



Bilder: Andreas Deyer/Altschorenhof, Foto-Graf, Gottmadingen; Valentina R., atoss - Fotolia.com



Bauernhofeis vom Altschorenhof am Bodensee

Vom Kuhstall frisch in die Waffel

Die Masse schmeckt intensiv nach Vanille, ist unheimlich cremig und zergeht auf der Zunge – typisch Vanilleeis vom Altschorenhof aus der Milch der hofeigenen Kühe. In einem gekachelten Raum im Scheunengebäude des Hofes steht die große Eismaschine.

Gerade haben Marianne Deyer und Bärbel Löffler das frische Eis hergestellt und abgefüllt.

Vom Hofladen zum Bauernhofeis. Das ist die Entwicklung beim Altschorenhof in Mühlingen bei Stockach, eine erfolgreiche dazu. Wie es dazu kam und was alles für die Umsetzung dieser Idee nötig war, wie Produktion und Vermarktung funktionieren, das erzählt Landwirt Andreas Deyer bei einem Besuch auf seinem Hof. Milch gibt es genug auf dem oberhalb des Bodensees gelegenen Altschorenhof. 150 schwarzbunte und rotbunte Rinder geben die Milch auf dem 140 Hektar großen Betrieb. Ein Großteil davon geht an die Molkerei, ein kleiner Teil jedoch wird zusammen mit Sahne und Joghurt zu leckerem Bauernhofeis verarbeitet.

Eine Idee aus dem hohen Norden

„Bei einem Nordseeurlaub im Jahr 2001 hatten meine Eltern Bauernhofeis gegessen und erzählten begeistert davon. Wäre das auch was für uns, fragten wir

»Wir verwenden keine pflanzlichen Fette, keine künstlichen Farb- und Aromastoffe, und das schmecken Sie«



uns, als zusätzliches Produkt in unserem Hofladen, in dem wir hauptsächlich Wurst und Fleisch verkaufen“, berichtet Andreas Deyer. Der heute 46-Jährige fing Feuer bei der Vorstellung, Eis aus eigener Milch selbst zu produzieren, und machte sich erst einmal auf den Weg nach Norddeutschland. Hier besuchte er Höfe, die Bauernhofeis herstellten, und informierte sich.

Leckeres Eis aus eigener Milch

„Das Konzept hat mich schnell überzeugt. Eigenes Eis ist etwas, das andere hier in der Nähe bei uns Zuhause nicht hatten“, erinnert sich Deyer. Eine holländische Firma entwickelt schließlich das Konzept und liefert Maschinen, Rezepte und Zutaten, die nicht regional erhältlich sind. Die Eismaschine wurde gekauft, und Mutter Marianne Deyer fing einfach mal mit der Eisproduktion an. Zuerst mit den klassischen Sorten Vanille, Schokolade, Erdbeere, dann kamen nach und nach weitere Sorten hinzu. Heute produzieren die Deyers über 50 Sorten, neben Sahneeis gibt es inzwischen auch Sorbets und Joghurteis. Schnell entschied sich Familie Deyer, ganz aufs Eis zu setzen. Als personelle Änderungen in der Metzgerei anstanden, gab man den Hofladen auf. Verkauft wird das Eis über Wiederverkäufer in der Region. Das sind meist Ausflugsziele, wie ein Café auf der Bodenseinsel Mainau, oder Hofläden in der

Umgebung. Das Einzugsgebiet ist groß, umfasst den deutschen Bodenseeraum und geht nach Norden fast bis Rottweil.

Worin unterscheidet sich nun Bauernhofeis von normalem Speiseeis? „Ganz klar im Geschmack und in den natürlichen Zutaten“, kommt die Antwort wie aus der Pistole geschossen. Sahneeis wie Vanille und Schokolade besteht nur aus Milch und Sahne, Eigelb und Zucker und natürlicher Vanille aus gekochten Vanilleschoten oder erhitzten Schokoladenschnipseln. Erdbeereis ist ein reines Fruchteis, das nur aus sehr reifen Erdbeeren, Zucker und Wasser besteht. Joghurteis besteht aus Joghurt, Zucker und Wasser. „Im Unterschied zu industriell hergestelltem und auch zum Eis aus der italienischen Eisdiele verwenden wir keine pflanzlichen Fette, keine künstlichen Farb- und Aromastoffe und das schmecken Sie“, sagt Andreas Deyer überzeugt. Als natürlicher Emulgator und Stabilisator dient pasteurisiertes Eigelb.

