



Aus dem Milchtankdirekt in den Automaten

Aus dem Milchtank, in den die frisch gemolkene Rohmilch fließt, wird das weiße Gold für den Automaten in einen kleineren Edelstahlbehälter umgefüllt. Der Automat vereint Kühlung, Rührwerk und Abfüllbereich mit Düse. Er wird täglich gereinigt und neu befüllt mit frischer Weidemilch. „Man wirft sein Geld ein, öffnet die Klappe und hält mit der linken Hand seine Flasche unter den Zapfhahn, am

besten leicht geneigt. Dann betätigt man mit der rechten Hand den Füllknopf. Man kann so viel abfüllen, wie man möchte. Lässt man den Füllknopf los, stoppt die Milchabgabe. Schließt man die Klappe, erfolgt die automatische Reinigung. Ein Liter kostet einen Euro. Man kann so viel Milch abfüllen, wie man möchte. Der Automat gibt automatisch Rückgeld“, erklärt Gottschalk das einfache Prinzip. Wer keinen eigenen Behälter parat hat, kann sich vor Ort eine Flasche kaufen.

Weidemilch per Knopfdruck

Frische Weide milch

Der Milchautomat auf Gottschalk's Hof in Leteln

SCHÖN KALT, NÄHRSTOFF- UND VITAMINREICH, unbehandelt, ein hoher Fettanteil von über vier Prozent: Die Milch von der Familie Gottschalk in Leteln ist einfach lecker. Und kommt auf Knopfdruck frisch in die Flasche. 24 Stunden am Tag. Sieben Tage in der Woche. Seit etwa eineinhalb Jahren steht Gottschalks Milchautomat an der Letelner Straße 111.

Der Milchautomat wird immer beliebter. Zwischen 30 und 50 Liter Milch zapfen unsere Kunden inzwischen täglich“, erzählt Christoph Gottschalk. Die Idee zu einem Milchautomaten kam dem Jungunternehmer

während seines Agrarwissenschaftsstudiums in Nürtingen, einem beschaulichen Städtchen in der Nähe von Stuttgart. Dort, im Süden der Republik, stehen die Automaten bereits seit Jahren wie selbstverständlich in den Dörfern. Im Mühlen-

kreis war Christoph Gottschalk der Erste mit einer Milchtankstelle. Seit verganginem Frühjahr können die Kunden ihre Milch selbst zapfen in dem kleinen Fachwerkhäuschen an der Hofeinfahrt. Mit der Direktvermarktung trifft der Familienbetrieb offenbar den Nerv der Zeit. „Mir ist wichtig, dass die Menschen wissen, wie unsere Milch produziert wird. Die Leute ernähren sich heute bewusster. Sie schätzen ursprüngliche, unverarbeitete Produkte aus der Region“, sagt Christoph Gottschalk.



Leckere Milch dank glücklicher Kühe

Die Milch aus dem Automaten stammt direkt vom Hof. Gottschalks Milchkühe fressen frisches, saftiges Gras auf den dreizehn Hektar weiten Weserwiesen der Familie. Nach der ersten Melkzeit morgens um 7 Uhr verbringen die Rinder ihren Tag auf den Wiesen, bis es am Nachmittag nach ne-

benan geht in die Ställe. Dort schlafen sie, nachdem sie um 17 Uhr nochmals gemolken worden sind. Mit ihren 18 Kühen gehören die Gottschalks zu den kleinsten Milchbauern Deutschlands. „Wir wollen nur so viele Kühe halten, wie es die Weide hergibt. Unsere Kühe sollen glücklich sein, dann schmeckt die Milch auch besser“, erklärt Christoph Gottschalk.



Der Milchautomat der Familie Gottschalk war der erste seiner Art im Mühlenkreis.

Die 18 Milchkühe der Gottschalks grasen auf saftigen Weserwiesen



Kunden aus der ganzen Region

Besonders stark sei der Andrang sonntagsmorgens, wenn es die Menschen nach einem frischen Glas Milch verlangt. Viele Anwohner aus der Nachbarschaft suchen den Automaten auf. Genau wie die Flüchtlinge, die von Anfang März bis Mitte Juli dieses

Jahres in der ehemaligen Letelner Grundschule untergebracht wurden. Inzwischen kommen viele Stammkunden auch aus dem ganzen Stadtgebiet und dem angrenzenden Umland. „Eine solch unverarbeitete Milch mit 4,1 Prozent Fett und 3,6 Prozent Eiweiß gibt es einfach in keinem Supermarkt zu kaufen“, sagt Christoph Gottschalk.

Wer glaubt, bei der Familie Gottschalk gebe es nur frische Weidemilch zu kaufen, der irrt. Zwei weiteren Automaten führen Freilandeier, Honig, Fruchtaufstriche und Kartoffeln von befreundeten Partnerhöfen aus der Region. Für 2017 plant Christoph Gottschalk zudem eigenes Rindfleisch zu verkaufen – aus dem Automaten.



Christoph Gottschalk, seine Freundin Insa Buurman und Hofhund Dori.

Teamwork seit 1682

Die Ursprünge von Gottschalk's Hof in Leteln lassen sich bis aufs Jahr 1682 zurückdatieren. Reinhard und Elisabeth Gottschalk haben jahrzehntlang ihre ganze Energie in die Landwirtschaft gesteckt und so die Milchkühhaltung, die Schweinemast und den Ackerbau erfolgreich aufgebaut. Ihr Sohn Christoph

Gottschalk ist nach Ausbildung und Studium in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Gemeinsam mit seiner Freundin Insa gibt er dem romantischen Bild vom Bauernhof einen modernen Anstrich. Immer präsent auf dem Hof an der Letelner Straße 111 ist auch Hofhund Dori, der die Gottschalks tatkräftig unterstützt. (ds)

