

**Nasza droga  
do  
przetwórstwa  
ekologicznego**

**Unser Weg  
zur  
ökologischen  
Verarbeitung**



**Gospodarstwo  
Ekologiczne  
Kozia Łąka  
Bożena i Daniel  
Sokołowski**

**Ökologischer  
Landwirtschaftsbetrieb  
Kozia Łąka  
Bożena i Daniel  
Sokołowski**



# POCZĄTKI NASZEJ KOZIEJ ŁĄKI

## Anfang des Betriebs

Hodują kozy, przez  
przypadek...

Baśka i Condoliza...

A gdzie kozy, tam ser...

Sie züchten die Ziegen, durch  
Zufall ...

Baśka und Condoliza...

Und wo es Ziege gibt, gibt es  
auch den Käse...





# POCZĄTKI NASZEJ KOZIEJ ŁĄKI

## Anfang des Betriebs





# POCZĄTKI NASZEJ KOZIEJ ŁĄKI

## Anfang des Betriebs





# PIERWSZE SERY i SZOK W PAŁACU

## Erste Käse und Schock im Schloss

Zaczynaliśmy od rzeczy drobnych i zobaczyliśmy, że sprawiają nam radość, a nasi przyjaciele i znajomi, zamiast się śmiać, byli pełni podziwu...

Wir haben mit einfachen Dingen angefangen und haben gesehen, dass es uns Spass macht und dass uns unsere Freunde und Bekannte bewundern statt auszulachen...



# SKĄD SIĘ WZIĘŁA MIŁOŚĆ DO SERÓW?

## Wie ist uns der Käse lieb geworden?

Często słyszymy pytanie, jak to się stało, że zajmujemy się hodowlą kóz i wytwarzaniem serów?

Wir werden oft gefragt wie dazu gekommen ist, dass wir die Ziegen züchten und den Käse herstellen?

Z naszej strony to przypadek i jego naturalna konsekwencja.  
Es war ein Zufall und seine natürliche Konsequenz.

Nie szukaliśmy serów, to one nas znalazły,  
a my je pokochaliśmy.

Wir haben keinen Käse gesucht, er hat uns gefunden und ist uns lieb geworden.





**ZACZYNYMY DRAŻYĆ TEMAT...**

**I SZUKAMY KORZENI...**

**Wir vertiefen das Thema...  
und suchen nach Wurzeln...**

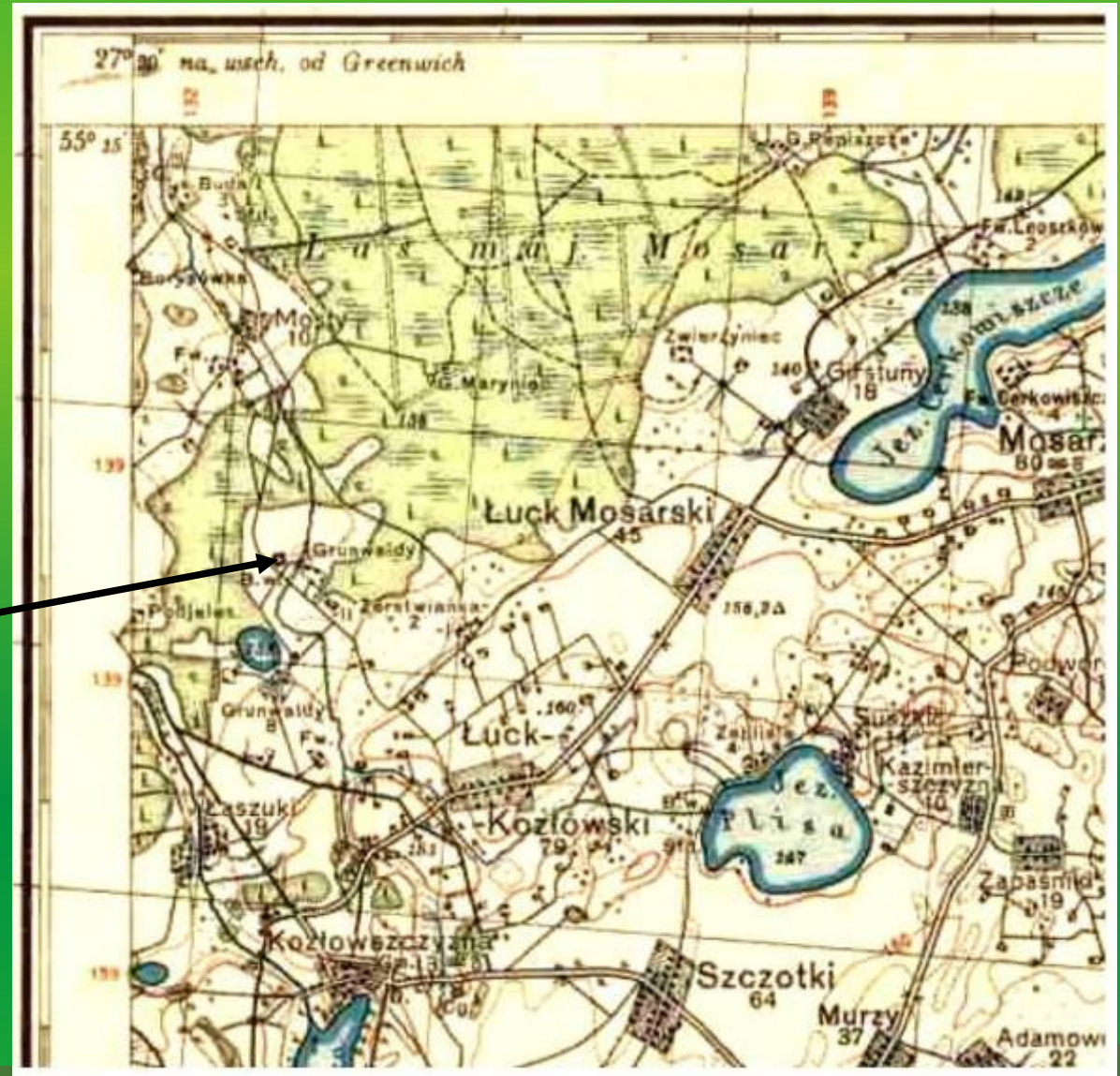
**Jedziemy na Białoruś...**

**Wir fahren nach Weißrussland...**

Grunwaldy

**Mapa Kozłowszczyzny z okresu  
Międzywojennego**

**Die Karte von Kozłowszczyzna aus  
der Zwischenkriegszeit**





# ZACZYNAJEMY DRAŻYĆ TEMAT... I SZUKAMY KORZENI...

**Wir vertiefen das Thema...  
und suchen nach Wurzeln...**

**Jedziemy na Białoruś...  
Wir fahren nach  
Weißrussland...**



**Spotkanie z rodziną Protasów w Jarewie.  
Rozmowy o serach i nie tylko...  
Das Treffen mit Familie Protasy in Jarewo.  
Gespräche nicht nur über Käse...**