Bauernhofeis wiegt schwerer

„Dass im Bauernhofeis andere Zutaten drin sind, zeigt sich am Gewicht. Es wiegt zwischen 800 und 1000 Gramm pro Liter, industriell hergestelltes Eis nur 500 Gramm pro Liter“, erläutert der Landwirt. Sofern möglich – wie etwa beim Erdbeereis oder anderen Fruchteissorten – verwendet Andreas Deyer regionale Produkte. Die übrigen Zutaten, wie etwa ❖

Landwirt Andreas Deyer (rechts im Bild mit Lebensgefährtin) hat sich dem Eis-machen verschrieben und damit ein weiteres wirtschaftliches Standbein aufgebaut.





Für das Milchspeiseeis liefern die Kühe vom Altschorenhof die Milch – quasi direkt vom Stall frisch in die Eismaschine. Für den Verkauf wird es dann in verschiedene Bechergrößen abgefüllt.



Bilder: Henricke; Tim UR - Fotolia.com

❖ die Haselnusspaste aus gerösteten und gewalzten Haselnusskernen, bezieht er über seinen Lieferanten. Im Sommerhalbjahr stellen Marianne Deyer und Bärbel Löffler zwei bis drei Mal pro Woche Eis her. Die Zutaten werden in der Eismaschine zusammengemischt, bei Bedarf püriert und auf 90 Grad erhitzt. Das ist vorgeschrieben, damit alle Keime abgetötet werden. Anschließend wird die Masse auf minus 15 Grad abgekühlt. Nach nur dreißig Minuten ist das Eis bereits fertig und kann abgefüllt werden.

Der Renner: Reichenauer Sommertraum mit Zitronenverbene

Die Kunden bestellen jeweils Anfang der Woche ihr Eis, anschließend wird produziert. Andreas Deyer liefert die Bestellungen donnerstags und freitags aus. „Bei besonders schönem Wetter gibt es auch mal Nachbestellungen, zum Glück können wir kurzfristig reagieren“, sagt er, „hoch im Trend liegt das Joghurteis.“

Der Renner in der letzten Saison war der Reichenauer Sommertraum, ein sehr erfrischendes Joghurteis mit Zitronenverbene. Auch andere Kräutereisorten wie Basilikum-, Thymian- oder Lavendel-Sorbet sind im Sortiment. Nach wie vor groß ist die Nachfrage nach den Klassikern Vanille, Schokolade und Haselnuss.

Abgefüllt werden Gebinde von 100 Millilitern über 500 Milliliter und ein Liter bis hin zur Gastronomie-

portion von sechs Litern. „Raten Sie mal, was wir am meisten produzieren?“, fragt Andreas Deyer lächelnd. 500-Gramm-Portionen? Weit gefehlt, es sind die 100-Gramm-Becher, die am besten laufen. „Die meisten meiner Kunden wollen eine Portionsgröße, die ihre Gäste gleich konsumieren können. Inzwischen machen die kleinen Portionsbecher 80 Prozent des Umsatzes aus, etwa 40 000 Stück sind es im Jahr“, rechnet Andreas Deyer vor. Mit dem Preis von etwa zwei Euro kann der Becher Bauernhofeis gut konkurrieren mit Eisdieleneis oder auch mit dem Magnum-Eis einer bekannten Marke. Und die Zukunft? „Ich stelle mir einen Eisverkauf am Wochenende auf dem Hof vor, so eine Art Kiosk, keine Gastronomie. Ein Anlaufpunkt für Ausflügler mit Alpensicht und ein paar Tieren, das schafft Bezug zwischen Landwirtschaft und Verbraucher und darum geht es schließlich auch“, davon ist der frindige Landwirt überzeugt. *Gabriele Henricke*

KONTAKT

❖ Eisessen ab Hof

Andreas Deyer · Altschorenhof
78357 Mühlingen · Mobil 01 70/4 48 18 52
www.altshorenhof.de

