

Vom Bauernhof direkt zu SIMkitchen – Käsegenuss mit einer Geschichte ☐☐

Eine besondere Lieferung von Bauer Freigeist aus Gardelegen – und ein weiterer Schritt für meinen CrowdFarming-Wochenmarkt in Wilhelmshaven.

Manchmal beginnt eine besondere Geschichte mit einem ganz einfachen Paket.

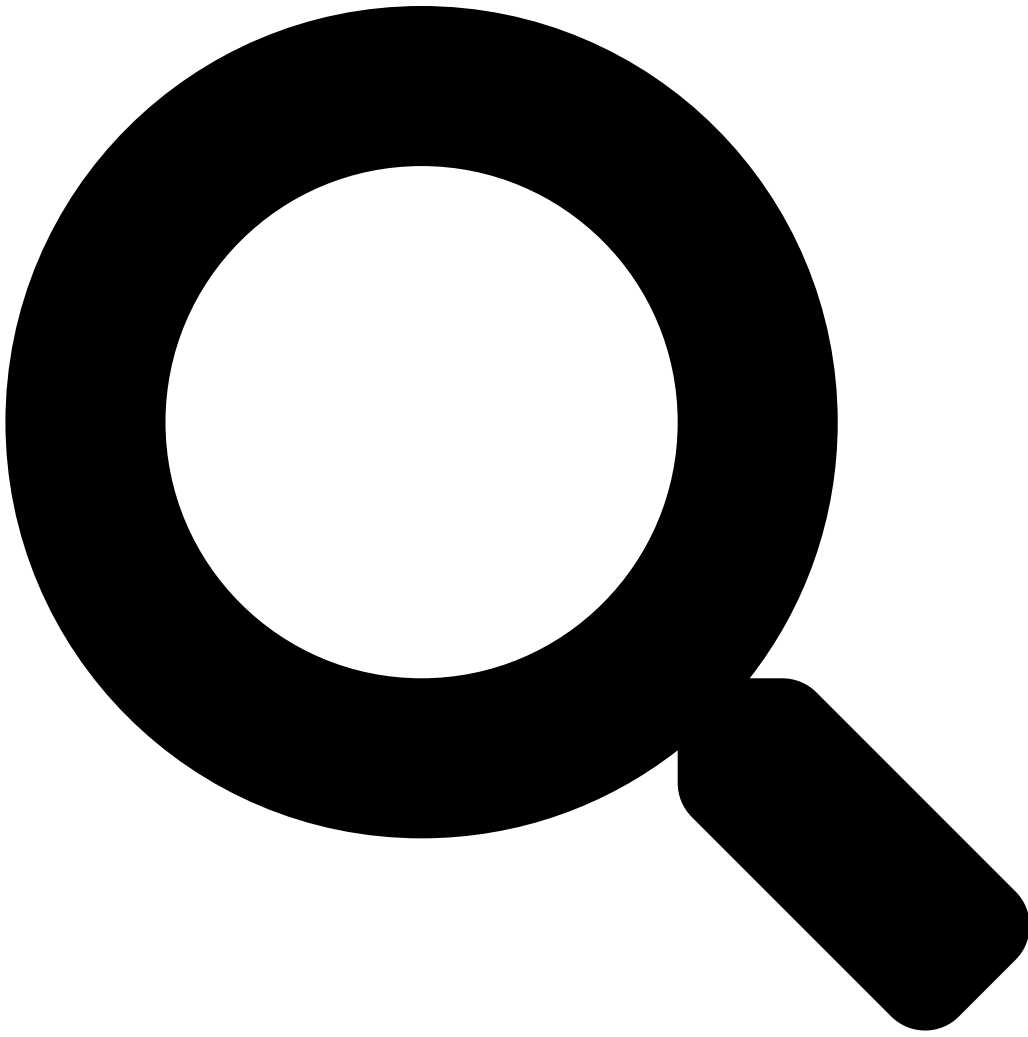
Als ich meine heutige CrowdFarming-Lieferung öffnete, erwartete mich eine wunderbare Auswahl handwerklich hergestellter Käsespezialitäten vom Bauern Freigeist aus Gardelegen.

Liebevoll in Holzwolle gebettet, sorgfältig verpackt und direkt vom Erzeuger verschickt. Schon beim Auspacken war die Vorfreude groß.

