

Veranstaltung für Genießer am Kieler Bootshafen

Käse trifft endlich wieder Wein

Nach coronabedingter Pause war es am dritten Juliwochenende endlich wieder so weit: Schleswig-holsteinische Käsespezialitäten wurden an drei Tagen nach Herzenslust mit süddeutschen Weinen kombiniert.

Dank eines ausgeklügelten Hygienekonzeptes war es den Besuchern möglich, ohne Maske an festen Sitz- und Stehplätzen Käse und Wein zu genießen. Organisatorin Kathrin Groß von Kiel Marketing freute sich über den Erfolg des Sommerfestes: „Etwa 6.000 Besucher konnten wir am Wochenende am Bootshafen begrüßen. Auf dem Areal waren maximal 500 Personen gleichzeitig zugelassen, die Wartezeit an den Einlasstoren blieb dennoch akzeptabel.“

Die im Vergleich zu den Vorjahren geringeren Umsätze nahmen die Aussteller mit Gelassenheit. „Hauptsache, wir dürfen wieder hier in Kiel das wunderbare Ambiente genießen“, freute sich Katrin Zschach vom Weingut Rickes. Die Käsefachfrau ist Quereinsteigerin in der Weinbranche. Vor sechs Jahren war Zschach noch am Käsestand von „Gut von Holstein“ ganz in ihrem Element. Bei einem Feierabendsekt kam es dann zu einem Plausch mit dem Winzer am Nachbarstand, Thomas Rickes. Aus der Liebe auf den ersten Blick wurde inzwischen auch eine berufliche Verbindung. Seit einigen Jahren unterstützt Katrin Zschach ihren Weinkönig auch auf dem Gut an der Nahe.

Am Sonntagabend zeigten sich Winzer und Käser gleichermaßen zufrieden. Neben dem Tagesge-



Halina Koschinski und Emma Kruse (v. li.) von Kiel Marketing unterstützten Projektleiterin Kathrin Groß bei der Umsetzung des aufwendigen Hygienekonzeptes während der Veranstaltung.



Cindy Jahnke und Sonja Bünning (v. li.) präsentierten die Vielfalt der heimischen Direktvermarktung am Stand von Gutes vom Hof.SH.

schäft nutzten die Produzenten die lang ersehnte Präsenz vor Ort auch für die Pflege von bestehenden Kontakten sowie das Gewinnen von neuen Kunden. Für 2022 hoffen alle Beteiligten, also auch die Landwirtschaftskammer mit ihrem Gütezeichen, auf eine Wiederholung – ohne Abstandsregelung und mit voller Besucherzahl.

Sandra van Hoorn
Landwirtschaftskammer



Birgit Feddersen, Heincke Huuck und Andrea Arns (v. li.) hatten als frischgebackene Botschafterinnen für heimische Produkte am Stand des Gütezeichens ihren ersten offiziellen Einsatz.



Katrin Zschach und Thomas Rickes vom gleichnamigen Weingut aus Guldental an der Nahe freuten sich über die gute Stimmung am Kieler Bootshafen.



Gäste genossen den Sommerabend in vollen Zügen. Durch das gute Hygienekonzept wurden zwischen den Besuchergruppchen die Mindestabstände konsequent eingehalten.
Fotos: Sandra van Hoorn

KTBL-Datensammlung: Umfassendes Wissen und Informationen

Ziegenmilcherzeugung kalkulieren und Produktionsverfahren planen

Mit der Datensammlung des KTBL kann der Einstieg in den Betriebszweig der Ziegenmilcherzeugung geplant und kalkuliert werden – oder es kann eine bestehende Milchziegenhaltung durchgerechnet und ökonomisch bewertet werden. Die Autorinnen und Autoren haben von der Aufzucht über die Milchverarbeitung bis zur Vermarktung der Produk-

te belastbare Daten zusammengestellt. Planungsbeispiele zeigen, wie sich konventionelle und ökologische Milchziegenhaltung rechnen können. Neben den Verfahrensabläufen werden Kennzahlen der Arbeiterledigung, ökonomische Erfolgsgrößen und Stückkosten ausgewiesen. Ob Maschinenkosten, Investitionsbedarf für Gebäude oder Arbeits-

zeitwerte – die neu konzipierte Datensammlung hilft überall dort, wo keine eigenen Erfahrungswerte vorhanden sind, aber abgesicherte Vergleichswerte benötigt werden. Dank der beschriebenen methodischen Grundlagen können Betriebszweige systematisch bewertet und Verfahren einfach verglichen werden. Die kostenlose Web-Anwendung „Wirtschafts-

lichkeitsrechner Tier“ ergänzt die gedruckte Datensammlung. Hier können weitere Planungsbeispiele abgerufen und mit eigenen Daten gerechnet werden. Die 140-seitige Schrift ist für 24 € beim Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft (KTBL) erhältlich unter ktbl.de und über vertrieb@ktbl.de oder telefonisch unter 0 61 51-70 01-189. pm KTBL