# ZACZYNAJEMY DRAŻYĆ TEMAT... I SZUKAMY KORZENI...

**Wir vertiefen das Thema...  
und suchen nach Wurzeln...**

**Jedziemy na Białoruś...**

**Wir fahren nach  
Weißrussland...**



**Tutaj było gospodarstwo mojej mamy...  
Hier war der Betrieb meiner Mutter...**





# ZACZYNAJEMY DRAŻYĆ TEMAT... I SZUKAMY KORZENI...

**Wir vertiefen das Thema...  
und suchen nach Wurzeln...**

**Jedziemy na Białoruś...**

**Wir fahren nach  
Weißrussland...**



**Jezioro Grunwaldy  
Der See Grunwaldy**



# ZACZYNAJEMY DRAŻYĆ TEMAT... I SZUKAMY KORZENI...

**Wir vertiefen das Thema...  
und suchen nach Wurzeln...**

**Jedziemy do Gruzji...**

**Wir fahren nach Georgien...**

**Poznajemy inne**

**techniki wytwarzania**

**serów...**

**Wir lernen andere**

**Techniken der Käseherstellung**

**kennen...**





**WSPÓŁPRACA Z LOKALNĄ GRUPĄ DZIAŁANIA  
„PARTNERSTWO DUCHA GÓR”  
Kooperation mit der lokalen Aktivitätsgruppe  
„Partnerschaft des Berggeistes”**

**WYJAZDY NA JARMARKI I PROMOCJA  
PRODUKTU LOKALNEGO  
Jahrmärkte und die Förderung des lokalen  
Produktes**



WSPÓLPRACA Z LOKALNĄ GRUPĄ DZIAŁANIA  
„PARTNERSTWO DUCHA GÓR”

Kooperation mit der lokalen Aktivitätsgruppe  
„Partnerschaft des Berggeistes”

# FRANKFURT





**WSPÓŁPRACA Z LOKALNĄ GRUPĄ DZIAŁANIA  
„PARTNERSTWO DUCHA GÓR”**

**Kooperation mit der lokalen Aktivitätsgruppe  
„Partnerschaft des Berggeistes”**

**BELGIA  
BELGIEN**



# **NASZ SER** **ZDOBYWA PIERWSZĄ NAGRODĘ!** **Unser Käse gewinnt den ersten Preis!**

Połykamy bakcyła i stajemy w szranki  
w kolejnych konkursach.

Wir entdecken es für uns und konkurieren in weiteren  
Wettbewerben.

Zdobywanie nagród i dyplomów dodaje nam  
pewności, że to co robimy ma sens, jest doceniane,  
a przede wszystkim, że nasz ser jest smaczny!  
Preise und Urkunden geben uns die Sicherheit, dass unsere  
Arbeit sinnvoll ist, und vor allem, dass unser Käse  
schmackhaft ist!





