



## PLENUM Projekte

Wohin mit der Biomilch? Vor diesem Problem standen 1998 einige Landwirtschaftsbetriebe im Allgäu, die nach ökologischen Kriterien ihre Milch produzierten, aber keinen Abnehmer fanden. Die Lösung: Selber den Käse machen! Dazu musste eine eigene Käserei gebaut, für den Käse geworben und eine Vertriebsstruktur aufgebaut werden. Bedingung für die PLENUM-Förderung war die Einhaltung von Naturschutzkriterien bei der Grünlandbewirtschaftung und der Käsebereitung. Zum Beispiel muss das Winterfutter vor allem aus Heu bestehen, das von extensiv bewirtschafteten Wiesen stammt. Die Herstellung

und Verwendung von Silage ist verboten. Silage fordert nicht nur eine intensivere Grünlandbewirtschaftung mit höheren Düngergaben, Silage ist auch ein Käsekiller, da sich darin Buttersäurebakterien entwickeln, die den Rohmilchkäse verderben. Sowohl nach den PLENUM-Kriterien als auch nach den Richtlinien von Demeter und Bioland, nach denen die Betriebe wirtschaften, sind gentechnisch veränderte Organismen verboten. Selbstverständlich gehören auch regelmäßige



Kontrollen der Milch- und Käsequalität dazu.



## PLENUM Ziele

Zu den gesteckten ökologischen Zielen gehören eine natur- und umweltverträgliche Grünlandbewirtschaftung und Milchproduktion, die Erhaltung der biologischen Vielfalt der Wiesen und Weiden und der landschaftlichen Eigenart sowie die Erhaltung und Entwicklung von ver-

netzenden Landschaftsstrukturen. Damit diese Ziele erreicht werden können, ist es notwendig, eine Solidargemeinschaft zwischen Erzeuger, Verarbeiter, Handel und Verbraucher zu entwickeln.

## Käsküche Isny

**Projektnr.:** RV-2004-10, 2007-17  
**Internet:** [www.kaeskueche-isny.de](http://www.kaeskueche-isny.de)

## PLENUM Förderung und Ergebnisse

PLENUM finanzierte in der ersten Phase zusammen mit der Deutschen Bundesstiftung Umwelt den Bau der Käserei und 2004 den Bau eines Reifekellers für den Bergkäse. Zur Verbesserung des Biotopverbunds wurde 2007 mit PLENUM-Mitteln eine Biotopvernetzungs-konzeption mit einer Bestandsanalyse und einem Maßnahmenkatalog erstellt, maßgeschneidert für alle beteiligten Bauernhöfe. Nach zehn Jahren ist aus dem Modellprojekt ein Selbstläufer geworden: Neun Landwirtschaftsbetriebe produzieren inzwischen 800.000 l Biomilch pro

Jahr; diese werden zu rund 65.000 kg Käse in sechs Sorten sowie zu Jogurt, Butter und Quark verarbeitet. Mehrere Auszeichnungen krönen das Projekt: Unter anderem der erste Preis des Wettbewerbs „natürlich – regional 2002“ des Naturschutzbundes Deutschland und des Deutschen Verbands für Landespflege sowie 2001 und 2006 die Auszeichnung als eine der besten Käseproduzenten Deutschlands durch das internationale Gourmet-Journal „Feinschmecker“.



## PLENUM Naturschutzeffekte

Die Einhaltung der Naturschutzkriterien erhält und fördert direkt zahlreiche typische Pflanzenarten der Heuwiesen, zum Beispiel die Wiesen-Glockenblume und den Wiesen-Kümmel;

davon profitieren wiederum zahlreiche von diesen Pflanzen abhängige Tierarten. Die extensive Bewirtschaftung des Grünlands trägt auch zum Schutz von Oberflächen- und Grundwas-

ser bei. Und für die landschaftliche Eigenart des Allgäus sind die artenreichen, blumenbunten Wiesen von herausragender Bedeutung.