

Erfrischung **Heumilcheis aus dem Kirchberger Bauernschloss**



Bilder von Ulrike Wilkens-Eppinger und Heumilcheis von Klaus und Nina Sohl kann man im Kirchberger Schlosshof genießen. © Foto: Hartmut Volk

Kirchberg / Hartmut Volk 19.08.2017

Wie kommen zwei Dokumentarfilmer dazu, eine Eismanufaktur zu eröffnen? Nina und Klaus Sohl sind seit Jahren für ihre anspruchsvollen Filmproduktionen für Fernsehsender wie ZDF, 3sat und Arte bekannt. Mit dem Umzug von Gschwend ins Kirchberger Bauernschloss verlagerte sich der Arbeitsschwerpunkt des Ehepaares, das sich seit Jahren schon intensiv auch mit dem Thema „Gute Ernährung und bewusstes Essen“ beschäftigt.

Die Idee, „ein richtig gutes, biologisches Eis“ zu produzieren – frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen – habe die beiden schon seit drei Jahren beschäftigt, berichtete Nina Sohl bei der festlichen Vernissage im hinteren Schlosshof. Viele Kirchberger wie auch auswärtige Gäste waren zur Eröffnung von „Moo’s Eiskunst“ gekommen, wie die Sohls ihren kleinem Flagstore mit Straßenverkauf nennen.

In den ehemaligen Wäschereiräumen mit herrlicher Aussicht auf den Sophienberg hätten sie nun den passenden Platz für ihren Betrieb gefunden, so die Journalistin und Autorin weiter. Die im Schloss ansässige Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft bietet „das kongeniale Umfeld“ für das Heumilcheisprojekt: „Wir profitieren ungemein von Rudolf Bühlers Erfahrungsreichtum, seinen Rat-schlägen und den ausgezeichneten Kontakten.“

Bereits seit vier Wochen beliefern die Sohls das neue Schlosscafé mit ihrem handgemachten Heumilcheis. Seit einer Woche sind ihre Produkte auch offiziell biozertifiziert. Zur Verwendung kommen nämlich nur beste Zutaten wie Bio-Heumilch von der Dorfkäserei Geifertshofen, Demeter-Sahne von der Molkerei Schrozberg, zahlreiche Bio-Früchte aus der Region und weitere Zutaten wie Zucker und Gewürze aus der Bioproduktion von „Ecoland Herbs and Spices“. Das Ehepaar hat die ehemaligen Wäschereiräume in Eigenregie komplett umgestaltet. Jetzt sind sie stilvoll und puristisch eingerichtet: Das Eis soll im Vordergrund stehen – und die Kunst. Wechselnde Ausstellungen schmücken künftig die weißen Wände.

Die Anmut der Wiederkäuer

Passend zu den Heumilchkühen machte die Künstlerin Ulrike Wilkens-Eppinger den Auftakt mit ihrem Konvolut von Kuh-Motiven in Öl-, Gouache- und Erdfarbertechnik. Die Anmut der behörnten Wiederkäuer ist für die Malerin seit Jahren ein zentrales Thema. Viele der Bilder sind in dem Raum entstanden, wo jetzt das Eislabor untergebracht ist. Als die Lendsiedlerin vor elf Jahren das erste Künstleratelier im Kirchberger Schloss bezog, wäre ihr nicht im Traum eingefallen, dass hier einmal Heumilcheis hergestellt werde, sagte Ulrike Wilkens-Eppinger in ihren Einführungsworten zur Ausstellungseröffnung.

Musikalisch hochkarätige Kostproben aus der Arbeit des Kammermusik-Meisterkurses mit Weltklasse-Pianistin Kyoko Hashimoto und dem finnischen Star-Geiger Mark Gothoni, die derzeit im Schloss einen Workshop mit der internationalen Nachwuchs-Elite der Kammermusik abhalten, veredelten die Vernissage. Nach dem offiziellen Teil mit Rosen- und Holundersekt-Empfang waren die Besucher eingeladen, das köstliche, täglich wechselnde Moo-Sortiment aus zehn Sorten Heumilch zu probieren – mit Klassikern wie Schokolade, Vanille und Haselnuss, aber auch ausgefallenen Kreationen wie Karamell-Fleur de Sel, Zitrone mit frischer Schlossminze und Banane mit karamellisierten Pekannüssen.

Info Die Moo-Eismanufaktur im hinteren Schlosshof ist bei schönem Wetter täglich von morgens bis abends geöffnet. Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.moo.bio (<http://www.moo.bio>).