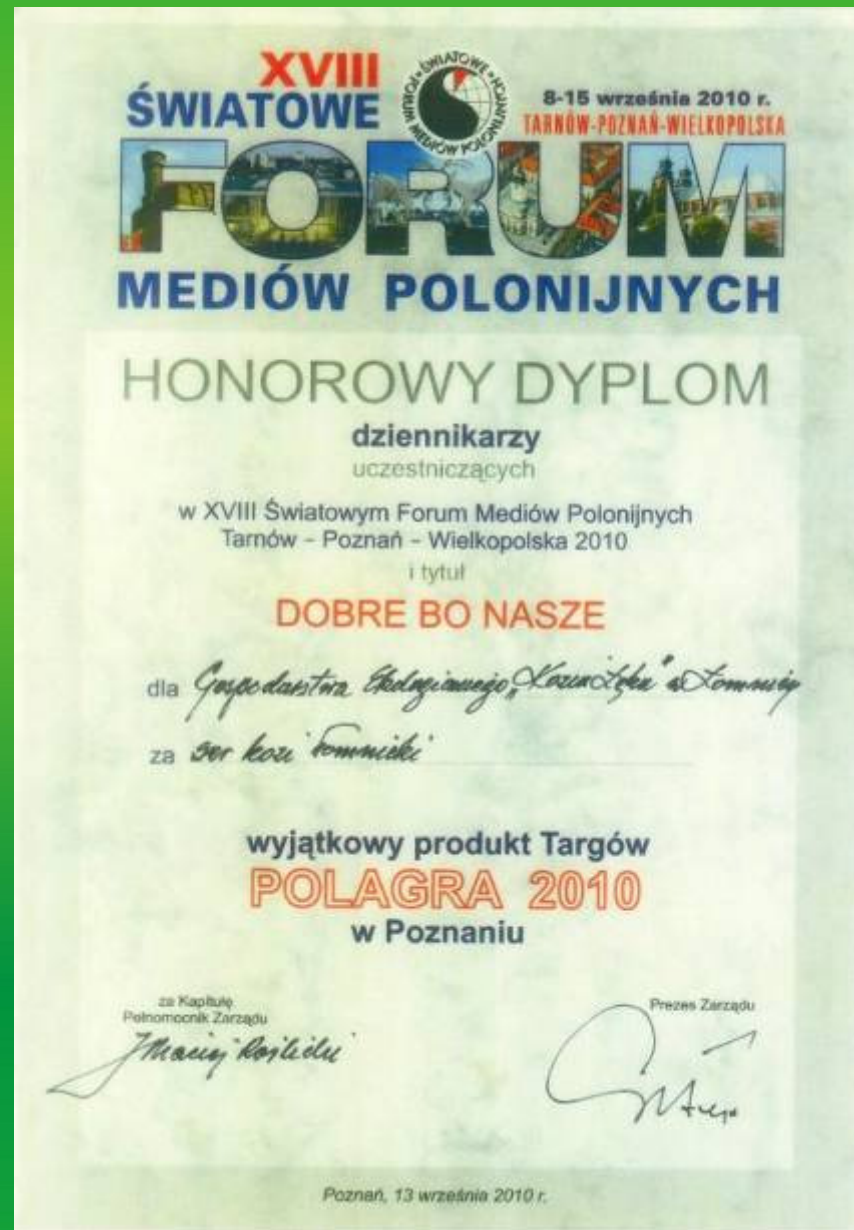
# Konkursy i nagrody

## Wettbewerbe und Preise



# Konkursy i nagrody

## Wettbewerbe und Preise



22

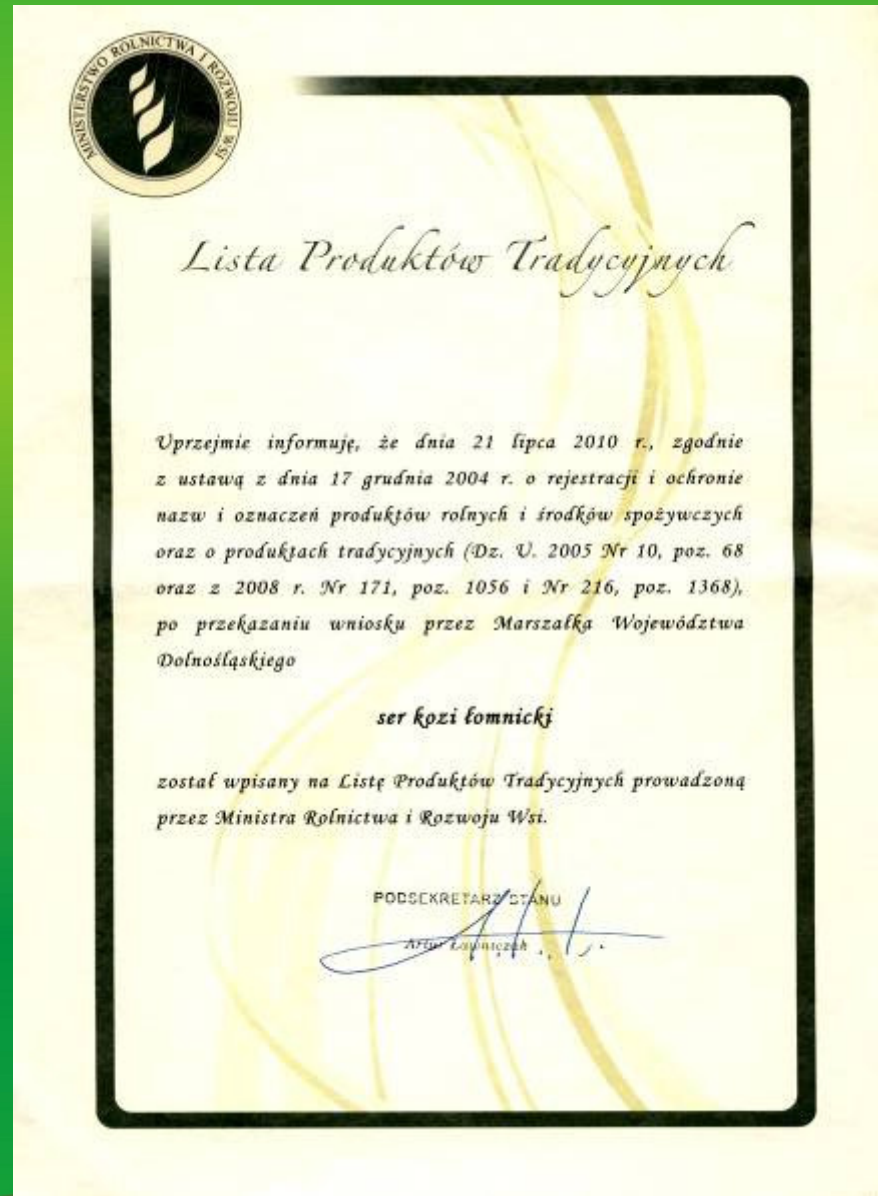


# Konkursy i nagrody

## Wettbewerbe und Preise

W lipcu 2010 r. ser kozi łomnicki został wpisany na listę produktów tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa.

Im Juli 2010 wurde der Ziegenkäse aus Lomnitz in die Liste der traditionellen Produkte eingetragen. Diese Liste führt das Landwirtschaftliche Ministerium



**Ser**

**Der Käse**

To prawdopodobnie pierwsze SLOW  
FOOD.

Wahrscheinlich das erste SLOW FOOD.

Powstawać musi powoli, jak chleb,  
wino czy przetwory.

Er sollte langsam hergestellt werden, wie das Brot,  
der Wein oder Eingemachtes

Jedzenie powinno być smaczne, a to  
oznacza świeże produkty, starannie  
przygotowanie i szacunek do  
tradycyjnych receptur

Das Essen soll lecker werden und das bedeutet  
frische Produkte, sorgfältiges Vorbereiten und  
Wertschätzung bei den alten Rezepturen





# Ser Der Käse

„Powolne jedzenie”  
i degustacja serów najlepiej smakują w gronie  
przyjaciół.

„Slow Food” und die Verkostung der Käse, es schmeckt  
am besten im Freundeskreis

**Wino i ser to  
nierozłączni  
towarzysze...**

Wein und Käse sind  
unzertrennliche Gefährten ...





# Szkolenie Serowarskie

## Schulung für Käsehersteller



*Szkolenie Serowarskie*  
*Lidzbark Warmiński 8-10.10.2010 r.*





# PROJEKT TECHNOLOGICZNY

## Technologisches Projekt

.Decyzja o powstaniu serowni  
Die Entscheidung eine Käserei zu gründen

.To nie takie proste... Trzeba przedrzeć się przez gąszcz przepisów i zapoznać się z wymaganiami weterynaryjnymi  
Es ist nicht so einfach...Man soll alle Vorschriften durcharbeiten und sich mit den tierärztlichen Anforderungen vertraut machen

.Wymagania jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 marca 2006 r. (Dz. U. Nr 59, poz. 415, z późn. zm.)

Die Anforderungen an das technologische Projekt wurden in der Verfügung des Ministers für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung vom 29. März 2006 (GBl. Nr. 59, pos. 415, in geänderter Fassung) bestimmt.

