

Eis direkt vom Bauernhof

Ein Wilstedter Bauernhof produziert mit der Milch der eigenen Kühe Eis. Seit dem Jahr 2008 haben Ralf Meyer und seine Frau Meike Schulte-Meyer im Milchkontor schon 108 Sorten kreiert. Sie machen das Eis ohne künstliche Zusätze, Stabilisatoren und Farbstoffe.

VON VOLKER KÖLLING

Das Eis von der Diele in Wilstedt schmeckt jeden Tag anders. Und das will Ralf Meyer auch so. „Im Winter 2008 haben wir noch viel experimentiert und weggekippt,“ erinnert sich der 36-Jährige an die Anfänge seines Eisladens, der inzwischen weit über die Grenzen des kleinen Ortes bei Tarmstedt bekannt ist. Meyers wollten nicht wie andere mit 500 Kühen als Milchhof überleben: „Wir wollten andere Wege gehen, die Kühe weiter beim Namen nennen können und mit Kunden Kontakt haben.“ Das Paar kocht gerne. So entstand die Idee, Eis zu machen.

Wenn Ralf Meyer wie kürzlich eine Mango-Curry-Kokossuppe kostet, ist eine entsprechende Sorte schnell im Milchkontor das Eis des Monats: „Das bieten wir immer nur so kurz an, weil etwa Johannisbeereis bei uns bedeutet, dass man wirklich Unmengen an Früchten durch ein Sieb pressen muss. Das sind stets extrem aufwendige Sorten.“

Eis ohne Aromen, Farb- und Hilfsstoffe hinzubekommen, entpuppte sich anfangs als die größte Herausforderung für die Meyers. Von den Zulieferern von Konditoreibedarf bekamen die Autodidakten nur zu hören, dass Eis ohne diese Zusätze nicht funktioniert. Ralf Meyer: „Man fällt vom Stuhl, wenn man erst einmal herausfindet, was in normalem Eis alles so drin ist, ohne dass es deklariert werden muss.“

Als Milchkontor Wilstedt besorgten sich die Meyers beharrlich alte Bücher und recherchierten den Eisrezepten der Urgroßmütter hinterher. „Wir verwenden unsere tagfrische Milch und unsere tagfrische Sahne. Entsprechend viel Fett ist in dem Eis, und das muss emulgieren.“ Eigelb half schließlich zur Bildung der richtigen cremigen Masse.

Ralf Meyer ist an diesem Tag wie so oft kurz nach fünf Uhr aufgestanden. Nach dem Melken produziert er erst einmal die Sahne für sein Eis. Sein Vater und die weiteren Helfer müssen gerade im Sommer anschließend ohne ihn auskommen, weil sich alles nur noch um das Eis dreht. An diesem Sonntag stehen sieben Schülerinnen hinter dem Eistresen in der Eisdiele, während der Chef Schokoladeneis anrührt. „Die meisten kennen nur noch Kakaоеis. Es war schwierig, die richtige Schokolade zu finden, die auch mit dem ganz eigenen Geschmack unserer Milch harmoniert“, erzählt der Eismacher.

Milcheis wird auf 84 Grad zum Pasteurisieren erhitzt, Fruchteis braucht 73 Grad, damit die Keime abgetötet sind. Ein Piepen und Ralf Meyer kann die dickflüssige Schokomasse in die Eismaschine geben. Noch zehn Minuten in dem Kältequirl und die Eismasse quillt unten in den Edelstahlweimer. Aus einer großen Kunststoffschütte gibt Ralf Meyer noch dicke Schokostücke dazu: „Ich finde es immer gut, wenn es im Eis



Im Wilstedter Milchkontor wurden schon über 100 Eissorten selbst kreiert.

FOTOS: VOLKER KÖLLING

cruncht.“ An einigen Eissorten kann man diese Vorliebe ablesen: Butterkeks-Karamell, Knuspermandel, Karamell-Erdnuss-Crunch oder Brownie-Eis.

Die Zutaten sind zunächst immer dieselben: Milch, Sahne, Eigelb, Traubenzucker und Zucker. Aber dann kommen die unterschiedlichen Geschmackszutaten. Und da wird es bei Meyers mitunter sehr speziell. Wie macht man ein Rote-Bete-Walnusseis oder ein Erbsen-Limetten-Ingweereis? Ralf Meyer: „Eine Rote Bete kommt in den Backofen, wo sie in der Schale eine ganz einzig-

„Was so alles in normalem Eis drin ist, ohne dass es deklariert werden muss.“

Ralf Meyer, Milchkontor-Betreiber

artige Süße entwickelt.“ So sei das bei vielen Geschmackszutaten. „Aber selbst bei Melonen oder Erdbeereis ist es doch so, dass das Eis je nach Erntezeit, Frische, Sorte und Art der Früchte immer wieder anders schmeckt. Das erklären wir den Kunden auch so.“

Mango-Thymian, Erdbeer-Basilikum, Apfel-Lavendel klingen vom Titel her eher nach Duftzusätzen für das Badezimmer, aber in Wilstedt gibt es solche Dinge als „Eis des Monats“. Ralf Meyer beteuert, dass es irgendwie allen noch immer geschmeckt hat: „Wir haben noch kein Eis gemacht, bei dem die Leute gesagt haben: Das geht jetzt aber gar nicht.“ Eher im

Gegenteil: Die ausgefallenen Sorten würden häufig nachgefragt, aber in den Vorratstruhen ist nur Platz für 19 der 108 Sorten der Wilstedter Eismanufaktur. „Vanille-Curry-Ananas lief sehr gut, und auch nach süßsalzigen Sorten wie Karamell-Fleur de Sel oder Lakritz wird immer wieder gefragt.“ Im Winter wird es bei Bratapfel-Eis, Mohn-Marzipan und Glühweineis etwas ruhiger auf dem Hof. Dann ist nur noch sonntags geöffnet.

Von den zehn Sorten im Probierset sticht Apfel-Lavendelblüte durch eine feine Fruchtigkeit besonders hervor, das Erdbeersorbet schmeckt wie eine Erfrischung direkt vom Feld, das Haselnusseis kommt schwer, süß und erdig daher. In Amarettini dürfte der namensgebende Mandellikör gut portioniert worden sein. Alles ist ausgesprochen lecker und bei 90 Cent pro Kugel auch nicht zu teuer. 150 bis 200 Liter Eis produziert der Hof im Hochsommer am Tag. Zweimal die Woche muss Meyer allein 150 Liter Vanilleeis anrühren, das jetzt in Mengen als Unterlage für frische Erdbeeren dient.

Braucht man nach dem Kugelbuffet einen kleinen Spaziergang, empfiehlt sich der Gang ums Haus, wo die 88 Eisspender auf der Weide stehen, die kleinen Kälbchen daneben. Wieder vorne angekommen, trägt Meike Schulte-Meyer Tochter Jana auf dem Arm. Jana zeigt direkt auf den Spielplatz zu den anderen Kindern. Mit ihren nicht einmal zwölf Monaten weiß die Kleine noch gar nicht, wie viele Freunde sie einmal durch den Beruf ihrer Eltern haben und wie lecker ihr Leben sein wird – mit dem Eis, das immer anders schmeckt.



Ralf Meyer gibt die dickflüssige Schokomasse in die Eismaschine...



... und schon nach kurzer Zeit ist das Schoko-Eis fertig.