit und viel Erfahrung. Wenn der Käsebruch die richtige Konsistenz hat, fängt Martin Braun ihn mit dem Käsetuch ein und lässt die Molke abtropfen. Die wird dann in einem umgebauten Kuhstall weiterverarbeitet.

Fotos: Gabriele Hennicke



Die Handcreme ist einer der Verkaufsschlager im Hofladen der Familie Braun



Ein Landwirt mit unternehmerischem Weitblick: Martin Braun hat noch viele Ideen für die Weiterentwicklung seines Betriebes im Kopf

Molke – „nur“ ein Nebenprodukt

Molke entsteht als Nebenprodukt bei der Käseherstellung. Sie ist der flüssige Teil, der nach der Gerinnung der Milch zu Käse oder Quark abgesondert wird. Die wässrige, gelb-grünliche Flüssigkeit ist reich an Proteinen, Aminosäuren, Mineralien und Vitaminen. Da sie auch von empfindlicher Haut sehr gut vertragen wird, **ist Molke ein idealer Hautpflegewirkstoff.**

Schon vor über 2000 Jahren soll die ägyptische Königin Kleopatra Molke als Schönheitsmittel benutzt haben, vermutlich in Form von Molkebädern. Molke bewirkt eine Stabilisierung des Säureschutzmantels der Haut, regt die Durchblutung an, wirkt rückfettend und entzündungshemmend.

Als Getränk ist Molke fett- und kalorienarm und wird deshalb gerne als Diätgetränk verwendet, es gibt sogar ausgesprochene Molke-Diäten. Molke fördert zudem die Verdauung. Mit Obst-säften gemischt, entstehen kalorienarme, gesunde und fruchtige Getränke.

Inzwischen bietet er bereits sieben verschiedene Produkte an – von der Tages- und Nachtcreme über ein Körperpeeling und eine Gesichtsmaske bis zur Handcreme.

Nach etwa 50 Minuten ist die Rührphase im Käsekessel für heute beendet. Martin Braun zerreibt die weißen Käsebruchkörner zwischen den Fingern und presst sie zu einem „Schneeball“. Weil sie gut zusammenhalten, geht es in die nächste Phase. Die Käsemasse sinkt auf den Kesselboden, die überschüssige Molke wird abgepumpt. Die fünf Liter Molke, die Braun später weiter zu Handcreme verarbeiten wird, hat er bereits vor der Rührphase abgeschöpft und beiseitegestellt. Mit dem Käsetuch fängt der Käser den Käsebruch am Kesselboden ein, lässt die restliche Molke abtropfen und presst die Frischkäsemasse in die Käseformen. Jeweils ein schweres Gewicht obendrauf, dann ruht der Käse, bis er am Abend für drei Tage in ein Salzbad kommt. Aus dem Landwirt und Käser, der Elektriker gelernt, als Zimmermann gearbeitet und Maschinenbau studiert hat, wird nun der Kosmetikfachmann.

Kosmetik ist hier Männersache

In der Kosmetikküche holt Martin Braun das Rezept für Handcreme aus dem Ordner und legt es auf den Metalltisch. Zur Frischmolke gibt er Glycerin und erhitzt die Masse langsam in einem Gefäß auf 75 Grad.

In einem zweiten Metalleimer mischt Braun die übrigen Zutaten. „Das ist wie beim Backen, allerdings muss man ganz genau wiegen, da geht nichts nach Gefühl“, sagt er lachend und fügt Wachs, Jojobaöl, Sheabutter, Bienenwachs, einen Emulgator und Parfümstoffe zur Konservierung hinzu. Die Zutaten stehen in großen Behältern und Kanistern im Regal. Die Bestandteile sind alle für Naturkosmetik zugelassen. Martin Braun hofft, irgendwann nur noch Naturstoffe verwenden zu können. Bislang geht das aber nicht, weil die Konservierung der kosmetischen Produkte sehr schwierig ist. „Ich bleibe dran“, verspricht er, und wer ihn kennt, zweifelt daran nicht. „So, jetzt ist alles beisammen. Nun wird auch diese Masse auf 75 Grad erhitzt.“ Das dauert. Zeit für eine Tasse Kaffee.