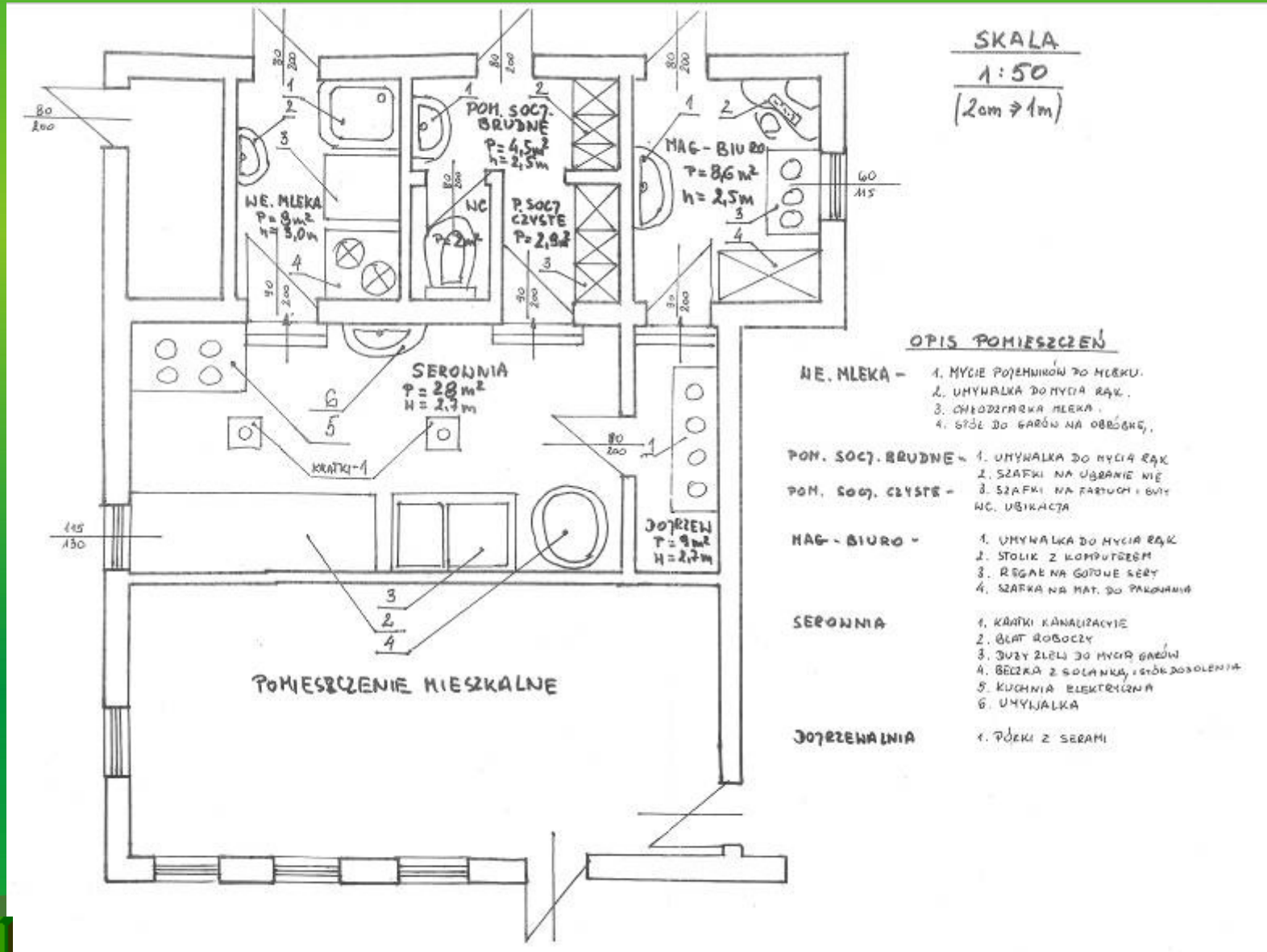
.W przypadku działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej wymagana jest uproszczona wersja projektu technologicznego

Im Falle von Randaktivität, die lokal begrenzt ist, wird die vereinfachte Version des technologischen Projektes erfordert



# PROJEKT TECHNOLOGICZNY NASZEJ PRZYDOMOWEJ SEROWNI

## Technologisches Projekt für unsere Haus-Käserei





# SEROWNIA

## Die Käserei



**Kocioł serowarski**  
**Der Käsekessel**

**Stół do ociekania**  
**Der Abtropftisch**



# SEROWNIA – WYPOSAŻENIE

## Käserei – die Ausstattung



Kocioł serowarski  
na 200 l - Käsekessel für 200 l





Jelenia Góra, dnia 27 stycznia 2011r.

Powiatowy Inspektorat Weterynarii  
w Jeleniej Górze  
58-500 Jelenia Góra  
ul. Grunwaldzka 51 H-1

PIW/hig/191 /11

Sokołowski Daniel, Leon GOLDDOM  
58-560 Jelenia Góra ul. Dworcowa 23  
Zakład  
„Kozia Łąka Bożena i Daniel Sokołowski”  
58-531 Łomnica, ul. Lipowa 3

### DECYZJA Nr 20/2011

Na podstawie art. 20 ust. 1 pkt. 1 i art. 21 ust. 4 ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego /Dz. U. z 2006r. Nr 17, poz. 127 z późniejszymi zmianami / oraz art. 104 Kpa Dz. U. 2000 nr 98 poz. 1071 tekst jednolity z 17.11.2000r.

#### postanawiam

wpisać do rejestru prowadzonego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Jeleniej Górze Przedsiębiorstwo Sokołowski Daniel, Leon GOLDDOM 58-560 Jelenia Góra ul. Dworcowa 23, Zakład „Kozia Łąka Bożena i Daniel Sokołowski” 58-531 Łomnica, ul. Lipowa 3 , a tym samym wyrazić zgodę na prowadzenie działalności w zakresie produkcji serów dojrzewających z mleka koziego.

Równocześnie postanawiam nadać zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny:

PL 02067201

#### UZASADNIENIE

Wpis do rejestru następuje na wniosek Przedsiębiorstwo Sokołowski Daniel, Leon GOLDDOM 58-560 Jelenia Góra ul. Dworcowa 23, Zakład „Kozia Łąka Bożena i Daniel Sokołowski” 58-531 Łomnica, ul. Lipowa 3 w związku z § 2 pkt.1 g, pkt. 2 oraz pkt. 3 g. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej lokalnej i ograniczonej (Dz. U. z 2010r. nr 113 poz. 753) mając powyższe na względzie postanawia jak w sentencji.

# Zezwolenie na produkcję serów kozich Erlaubnis für die Herstellung der Ziegenkäse





## **NASTĘPNY KROK NAPRZÓD. CERTYFIKACJA EKOLOGICZNA PRZETWÓRNI.**

### **Der nächste Schritt – die Zertifizierung des ökologischen Verarbeitungsbetriebes**

Przetwórnice ekologiczne muszą spełniać wszystkie wymagania sanitarne i techniczne zawarte w odpowiednich przepisach dotyczących prowadzenia przetwórstwa artykułów spożywczych.

**W rolnictwie ekologicznym zasady produkcji są ściśle określone w Rozporządzeniu Rady 2092/91/EWG z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów i środków spożywczych.**

Zgodność z tymi zasadami podlega stałej kontroli na etapie produkcji, przetwarzania i obrotu, co musi być potwierdzone certyfikatem wystawionym przez upoważnioną jednostkę kontrolną.

