

Extra-Tipp am Sonntag MG

5. November 2017 · Nr. 309 · Anzeigen ☎ 02161 819831 · 41061 Mönchengladbach · Blumenberger Str. www.extra-tipp-moenchengladbach.de

„Unsere Lehrer sind am Limit“
Seite 3

Die Zukunft ist nicht mehr fern
Seite 4

Hoppedizerwachen auf Kapuzinerplatz
Seite 15



St. Martin zieht durch die Stadt
Seite 9

Joghurt, der noch wie früher schmeckt

Frische, Reifung, Handwerk – Attribute, die nicht nur Fleisch zu einem einmaligen Genuss werden lassen sondern auch Milch und Joghurt aus Wassenberg-Myhl.

Wassenberg. Kunden wünschen sich Sicherheit und somit Transparenz, sie möchten wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen und was darin enthalten ist. Da ist der Weg ins Fachgeschäft genau die richtige Konsequenz. Das hat auch die Familie Gerighausen auf ihrem Wassenberger Milchbauernhof erkannt. Selbstvermarktung und der Verkauf ihrer eigens hergestellten Produkte bei ausgesuchten Handelspartnern ist ein Weg, um dem Kunden Sicherheit zu geben. Bereits 2013 fanden Karl-Theo Gerighausen und Familie in der Familie Esser einen soliden Partner, der die gleichen Ziele verfolgt. Mittlerweile trägt diese Verbindung weitere Früchte in Form von „Joghurt, der schmeckt wie früher“, so Max Esser.

„Der Trick ist, dem Joghurt, die Zeit zu geben die er braucht, damit er reifen und stichfest werden kann. Nur



Familie Gerighausen stellt auf ihrem Milchbauernhof ihren eigenen Joghurt her – mit viel Ruhe für den Reifungsprozess und großem handwerklichem Geschick.
Foto: Privat

so kann Joghurt den lieblich, süßen Geschmack von früher entwickeln. Es ist wie mit allen handwerklich hergestellten Lebensmitteln, wenn man ihnen Zeit und Ruhe gibt, werden sie genauso köstlich und bekömmlich wie man es sich wünscht“, so Esser weiter.

Die jahrelange Erfahrung im Bereich der Milchproduk-

tion und eine gehörige Portion Leidenschaft lassen solche Vorhaben Realität werden. In der kleinen, hofeigenen Küche wird die Milch der eigenen Kühe schonend erhitzt und zu Joghurt weiterverarbeitet. Jeder Becher wird per Hand gefüllt und bekommt die Reifezeit, die er braucht – der kleine aber entscheidende Unterschied zu industriell

gefertigtem Joghurt bei dem der Geschmack verloren geht.

Um den Wassenberger Joghurt naturbelassen zu halten, wird die Milch nicht homogenisiert, was den Joghurt besonders bekömmlich macht – vor allem für Kinder und Menschen die empfindlich auf Molkereiprodukte reagieren.

Gute Ausgangsprodukte, Frische, Reifung und Handwerk – das sind Dinge für die die Familien Gerighausen und Esser stehen und was sie verbindet. „Wir machen das Gleiche in unserer Metzgerei. Gute Lebensmittel brauchen viel Zeit und Liebe. Die Industrie produziert vieles aus Kostengründen zu schnell – das kann man nicht nur schmecken, sondern ist auch schwerer verdaulich. Es ist schön mit der Familien Gerighausen den Weg der Regionalität und Transparenz gemeinsam gehen zu können und so einzigartige Produkte dem Kunden zugänglich zu machen.“

Der traditionell gefertigte Joghurt, Natur oder auch in den Sorten Erdbeer, Heidelbeer, Kirsche und Pfirsich-Maracuja ist in fast allen Esser-Fachgeschäften der Region zu kaufen.