



Erfunden haben die Türken den Joghurt,  
unserer wird von einem Holländer gemacht,  
auf dem Demeterhof Wulfsdorf



Mit dem Leiterwagen fährt Jan Joghurtgläser zum Hofladen

„Joghurt machen kann jeder, das ist keine große Sache“, sagt Jan Koning. „Hauptsache, man nimmt eine gute Vollmilch und hält die Milchküche schön sauber.“ Morgens früh, bevor die Kühe auf die Weide kommen, wird gemolken. In der Milchküche erhitzt Jan die Milch in einem großen Kessel, kühlt sie dann wieder ab und gibt die Joghurtkultur dazu. So heißen die Bakterien, die aus der Milch den Joghurt machen. Nach ungefähr sechs Stunden wird so aus der Milch dann Joghurt. Jan füllt den fertigen Joghurt in große gelbe Eimer mit rotem Deckel und stellt sie ins Kühlhaus. „Jede Woche mache ich so aus 250 Litern Demeter-Milch 25 Eimer leckeren Joghurt“, sagt Jan, „und am nächsten Tag holt ein Fahrer von

„Wackelpeter“ die vollen Eimer dann ab und gibt mir 25 leere Eimer für den nächsten Joghurt zurück.“ So kommt jede Woche frischer Joghurt in die „Wackelpeter“ Küche – die Köche machen daraus dann zum Beispiel Kirschjoghurt, Zitronen-Kräuterdressing zum Salat oder Remouladensauce.



Im nächsten Newsletter lernt ihr einen unserer Kartoffelbauern kennen.