W tym celu rozpoczęcie przetwórstwa produktów rolnictwa ekologicznego – artykułów rolno-spożywczych lub pasz, przedsiębiorca musi zgłosić do wybranej jednostki certyfikującej dostarczając dokumenty potrzebne do oceny zakładu i procesu produkcyjnego.





# CERTYFIKAT EKO DLA SERÓW KOZICH

## WYDANY PRZEZ AGRO BIO TEST NR PL-EKO-07-08010

### Öko-Zertifikat für den Ziegenkäse von AGRO BIO TEST


Załącznik do certyfikatu <b>AGRO BIO TEST</b> . Annex to the certificate PL-EKO-07-08010 (10) z / of 30.09.2010
Ważny łącznie z odnośnym certyfikatem / Valid together with the relevant certificate
Data wystawienia / Date of issue : 10.12.2010

Dla / To :

<b>Daniel Sokołowski</b> <b>Lipowa 3</b> <b>58-531 Łomnica</b>
--

#### PRODUKTY OBJĘTE CERTYFIKACJĄ / CERTIFICATION SCOPE

Przetwórstwo mleka (5 000 l rocznie/ yearly)		On-farm dairy
SER KOZI DOJRZEWAJĄCY		GOAT HARD CHEESE
SER KOZIA MARCELA		GOAT CHEESE "KOZIA MARCELA"
SER KOZIA RITTA		GOAT CHEESE "KOZIA RITTA"
KOZI TWAROŻEK		GOAT FRESH CHEESE
SER KOZI BUNCEK		GOAT CHEESE "BUNCEK"

Jednostka certyfikująca: AGRO BIO TEST® PL-EKO-07	
Kolejne wydanie załącznika zastępuje wydanie poprzednie The subsequent edition of annex replaces the previous one	

<b>AGRO BIO TEST</b> Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa	<a href="http://www.agrobiotest.pl">www.agrobiotest.pl</a>
--	--

<b>AGRO BIO TEST</b> ul. NOWOURSYNOWSKA 166, 02-787 WARSZAWA	
Spółka z o.o. zarejestrowana w KRS pod numerem 0000170297 Jednostka certyfikująca akredytowana w Polskim Centrum Akredytacji wg. wymogów PN-EN 45011 (ISO Guide 65), nr AC 096 Upoważnienie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi do certyfikacji w rolnictwie ekologicznym. Numer identyfikacyjny PL-EKO-07	Ltd. company registered with KRS No 0000170297 Certification body accredited in the Polish Centre for Accreditation against PN-EN 45011 (ISO Guide 65), No AC 096 Authorized by the Minister of Agriculture and Rural Development to certify organic operations. Code number PL-EKO-07

CERTYFIKAT wydawany podmiotowi gospodarczemu, określony w art. 29 ust.1 rozporządzenia (WE) nr 834/2007	Numer dokumentu: <b>PL-EKO-07-08010</b> (10) Document Number	DOCUMENTARY EVIDENCE to the operator according to Article 29(1) of Regulation (EC) No 834/2007
--	--	---

Nazwa i adres podmiotu gospodarczego:	Name and address of operator:
<b>SOKOŁOWSKI DANIEL GOLDDOM</b> <b>UL. LIPOWA 3</b> <b>PL – 58-531 ŁOMNICA</b>	

Działalność: PRODUKCJA ROLNA określona jako produkcja EKOLOGICZNA	Activity: AGRICULTURAL PRODUCTION defined as ORGANIC production
--	--

Zakres certyfikacji obejmuje następujące produkty:	The certification scope covers the following products:
MLEKO KOZIE (7000 l) JAJA (500 szt.)	GOAT MILK (7000 l) EGGS (500 units)

Niniejszy dokument został wydany na podstawie art. 29 ust.1 rozporządzenia (WE) nr 834/2007 oraz rozporządzenia (WE) nr 889/2008. Nie dotyczy innych wymogów prawa żywnościowego.	The document has been issued on the basis of Article (EC) No 834/2007 and of Regulation (EC) No 889/2008. Does not refer to any other requirements of food law.
--	--

W/w podmiot poddał swą działalność kontroli w dn. 17.09.2010 i spełnia wymagania określone we wzmiankowanych rozporządzeniach	The declared operator has submitted his activities under control on 17.09.2010 and meets the requirements laid down in the named Regulations
---	--

Certyfikat jest ważny od 30.09.2010 do daty wydania kolejnego dokumentu zastępującego niniejszy, lecz nie dłużej niż do 31.10.2011, i pod warunkiem, przestrzegania wymogów certyfikacji	 Krzysztof Brzezinski www.agrobiotest.pl	The document is valid from 30.09.2010 until replaced by its next issue but not longer than to 31.10.2011, and provided that certification requirements are constantly fulfilled
Oryginał dokumentu należy do AGRO BIO TEST® Na ewentualne żądanie musi zostać zwrócony jednostce certyfikującej	Warszawa, 30.09.2010 <a href="http://www.agrobiotest.pl">www.agrobiotest.pl</a>	The original document is the property of AGRO BIO TEST® and must be returned when this is required by the certification body



22

**SERY DOJRZEWAJĄ  
NA PÓŁKACH  
MINIMUM 8 TYGODNI**  
Der Käse reift min. 8 Wochen



**W ODPOWIEDNIEJ  
TEMPERATURZE  
I WILGOTNOŚCI**

Er benötigt entsprechende  
Temperatur und Feuchtigkeit





Aus Tradition: Stadt kauft eine Glashütte

In Pienk will man so den einstigen Industriezweig „Glas“ vor dem totalen Verschwinden bewahren.

Uns ein bisschen der alten Glashütten ihrer Stadt zu erhalten, haben die Stadtväter von Pienk (etwa 100 km nördlich von Görlitz) die ehemalige Glashütte „Lucyna“ gekauft. Das zehn Hektar große Industriegebiet war zuletzt im Besitz des großpolnischen Industriellen Janusz Nowakow. Der beschleunigt der Immobilien eröffnete am 8. April die letzte Versteigerung. Beim niedrigsten Angebot von 1.850.700 Zloty (etwa 462.700 Euro) schlug der Stadtrat zu und erwarb die bis 1945 unter dem Namen holländischer Glashütte „Wir haben große Pläne mit dem Objekt, doch momentan ist es noch zu früh, sich darüber auszulassen“, so Bürgermeister Języ Strajny. Laut Stadt ist die Mehrzahl der Gebäude in ordentlichem Zustand ist. Das wertvolle Inventar vom Mobilfunk bis hin zu Ausstellungswänden solle bewahrt bleiben.

Früher gab es 13 Glashütten

In der polnischen Kleinstadt gab es früher dutzende Glashütten. Jahrhundertlang fanden hier bis zu 4000 Menschen Arbeit. Doch dann kam der Niedergang – in Europa ging die Nachfrage nach Glas zurück, besonders seit dem Zusammenbruch der Sowjetunion. Neue, preiswertere Glashersteller aus dem asiatischen Raum drängten gleichzeitig auf die Märkte. Die Glashütten Böhmens, Niederschlesiens und der Lausitz schrumpften auf ein Fünftel der einstigen Größe. Die Glasmacher von Pienk (Pienitz) wurden besonders hart getroffen – hier verschwand nahezu der gesamte Industriezweig, einschließlich der Glasmacherschule. (jfb)

Liberec spart an Theater, Zoo und Botanischem Garten

Liberec. Die Stadt Liberec (Reichenberg) will ihre rund zwei Millionen Kronen (80.000 Euro) Schulden abbauen. Darum überlegt man nun, Mittel bei Theater, Zoo und beim Botanischen Garten zu kürzen. Unschwer ist die Zeitung Mladá fronta-Dnes. So habe das Naïve Theater bereits dieses Jahr etwa zehn Prozent weniger Unterstützung bekommen – etwa eine Million Kronen (rund 40.000 Euro). Damit werde es sehr eingeschränkt, weil es nicht mehr wie früher schon für die nächsten vier Jahre planen könne. Dem Zoo, der wie das Theater außerdem staatliche Unterstützung erhält, würden durch die Sparmaßnahmen dieses Jahr etwa sechs Millionen Kronen (rund 240.000 Euro) im Haushalt fehlen. (jfb)

Ein Gutshof für Schmuck, Holz und Käse



35 Ziegen und etwa 20 Kühe leben auf dem Hof von Bożena und Daniel Sokolowscy. Seit wenigen Jahren züchtet das Ehepaar die Viehweiden in Lomnica bei Jelenia Góra. Aus der Milch wird Bio-Käse nach traditioneller Art hergestellt. Dafür wurde die Familie nun sogar ausgezeichnet. Die runden Laibe verkauft das Paar auch im eigenen Hofladen (kleines Bild). Foto: Andrea Schall (3)

In Schlesien ist manche Tradition fast vergessen. Dank eines amirierten Gutshofes in Lomnica lebt nun einiges wieder auf.

Von Ingrid Henning  
in LOMNICA (POLEN)

Wenn Bożena Sokolowca mit ihren Bretschelchen auf die Weide kommt, ist sie der Star bei ihren Ziegen. Im Nu haben die Vierbeiner mit den leicht geschwungenen Hörnern die Pöln umringt, springen an ihr hoch und lassen nicht ab, bis der letzte Krümel weggefressen ist. Die Ziegen – seit wenigen Jahren bestimmen sie das Leben von Bożena und Daniel Sokolowscy in Lomnica (Lomnitz) bei Jelenia Góra (Hirschberg). Als die Familie, die lange eine Computertirma betrieben hatte, vor sechs Jahren auf Land zog, war das eigentlich „um zur Ruhe zu kommen“. Dann aber kamen die Ziegen, ein alter Gutshof, eine Idee – und der Käse.

Zwei produziert Bożena Sokolowca auf ihrem Hof „Ziegenwiese“. Hinter drei Edelstabilern verbirgt sich das Reich der Kessel und Gewürze. In Holzregalen lagern runde Käsekrübe. Regelmäßig werden sie mit Saletko eingestrichen und gewürdet. Viel ist zu tun, manchmal helfen die erwachsenen Töchter mit. Und doch ist dies eine Arbeit, von der Bożena Sokolowca nie zu mühen geweigert hätte. Aber mit einem Enkelkind, das Kühmilch nicht vertragen kann, andererseits alles für die Familie. Die So-

kolowscy kaufen als Milchproduktive zwei Ziegen. Die liefern jedoch zu viel. Und so probierte man mit Schwagermutter Hilfe, die sich noch auf schlesische Rezepte besinnen konnte, die Käse-Herstellung aus. Käse hat hier nämlich Tradition – das hat die Familie sogar schriftlich und produziert dann nach altem Brauch, wie es vor 70 Jahren noch üblich war.

Aus zwei Ziegen wurden 35

Verkauft hat Bożena Sokolowca ihre Ware von Anfang an auch auf dem Gutshof von Schloss Lomnica. Hier, zwischen sei kurzen frisch sanierten Scheunentr und Speichern, veranstaltete die Schlossbesitzerfamilie von Kästner schon seit Langem Märkte mit regionalen Produkten – dort hat



Die Käse kann im Hofladen von Schloss Lomnica typisch schlesisches anbieten – darunter Leber und Korzalek.

Bożena Sokolowca den Käseverkauf getestet. Mit so viel Erfolg, dass aus zwei Ziegen 35 wurden.

Die Geschichte der Sokolowscy ist ein Beispiel von Modernen in Sachen wiederbelebte Tradition, an denen der Gutshof der von Kästner Anteil hat. „Wir wollen auf unseren Märkten und im Hofladen typische schlesische Produkte verkaufen. Aber davon gibt es nicht mehr viel“, erzählt Elisabeth von Kästner. Die meisten Handwerker haben die Arbeit nach alter Weise längst aufgegeben. Denn kaum jemand hatte ihre Waren noch zu schätzen gelernt. Denn aber kamen die Kästner, suchten gezielt. Und nun entsteht so nach und nach fast Vergessenes neu. Eine Manufaktur für Schliesisches Glas haben sie gefunden, eine Frau, die

Schmuck fertigt. Drei regionale Handwerker widmeten sich dem Holz. Und in Zusammenarbeit mit einer Sozialenrichtung, die Jugendliche betreut, entstehen wieder Decken und Kissen aus Schliesischem Leinen, das einst in aller Welt berühmt war. Doch die großen Webereien sind längst zu Neuen finden – Elisabeth von Kästner schüttelt den Kopf. Und hofft doch, dass es mit Projekten wie dem ihren gelingt, den alten Traditionen neues Leben einzubringen. Typisch schliesisches Leben.