Und natürlich musste ich gleich probieren! ☐

Käse, der noch eine Geschichte erzählt

In meinem Paket befanden sich drei Camemberts sowie drei verschiedene Schnittkäsespezialitäten.



Besonders schön finde ich, dass hier nicht nur das fertige Lebensmittel im Mittelpunkt steht, sondern auch die Menschen, die dahinterstehen.

Linda, Tilman und ihr Team von Bauer Freigeist beschäftigen sich intensiv mit handwerklicher Käseherstellung, Milchqualität und der natürlichen Reifung ihrer Produkte.

Auf dem beiliegenden Informationsblatt erklären sie unter anderem, wie wichtig das richtige Klima im Reiferaum ist und welche Rolle die Pflege der Käserinde spielt.

Auch der Camembert hat seine ganz eigene Geschichte: Er wird aus pasteurisierter Milch hergestellt und erhält durch die Reifung seinen besonderen Charakter.

Das ist für mich gelebtes Lebensmittelhandwerk.

Eine wunderbare Nachricht für meinen Wochenmarkt!

Bauer Freigeist wird auch meinen CrowdFarming-Wochenmarkt in Wilhelmshaven beliefern!

Darüber freue ich mich ganz besonders.

Das Prinzip ist einfach und gleichzeitig großartig: Die Lebensmittel werden vom Landwirt direkt zu mir nach Wilhelmshaven geschickt. Hier können die Kunden ihre über CrowdFarming bestellten Produkte an meiner Abholstelle entgegennehmen.

So können wir Lebensmittel unmittelbar vom Erzeuger beziehen und gleichzeitig die Menschen unterstützen, die mit viel Arbeit, Erfahrung und Leidenschaft hinter diesen Produkten stehen.

Für mich ist das viel mehr als nur Einkaufen.

Es ist eine bewusste Entscheidung für Transparenz, Wertschätzung und einen anderen Umgang mit unseren Lebensmitteln.

Was hat Käse eigentlich mit Schimmel zu tun?

Eine ganze Menge!

Linda, Tilman und ihr Team erklären auf CrowdFarming sehr anschaulich, warum bestimmte Schimmelpilzkulturen bei der Käseherstellung erwünscht sind und wie sie Geschmack, Aussehen und Reifung beeinflussen.

Wer sich dafür interessiert, sollte unbedingt diesen spannenden Beitrag lesen:

Der Käse und sein Schimmel – CrowdFarming

Ein Blick hinter die Kulissen

Auch Magdalena vom CrowdFarming-Team nimmt uns in einem wunderschönen YouTube-Video mit zu Bauer Freigeist.

Dort lernt man Linda, Tilman und ihr Team kennen und bekommt einen Einblick in die Arbeit hinter den Käsespezialitäten.

□ **Hier geht es zum YouTube-Video über Bauer Freigeist**

Meine persönliche Überzeugung

Seit vielen Jahren beschäftige ich mich intensiv mit der Herkunft unserer Lebensmittel. Meine erste Bestellung bei Naranjas del Carmen war bereits im September 2018, und seit Dezember 2019 bestelle ich direkt über CrowdFarming.

Seit August 2020 verzichte ich auf Einkäufe im Supermarkt und beziehe meine Lebensmittel über einen Biobauern aus der Krummhörn und über CrowdFarming.

Mit meinem eigenen CrowdFarming-Wochenmarkt möchte ich diese Erfahrungen nun mit anderen Menschen teilen.

Denn ich wünsche mir, dass wir wieder stärker darauf achten, **woher unsere Lebensmittel kommen, wer sie herstellt und wie viel Arbeit in ihnen steckt.**

Die heutige Käselieferung von Bauer Freigeist zeigt mir einmal mehr, wie schön dieser Weg sein kann.

Ich freue mich auf die Zusammenarbeit und darauf, diese besonderen Käsespezialitäten künftig auch über meine Abholstelle in Wilhelmshaven zugänglich zu machen.

Genuss beginnt für mich nicht erst auf dem Teller, sondern bereits bei den Menschen, die unsere Lebensmittel mit Leidenschaft herstellen.





Herzlichst
SIMkitchen

CrowdFarming-Abholstelle Wilhelmshaven: