

In Zeiten, in denen Bauern von den Ketten mit Billigmilch für 79 Cent den Liter in den Ruin getrieben werden, hilft dem bewussten Konsumenten nur eins: Mit Herz und Verstand einkaufen. Also, von regionalen Erzeugern, die ihr Gewerbe nachhaltig betreiben. Und das ist gar nicht so schwer. Milchprodukte gibt es zum Beispiel auf den Düsseldorfer Bauernmärkten am Verkaufswagen vom Straetmanshof aus Kerken, wo die Straetmans seit 1996 die selbst produzierte Milch zu unglaublich guten Produkten verarbeiten. Inzwischen nennen sie ihr Unternehmen ganz bewusst „Bauernkäserei“, weil Käse im Zentrum ihres Bemühens steht.



Der Alte vom Straetmanshof - der hat Charakter

Ihrem herrlichen Bauernkäse gibt es nicht nur in den Sorten „jung“, „mittelalt“ und „alt“, sondern versehen mit Aromaten - vom Knoblauch bis zur Brennessel. Einen feinen Räucherkäse gibt es, aber auch Weichkäse nach Brie-Art. Dazu die unverfälschte Milch, die man am besten von Woche zu Woche vorbestellt, weil sie an den Verkaufstagen schnell weg ist. Neben verschiedenen Sorten Frischkäse gibt es auch einen Naturquark und einen Bauernjoghurt, der einem ein für allemal den Spaß an Industrieprodukten nimmt. Auch die selbstgemachte Butter ist einfach nur ehrlich und gut.



Das kräftige, runde Bauernschwarzbrot

Außerdem betreiben die Straetmans eine Backstube, deren Produkt man im Hofladen bekommt und auch am Verkaufswagen – dort allerdings in kleinerer Auswahl und bei einigen Sorten nicht tagesfrisch (aber darauf weisen die extrem netten Damen einen immer hin). So schön es ist, jede Woche auf dem Bauernmarkt des Vertrauens (**Orte und Termine hier**) beim Wagen vom Straetmanshof einzukaufen, so interessant ist es, auch einmal nach Kerken zu fahren, dort die größere Auswahl im Hofladen zu nutzen und vielleicht an einer Hofführung teilzunehmen (**Termine hier**).