Hofladen eröffnet

Der Hof, den die Kästner seit 2007 schrittweise angebaut haben, ist kein schlechter Ort für Leber und Co. Schließlich war vom Handel mit Leinwand bis hin zur Leinwandweberei hier einst alles zu Hause. „Gutshöfe waren das Herz eines Schlosses“, sagt Elisabeth von Kästner. „Es muss Leben herrschen, Handel und Wandel.“ Und darum gibt es in dem, was bis vor kurzem eine Ruine war, nun seit Weihnachten den Hofladen. Auch ein Restaurant und eine Bäckerei. Und immer mal wieder – den Käse der Sokolowscy. Die Familie kann vom einstigen Hobby anzuwischen leben. Im eigenen Hofladen, auf Märkten und an Restaurants verkaufen sie ihre mit Ökologiegel versehenen Produkte. Gerade gab es dafür in Wrocław (Breslau) sogar einen Preis.

Der Ziegenhof liegt in Lomnica, vom Schloss aus in Richtung Hirschberg, dann bis ins in die Leberstraße (Leber vom Hirschberg), am Ende der Straße folgen, die verläuft weiter in eine Feldweg, in zwei Hektar werden, damit es der nächste Hofladen. (www.hofladen.pl)



noch immer eine „de“-Adresse besitzt, kann wohl kaum davon ausgehen, dass sich ein Deutscher findet, der „Gdansk“ oder „Szczecin“ schreiben oder googlen kann.

O NAS I NASZYCH SERACH W NIEMIECKIEJ PRASIE

Über uns und Käse in der deutschen Presse

TIPPS UND TERMINE

Wallfahrt in Haindorf beim 800-jährigen Dorffest

Haindorf (Haindorf). Im Rahmen des 800-jährigen Ortsjubiläums, bei dem am Wochenende viele Attraktionen geplant sind, findet die traditionelle deutsche Wallfahrt am Tag „Mein Heimort“ am Sonntagabend zum 21. Mai statt. Um 10.30 Uhr beginnt der feierliche Wallfahrtsgottesdienst in der Barockkirche. Die Messe und das Treiben hinterher wird musikalisch untermalt von der Musikkapelle Neugablonz (SZ)

Auf den Spuren von Böhmen Dr. Faust

Jablonec. Doktor Kittel heißt der nordböhmische Faust in den Sagen im Nachbarland. 1924 gab der ehemalige Bürgermeister von Gablonz (heute Jablonec) ein Buch mit dem Titel „Doktor Kittel“ heraus – auf Deutsch. Nun liegt die erste tschechische Übersetzung vor, ergänzt um neue böhmische Fakten. In erster deutsch-tschechischer Fassung wird sie am 30. Juni, ab 18 Uhr, im Haus der Deutsch-Tschechischen Verständigung, Ceskoslovenské armády 24 Růnovice, in Jablonec vorgestellt. (SZ)

AKTUELLER KURS

Table with exchange rates for Euro, Czech Koruna, and Polish Zloty.



# WSPÓŁPRACA z DOLNOŚLĄSKIM URZĘDEM MARSZAŁKOWSKIM

Zusammenarbeit mit dem Niederschlesischen Marschallamt

## WYJAZDY NA TARGI I PROMOCJA

PRODUKTU LOKALNEGO Messen und die Förderung des lokalen Produktes

- Rzeszów – „Eko-Gala”
- Warszawa – Targi Produktów  
Tradycyjnych i Regionalnych  
Messe für traditionelle und regionale Produkte
- Poznań – „Polagra”
- Łódź – Targi Zdrowej Żywności Messe für gesunde Lebensmittel
- Zakopane – Międzynarodowe Targi Produktów Regionalnych  
Internationale Messe für regionale Produkte





# WSPÓŁPRACA z DOLNOŚLĄSKIM URZĘDEM MARSZAŁKOWSKIM

Zusammenarbeit mit dem Niederschlesischer  
Marschallamt

Na targach „Polagra” w Poznaniu,  
wrzesień 2010 r.

Auf der Messe „Polagra” in Poznań, September 2010



# WSPÓŁPRACA z DOLNOŚLĄSKIM URZĘDEM MARSZAŁKOWSKIM

Zusammenarbeit mit dem Niederschlesischen Marschallamt

W dniach 7-8 maja 2011 r. w Szczecinie odbyła się trzecia edycja prezentacji „Lista Produktów Tradycyjnych”.  
7.-8. Mai 2011 Szczecin – dritte Präsentation „Liste der traditionellen Produkte”





# Konkursy i nagrody Wettbewerbe und Preise

Pierwszy Ogólnopolski Festiwal Sera w Lidzbarku Warmińskim - czerwiec 2011 r.  
Erstes Landesweites Käsefestival in Lidzbark Warmiński – Juni 2011



# Sery Kozie Łomnickie

## Ziegenkäse aus Lomnitz

### DOJRZEWAJĄCY

Ser długo dojrzewający od dwóch do kilku miesięcy. Posiada wyjątkowe cechy i właściwości, które wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Produkowany jest z surowego mleka koziego, często z dodatkiem naturalnych ziół i przypraw, takich jak czosnek, kminek, mięta, szalwia, lubczyk czy oregano. Smak delikatny, nieco słony i lekko kwaśny. W trakcie dojrzewania osiąga smak ostrzejszy, skórka staje się twarda i szorstka, a miąższ gładki, sprężysty i elastyczny o bogatym aromacie.

### MARCELA ŁOMNICKA

**Skład:** mleko kozie, podpuszczka, sól

To wykwintny ser typu Mozzarella, niezastąpiony dodatek do surówek, zapiekanek i potraw na gorąco. Charakteryzuje się łatwą topliwością oraz rozciągliwością. Biały, delikatny, mleczny, wilgotny, słony.

### RITTA ŁOMNICKA

**Skład:** serwatka mleka koziego

To świeży ser serwatkowy, typu Ricotta. Wytwarzany z serwatki mleka koziego, która pozostaje po produkcji serów podpuszczkowych. Biały, lekko słony, konsystencja miękka, łatwa do rozsmarowania, często z dodatkiem ziół. Można go przyrządzać na słodko lub słono. Stanowi świetną bazę do serników i wszelkiego rodzaju zapiekanek.





# Sery Kozie Łomnickie

## Ziegenkäse aus Lomnitz

### TWAROŻEK ŁOMNICKI

**Skład:** mleko kozie, podpuszczka, szczepy bakterii

Świeży serek twarogowy o bardzo delikatnej konsystencji, produkowany z mleka koziego, bez dodatków lub posypany ziołami.

