

Wyjazd studyjny „Dojrzyć do serowarstwa” w ramach Zespołu tematycznego związanego z serowarstwem - relacja



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu

Dojrzyć do serowarstwa Wyjazd studyjny

Wyjazd pod hasłem „Dojrzyć do serowarstwa” został zorganizowany przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu w dniach 19-23 lipca, w ramach Zespołu Tematycznego związanego z serowarstwem. Dolnośląscy serowarzy poznawali tajniki produkcji serów dojrzewających, serów miękkich i twarogów podczas wyjazdu studyjnego do Bawarii.

Wzięli w nim udział rolnicy, producenci rolni, doradcy, mieszkańcy obszarów wiejskich i inne osoby zainteresowane wdrażaniem innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich, z wykorzystaniem środków dostępnych w ramach działania „Współpraca”, a także prowadzeniem lokalnego przetwórstwa i współpracą w zakresie tworzenia grup operacyjnych EPI, realizujących przedsięwzięcia w zakresie produkcji, promocji oraz wprowadzania do obrotu regionalnej żywności wysokiej jakości w oparciu o zasadę krótkich łańcuchów dostaw.

Uczestnicy wyjazdu skorzystali z wiedzy bawarskich serowarów, ucząc się technologii wytwarzania serów. Wizyty w serowarniach były okazją do podpatrzenia produkcji serów z mleka koziego, krowiego i owczego.

Dolnośląscy serowarzy mieli okazję poznać, jak działa serowarnia Ziegenhof Lenggries-Winkl, produkująca wyroby z koziego mleka. W sezonie letnim są one

dostępne w sklepiku przy gospodarstwie. W 2009 roku właściciele otrzymali nagrodę środowiskową miasta Bad Tölz za wzorowe wyniki w ochronie środowiska i przyrody. Produkują około 20 rodzajów sera z koziego mleka. Oprócz serów właściciele sprzedają mięsne wyroby z koziny i surowe kozie mięso.

Kolejną serownią, którą odwiedzili uczestnicy wyjazdu była Naturkäserei Tagernseerland eG. Działa ona od 2010 roku w formie spółdzielni i przerabia dziennie 6,5 tys. litrów mleka krowiego od zrzeszonych rolników z regionu jeziora Tagernsee. Krowy są wypasane i żywią się sianem łąkowym, co gwarantuje wysoką jakość mleka. Serownia produkuje przede wszystkim świeże sery miękkie i twarde, a także jogurt i świeże mleko.

Drugiego dnia serowarzy zwiedzili gospodarstwo Anderlbauer we Frasdorf, które istnieje od XVI wieku. Jego powierzchnia to dziś 13 ha łąk i 1 ha lasu. Właściciele współpracują z szesnastoma pobliskimi gospodarstwami dostarczającymi mleko. Jakość surowca jest regularnie sprawdzana. Uczestnicy wyjazdu mogli zapoznać się z technologią produkcji serów krowich, kozich i owczych. Serownia wytwarza kilkanaście rodzajów sera w tym sery pleśniowe, twarogi, twarde ser górski. Wszystkie wytwarzane są starą tradycyjną metodą. Dodatkowo w gospodarstwie znajduje się mała ubojnia owiec, dzięki temu produkowane są owcze wyroby mięsne. Właściciele prowadzą również warsztaty pszczelarskie i serowarskie.

Hofkäserei Stroblberg to gospodarstwo rodzinne, które od ponad 100 lat należy do rodziny Neuner. Jest położone w malowniczej okolicy pełnej pastwisk. Początkowo było to gospodarstwo sadownicze, później pojawiło się bydło, a serownia w latach dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku. Sery są wytwarzane z surowego mleka od własnych ekologicznych krów. Krowy przebywają na pastwiskach od maja do grudnia. Gospodarstwo specjalizuje się w produkcji serów dojrzewających oraz ręcznie wytwarzanych serów pleśniowych. Sery dojrzewają w naturalnej piwnicy. W serowni powstaje 25 rodzajów sera. Na terenie gospodarstwa znajduje się niewielki sklepik. Sery sprzedawane są również na targach i w sklepach z żywnością ekologiczną.

Stie Alm to ostatnia serownia w Bawarii, która odwiedzili dolnośląscy rolnicy. Leży ona na wysokości 1500 m n.p.m. Gospodarze dzierżawią krowy od czerwca do września. Z surowego mleka, w miedzianym kotle ogrzewanym gazem, wytwarzają dojrzewające sery górskie oraz sery świeże i pleśniowe. Krążki serowe dojrzewają w podziemiach w temperaturze 10-12° C, przy wilgotności 85%.

Codzienne wizyty w serowarniach dały uczestnikom możliwość podpatrzenia zaplecza i poszerzenia wiedzy z zakresu serowarstwa, a także porównania technologii produkcji serów oraz wyposażenia polskich i bawarskich serowarni.

Projekt opracowany przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Dotyczy Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR).

Agnieszka Krzeszewska DODR



















- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji
2021-08-02

[Wszystkie relacje](#)