

Lokale Produzenten kennenlernen

Familie Kastens lädt für diesen Sonntag zum Hoffest in ihren Milchbetrieb in Bürstel ein



FOTO: VASIL DINEV
Frank und Friederike
Kastens halten rund
100 Rinder und 340
Hühner auf ihrem Hof
in Bürstel.

Stuhr-Heiligenrode. Wer schon immer davon geträumt hat, in einem Traktor zu sitzen und hinter die Kulissen der Landwirtschaft zu blicken, bekommt am Wochenende die Gelegenheit dazu: Familie Kastens lädt Interessierte am Sonntag, 10. Mai, zu sich nach Bürstel, Harpstedter Straße 177. Auf dem Hoffest können die Besucher sich zwischen 10.30 und 17 Uhr sowohl den Betrieb bei Führungen zeigen lassen als auch die Produzenten kennenlernen, deren Produkte im Hofladen „Milchbude“ erhältlich sind. Dazu gehören natürlich auch die hofeigene Milch sowie der damit selbst produzierte Joghurt.

Frank und Friederike Kastens bewirtschaften zwei Höfe in Bürstel und Schwering. Von den circa 300 Rindern werden derzeit knapp 100 gemolken. Sie stehen in Bürstel, wo sich auch der Lebensmittelpunkt der sechsköpfigen Familie befindet. Die Tiere zur Nachzucht stehen wiederum in Schwering. „Die Rinder da geben aktuell keine Milch, die sind auf Urlaub direkt an der Weser“, erklärt sie.

„Das mit der Milchbude war eine Idee, um sich abzukapseln und um zu zeigen: Wir haben im Umkreis viele tolle Produkte“, sagt Landwirtin Friederike Kastens. Der eigene Laden konnte 2024 bereits sein zehnjähriges Bestehen feiern und wurde kurz darauf erweitert. Zusätzlich beliefern sie zwölf weitere Hofläden in der Region sowie knapp 50 Kindergärten zwischen Delmenhorst und Syke mit ihrer Milch.

„Deshalb wollen wir mal Danke sagen an unsere Kunden, die wir seit zehn Jahren haben“, sagt die 37-Jährige. So seien sie gemeinsam auf die Idee gekommen, das Hoffest auszurichten. Damit die Kunden die Gesichter

hinter den Produkten kennenlernen, von der Eigenproduktion bis zur Asendorfer Molke- rei, sind fast alle Produzenten vertreten. Außerdem bieten die örtlichen Landfrauen Milchshakes an und zeigen, wie aus Sahne Butter hergestellt wird. Sie wollen auch Traktoren und weitere Maschinen ausstellen, Kinder dürfen sich auch gerne reinsetzen, um Fotos zu machen.

Bei dem Hofrundgang erzählen die Landwirte, worauf es bei der Rinderhaltung ankommt. Was fressen die Vierbeiner? Wie hilft künstliche Intelligenz im Stall? Wie bleiben die Tiere gesund? All das gehört unter anderem zu den Themen der Führung. An einer Station erhalten die Gäste außerdem die Möglichkeit, sich praktisch zu beweisen. „Wir haben eine Holzkuh, die gemolken werden kann“, kündigt Kastens an.

Die Kleinsten können sich darüber hinaus schminken lassen und sich währenddessen Namensvorschläge überlegen. Schließlich kommen jetzt im Frühling und Sommer zahlreiche Kälbchen zur Welt, die alle passende Namen benötigen. Da gehen selbst dem erfahrensten Landwirt schon mal die Ideen aus. Umso mehr freut sich die Familie über die Ideen der Besucher.

In den vergangenen Jahren hat das Ehepaar nicht nur die Milchbude aus dem Boden gestampft, sondern konnte sich 2021 einen Traum erfüllen. Als Arnold von Seggern seine Viehbestände aufgab, pachteten die Kastens die zugehörige Molkerei in Groß Ippener. Seitdem verarbeiten sie ihre Milch selbst zu Joghurt. Inzwischen zählt das Sortiment bereits zwölf verschiedene Sorten, die in der Milchbude zum Verkauf stehen. Der Nachhaltigkeit wegen ist das Molkereiprodukt nicht mehr in Plastikbechern, sondern in Mehrweggläsern erhältlich.

Für die Produktion der frischen Milchcreme braucht es laut der Herstellerin vor allem eins: und zwar Zeit. „Das dauert, fordert viel Energie, körperliche Arbeit und Handarbeit“, erklärt sie. Neben der Ruhephase muss auf die richtige Temperatur geachtet werden und darauf, dass weder zu wenig noch zu viel gerührt wird, „sonst wird das zu Trinkjoghurt“, weiß die Expertin. „Viele sagen, dass sie gar keinen anderen Joghurt mehr essen wollen, aber er hat auch seinen Preis.“ Schließlich fließe hier die händische Arbeit mehrerer Menschen zusammen.

Von den insgesamt 21.000 Litern Milch, die die Kühe pro Woche geben, landet nur ein kleiner Teil in der Groß Ippener Molkerei. Dort wird regulär einmal pro Woche Joghurt hergestellt. In dem 300-Liter-Behälter werden innerhalb von sieben Tagen maximal 2500 Liter verarbeitet. Der Großteil der Milch wird pasteurisiert und anschließend als Rohprodukt verkauft. Ein weiterer Bruchteil kommt den Kälbchen zugute, die mit der Muttermilch versorgt werden.

Zuletzt wurde das Selbstbedienungssystem durch Kundenkarten ersetzt. Nun erhalten nur noch registrierte Kunden Zutritt zur Milchbude, können dafür aber diverse Produkte wie den selbst hergestellten Joghurt, frische Milch und hochwertiges Fleisch erwerben. Zuvor sei es immer wieder vorgekommen, dass Lebensmittel gestohlen wurden. Jetzt sei nicht nur die Einrichtung von EC-Karten-Zahlung möglich, sondern auch der Verkauf von 50 Euro teuren Filets.

Während die Milchbude und andere neue Konzepte dafür sorgen, dass der Hof profitabel bleibt, kann die Familie optimistisch in die Zukunft blicken. Die Chancen stehen gut, dass der älteste Sohn den Betrieb eines Tages übernimmt. Der momentan 18-Jährige be-

ginnt im Sommer seine landwirtschaftliche Ausbildung. Bis dahin hilft er bereits auf dem Hof der Eltern und kümmert sich vor dem großen Hoffest schon mal um die Maschinen