### BUNCEK ŁOMNICKI

**Skład:** mleko kozie, podpuszczka

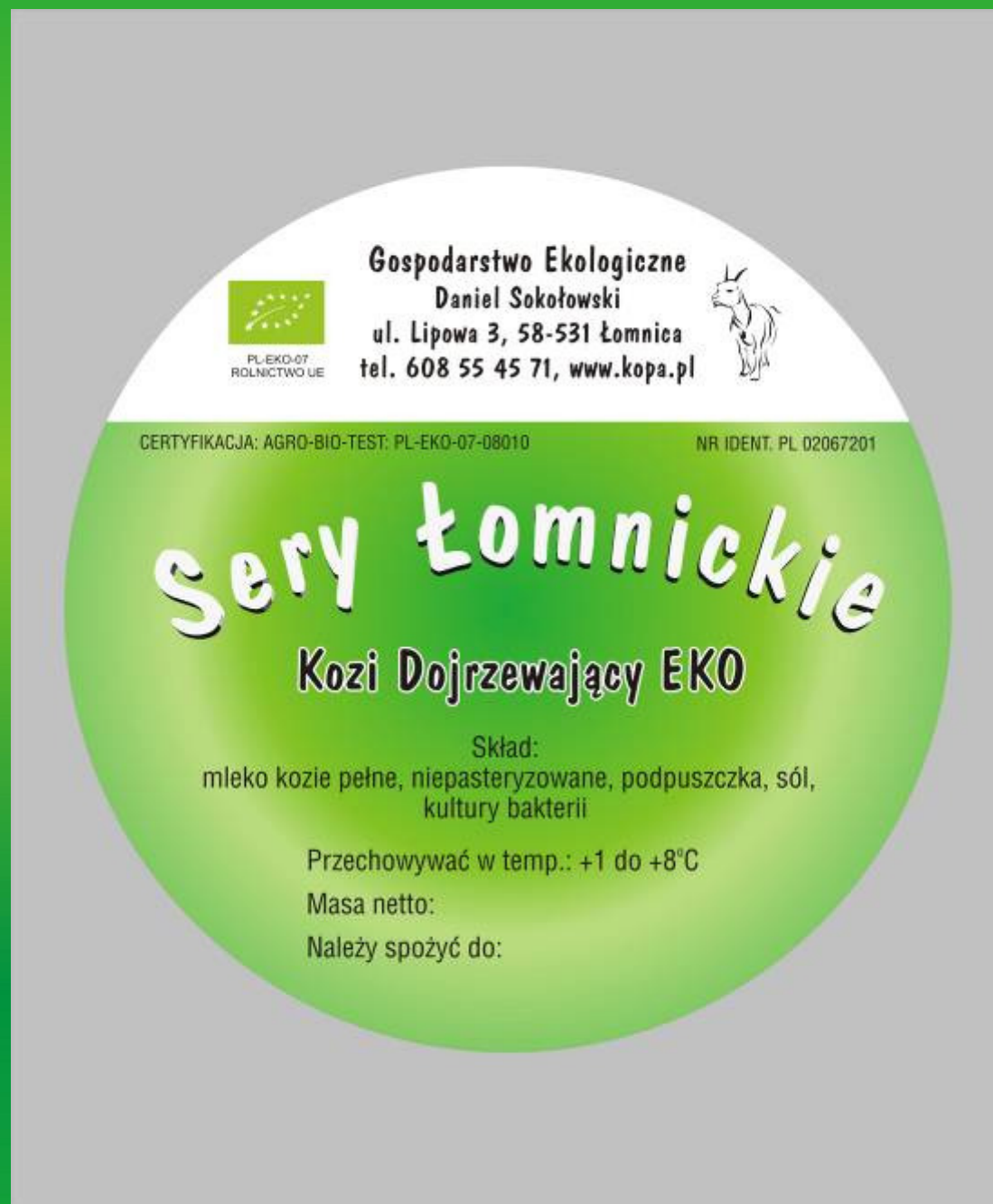
Ser typu bunc. Świeży ser podpuszczkowy, produkowany z mleka koziego. Biały, delikatny, lekko słonawy. Można go stosować do sałatek i pieczywa.



# Etykiety Etiketten

Etykietowanie lub reklamowanie przetworzonych artykułów rolno-spożywczych nawiązujące do ekologicznych metod produkcji jest prawnie dozwolone wtedy, gdy:

- co najmniej 95% składników pochodzi z produktów uzyskane metodami ekologicznymi,
- produkt lub jego składniki nie zostały poddane obróbce z wykorzystaniem promieniowania jonizującego,
- produkt został wytworzony bez zastosowania organizmów genetycznie zmodyfikowanych ani ich pochodnych,
- w przetwarzaniu produktów roślinnych i zwierzęcych przeznaczonych dla spożycia przez ludzi zastosowano jedynie składniki wymienione w załączniku VI do Rozporządzenia Rady nr 2092/91.





# **A we wrześniu w Warszawie...**

## **Und im September in Warschau...**

Podczas posiłku w czasie Szczytu Państw Europejskich  
w ramach Prezydencji Polski w Unii Europejskiej  
będą podawane na stole nasze sery kozie.

Auf dem Gipfel der Europäischen Länder im Rahmen der polnischen  
Präsidentschaft in der EU wird unser Käse serviert.



# DALSZE PLANY

## Weitere Pläne

Chcemy wytwarzać ekologiczne sery.  
Wir wollen ökologische Käse herstellen.

Chcemy doglądać każdy etap produkcji sera i wiedzieć jakim sianem i trawą karmimy nasze zwierzęta.

Wir wollen jede Produktionsstufe von Käse überwachen und wissen mit welchem Heu und Gras wir unsere Tiere füttern.

Nasze serowarstwo traktujemy jako rozwój trwający całe życie, a nie tylko technikę.  
Robimy to dopiero od sześciu lat.

Może za następne 10 osiągniemy wyższy poziom.

Die Käseherstellung betrachten wir als eine Entwicklung, die das ganze Leben lang dauert, nicht nur als Technik.

Wir machen es erst seit sechs Jahren.

Vielleicht werden wir in 10 Jahren eine höhere Stufe erreichen.





- Spotyka się dwóch znajomych  
i jeden pyta drugiego:
- Co słychać? Jak się wiedzie?
  - A wiesz, nieszczęśliwie. Piję stare wino,  
jem zepsute ser i jeżdżę samochodem  
bez dachu...

Es treffen sich zwei Bekannte und der  
eine fragt den anderen:

- Wie geht's?
- Weisst du, nicht besonders. Ich trinke den alten Wein,  
esse den verdorbenen Käse und ich fahre mit einem Auto  
ohne Dach...



**Gospodarstwo Ekologiczne**  
**„Kozia Łąka”**

**Ökologischer**  
**Landwirtschaftsbetrieb**  
**„Kozia Łąka”**

**Łomnica, ul. Lipowa 3**  
**tel. 608 55 45 71**  
**tel. 602 77 93 83**  
**e-mail: kozialaka@kopa.pl**  
**www.kopa.pl**



**Zakończ**