Warum eigentlich der Mann im Haus die Kosmetik herstellt, die doch meist von Frauen benutzt wird, frage ich Martin und Jutta Braun beim Kaffeetrinken. „Weil die Kosmetik mein Baby ist“, sagt Martin Braun sofort, „das war meine Idee, da hab ich mich reingehängt.“ Außerdem passen die Arbeitsabläufe gut mit denen der Käserei zusammen und erfordern beim Herumwuchten der Zutaten einiges an Körperkraft. „Weil er ruhiger ist, ich bin nicht so die Geduldige“, meint Jutta Braun, „ich helfe dann beim Abfüllen und ich verkaufe die Kosmetik in unserem Bauernladen.“

Für Wellness-Hotels zu preiswert

Das Ehepaar hat eine klare geregelte Arbeitsteilung: Juttas Ressort sind Hofladen, Hühnerstall und die Ferienwohnungen. Martin, der den Hof vom Vater übernommen hatte, ist für Käserei, Kosmetik, Bauernhof-Führungen und die schottischen Highland-Rinder zuständig. Die Rinder mit den mächtigen Hörnern und dem zotteligen Pony leben ganzjährig im Freien und liefern ein hochwertiges Fleisch, das Jutta Braun im Hofladen ebenfalls verkauft. Die Raclette-Abende im Winterhalbjahr, die sie auf Anmeldung für Gruppen anbieten, bewältigen die Brauns gemeinsam.



Der Ospelehof mit seinem Hofladen ist ein beliebtes Ausflugsziel



Im Käsekeller reifen Bergkäse, Schwarzwaldgouda und Schnittkäse

In der Kosmetikküche geht es nun ans Mischen. Martin Braun schüttet die Molke-Glycerin-Mischung und die Fett-Öl-Mischung zusammen und stellt das Rührgerät an. Das hat er selbst gebaut, schließlich hat er Maschinenbau studiert. „Die Flüssigkeit wird nun gut zwei Stunden gerührt, bis sie auf 30 Grad abgekühlt ist. Dann kommen noch ein Konsistenzgeber und Parfüm dazu“, erklärt er. Das Ganze bleibt über Nacht stehen, damit Lufteinschlüsse frei werden. Zehn Kilogramm Handcreme sind nun produziert, die die Brauns am nächsten Tag in 140 Tuben abfüllen werden. Heute füllt Martin Braun noch Nachtcreme ab, die er am Vortag hergestellt hat.

Die Produkte gibt es ausschließlich im eigenen Hofladen und auf Bestellung per Post. Ein Webshop entsteht gerade. „Wir hatten zunächst versucht, unsere Produkte über Dritte zu vermarkten, das hat nicht funktioniert“, erklärt Braun schmunzelnd. „Für Apotheken und Drogerien waren wir zu teuer. Für Wellness-Hotels zu billig, weil die Kosmetikerinnen dort auf Provisionsbasis verkaufen.“ Der Verkauf über den Hofladen funktioniert hingegen bestens.

Gabriele Hennicke

Info Martin und Jutta Braun bieten auf dem **Ospelehof** nicht nur Käse und Molke-Kosmetik an, im Hofladen gibt es auch Marmelade, Schwarzwälder Speck und Fleisch von schottischen Hochlandrindern. **Kontakt:** Ospelehof, Windeck 2, 79856 Hinterzarten, Telefon: 076 52/54 82, www.ospelehof.de



Alles ist hier Handarbeit, auch das Abfüllen der Nachtcreme



Ganz langsam wird die Molke-Glycerin-Mischung auf 75 Grad erhitzt

