©Straubinger Tagblatt

Ein neues Mitglied

Niglhof Hofmolkerei tritt Netzwerk LandGenuss Bayerwald bei

Ponholz. (red) Die Niglhof Hofmolkerei ist neues Mitglied im Netzwerk LandGenuss Bayerwald. Damit gehört nun auch der Hof von Josef und Judith Himmelstoß offiziell zu den regionalen Erzeugern, die für Qualität, Nachhaltigkeit und traditionelle Herstellung stehen.

In Ponholz, einem Ortsteil der Gemeinde Michelsneukirchen, leben rund 20 Jerseykühe auf dem Niglhof. Seit Mai verarbeitet die Familie einen Teil der eigenen Milch direkt auf dem Hof – zu stichfestem Joghurt und pasteurisierter Vollmilch. Entsprechende Umbauten gingen dem Betriebsstart voraus. Besonders ist dabei nicht nur die Herkunft – die Kühe stehen im Kompostierungsstall direkt in Sichtweite der Verarbeitungsstätte –, sondern auch die Qualität der Rohmilch: Jerseykühe liefern Milch mit einem außergewöhnlich hohen Fett- und Eiweißgehalt, was den Produkten eine besonders cremige Konsistenz und gute Verdaulichkeit verleiht.

Die Mitgliedschaft bei LandGenuss Bayerwald stärkt nicht nur die regionale Vermarktung, sondern auch die Zusammenarbeit zwischen landwirtschaftlichen Familienbetrieben.

Mit der Aufnahme in das Netzwerk setzt der Niglhof ein Zeichen für regionale Wertschöpfung und bäuerliche Handwerkskunst. Josef und Judith Himmelstoß wollen damit den bei der Hofübernahme eingeschlagenen Weg fortsetzen. Erst vor drei Jahren wurden sie vom Landwirtschaftsministerium für ihren vorbildlichen Einsatz für Tierwohl im damals erbauten Kompostierungsstall ausgezeichnet.

Auf dem Niglhof in Ponholz leben neben der Familie Himmelstoß auch 20 Jerseykühe. Seit Mai wird ein Teil der Milch direkt vor Ort verarbeitet.

Foto: Sarah Baumgartner LandGenuss