



Herr Theo Schömbucher heißt Willkommen auf dem ALBHOF

Der Albhof liegt zwischen Weißenstein und Böhmenkirch auf dem Albuch, umrahmt von grünen Wiesen und Feldern. Die Milch der freilaufenden Kühe wird in der eigenen Hofmolkerei mit viel Liebe zu leckeren und hochwertigen Produkten verarbeitet. **Milch, Käse, Joghurt, Quark und Molke werden angeboten.** Die Tiere haben viel Platz, reichlich Stroheinstreu. Die Milchkühe werden nachgezüchtet und die Jungkühe dürfen im offenen Stall neugierig die Besucher begrüßen.

Bei einer großen künstlichen Kuh konnte mal probiert werden, wie das Melken geht. Nicht ganz einfach.

Herr Schömbucher berichtete unterhaltsam über die Historie und Fakten und Daten zum Albhof. Dann wurde Schutzkleidung verteilt, um die Molkerei zu besichtigen. Hier war Senior **Wendelin Schömbucher** noch immer bei der Arbeit, denn die Milch muss **täglich verarbeitet** werden. Auf dem Albhof gibt es immer viel zu tun. Jedes Familienmitglied hat seine Aufgabengebiete, selbst der Nachwuchs wird schon als Testesser eingesetzt. Bei der Arbeit in der Molkerei werden fleißige Hände benötigt und die Kühe müssen zweimal täglich gemolken und gefüttert werden.

Die anschließende Besichtigung des riesigen Offenstalls war ein Erlebnis: überall schnaubende, große, gefleckte Kühe. Manch ein Azubi hatte noch nie eine Kuh aus der Nähe erlebt und war erstaunt über die großen, rauen Zungen, die ruckzuck über die streichelnden Hände fuhren...

Am Ende durften die Produkte aus der frisch verarbeiteten Milch – Käse, Joghurt und Quark – probiert werden. **Gebauer's-Azubis können nach diesem Besuch aus ganzem Herzen die leckeren Albhof-Produkte weiterempfehlen.**



Hausmittel: Eine Tasse Milch, ein Teelöffel Honig. Milch erhitzen, umrühren, fertig ist ein einfaches Husten-weg-Rezept.



Der Hofherr vom Albhof Herr Theo Schömbucher begrüßte jeden Azubi mit Handschlag und erzählte unterhaltsam über seinen Betrieb.

Einheitskleidung für alle!

Die Molkerei darf nur mit Schutzkleidung betreten werden

Lauterstein
Landkreis
Göppingen



Melkversuch



...die nächste Generation...



Piekflein sauber und alles duftet nach Milch



Der Nachwuchs gibt mit dem Mini-Traktor Gas



Licht, Luft, Platz und viele zufriedene Milchkühe



Verkostung der leckeren Albhofprodukte – schnell waren Käse und Joghurt weggefuttert.

Die Müllers vom Schulzenbauer's Hof in Schlat

Der Schulzenbauer's Hof ist ein **Familienbetrieb** mit langer Tradition. Er wird von der Familie Müller bereits seit über 90 Jahren in der vierten Generation betrieben. Der Hof ist ein Obstbau- und Milcherzeugerbetrieb. Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Äpfel und Birnen werden angebaut. **Derzeit werden Zwetschgen, Birnen, Gaishirtle (urschwäbische Birnen) und natürlich Äpfel geerntet.**

Die junge Truppe wurde von Herrn **Karl Müller** über die Apfelplantage geführt und über die Kunst des Anbaus der vielen Sorten informiert. Und jeder durfte sich den schönsten Apfel pflücken und verspeisen. Äpfel lagern ist eine Kunst – beeindruckend waren die großen Kühllager mit den in reiner Handarbeit gepflückten Äpfeln.

Beim anschließenden Stallbesuch gab es viel Informatives von Junior **Karl Matthias Müller** zu hören. Spannend, der hochmoderne vollautomatische Melkautomat. Die Kühe wissen ihn zu schätzen. Kommen sie zum Automaten, gibt es eine Portion Krafftutter. So marschieren sie bis zu 70-mal am Tag (Rekord) zum Automaten, werden aber nur max. 4-mal abgemolken. Die Halsbänder informieren: Wer zu oft sein Krafftutter-leckerli abholen will, wird wieder weggeschickt.

Die Milch der rund 100 Milchkühe, die im Freiluftstall gehalten werden, wird an die Milchwerke Schwaben geliefert und aus der Rohmilch wird eigener Käse hergestellt. **Neueste Käse-Kreationen: das „Kräuterle“ oder das „Bockshörnle“.** Dafür sind **Frau Marianne Müller** und **Frau Lore Müller** zuständig. Kompetente Bäuerinnen aus Passion. **Das Gebauer's-Team nimmt tolle Eindrücke mit.**

Erntedank: alles was das Herz begehrt an frischen lokalen Früchten. Eigene Dosenwurst und toller selbstgemachter Käse!



Birnen haltbar machen: TIPP: Gaishirtle halbieren, in ein Weckglas geben, mit Zuckerwasser (5:1) aufgießen, gut schließen, bei 175°C ab in den Backofen. Wenn das Wasser blubbert, ausschalten und 30 Min im Ofen lassen. Einfach!



Karl Matthias Müller erklärt Aufzucht und Haltung



High-Tech



Karl Müller in seinem Element: der Apfelplantage



Jeder erntet seinen Apfel



Der Ursprung von Frau Müllers goldgelben Käse-Schätzen: prächtige Kühe mit vollen Eutern im sonnendurchfluteten Stall.

Schlat
Landkreis
Göppingen