

DIE KÄSESTRASSE IN SCHLESWIG-HOLSTEIN:

DEM GENUSS AUF DER SPUR

Ganz im Norden Deutschlands wartet auf Gourmets eine wunderbare Entdeckung: Zwischen Nord- und Ostsee produzieren anspruchsvolle Käsereien echte Kostbarkeiten aus der Milch von Kuh, Schaf und Ziege.

Werden alle käseproduzierenden Betriebe des Vereins „KäseStraße Schleswig-Holstein e.V.“ mitein-

ander verbunden, ergibt sich eine 500 km lange Route rund um das Land zwischen den Meeren.

Über 30 handwerkliche Käsereien sind in der KäseStraße organisiert und produzieren über 100 verschiedene Käsesorten: junge und alte, weiche und harte, saure, salzige, scharfe und süße, wahre Stinker oder wirkliche Duftbomben, der Käsevielfalt im





nördlichsten Bundesland aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch sind keine Grenzen gesetzt. Schleswig-Holstein ist ein echtes Käseland! Darunter der für die Region typische Tilsiter, aber auch seltene Sorten, wie der friesische Rauchkäse Biikesäis oder der historische Holsteiner Lederkäse, den schon der Dichter Theodor Storm in seinem „Hinzemann“ beschrieben hat. Biikesäis ist ein Schnittkäse aus Kuhmilch, hergestellt in einer kleinen Feinkäserei in Sarzbüttel bei Meldorf. Es handelt sich um einen „geschütteten“ Labkäse, der dadurch während der Reifung eine tilsiterähnliche Schlitzlochung erhält. Nach 5 Wochen im Reifekeller wird der etwa 3 kg schwere Käse 24 Stunden mit Buchenholzspänen kalt geräuchert und bekommt dabei eine natürliche Rauchrinde. Um diese zu erhalten, wird der Käse anschließend mit einer Wachshaube versehen, unter

dem der Rauch ca. 3 Wochen „ziehen“ muss. So erhält der ganze Käse den aromatischen Rauchgeschmack. Zum Verzehr wird der Wachsaüberzug entfernt. Die durch das Räuchern entstandene bräunliche Naturrinde ist für sich schon eine Delikatesse, die an den bekannten nordfriesischen Räucheraal erinnert.



Jung und engagiert sind die Käser und Käserinnen der Käsestraße Schleswig-Holsteins. Sie, arbeiten nach alter Väter Sitte, mit viel Liebe und besten Zutaten. Und so wundert es nicht, dass jeder Käse etwas ganz Besonderes ist. Das Käsen hat eine lange Tradition in Schleswig-Holstein. Schon im 16. Jahrhundert hat es in der Holsteinischen Schweiz einen Käse wie den Tilsiter gegeben. Das beweisen Dokumente aus Behl bei Grebin. Die dortige Guts-käserei steht an derselben Stelle, an der 1578 die erste Meierei gebaut wurde. Der zugehörige moderne Milchviehbetrieb mit rund 500 Kühen liefert den Rohstoff für rund 150 Tonnen Käse pro Jahr. An der traditionellen Käseherstellung hat sich nichts geändert. In kühlen Räumen reifen Fünf-Seen-Käse,



Katenkäse und Behler Hofkäse auf Fichtenholzbrettern ihrem Verkauf entgegen. Im Laden vor der Käserei berät Heike Graefe die Kunden freundlich und kompetent. Besuchergruppen können sich hier anmelden, um sich den Betrieb anzuschauen: die Kälberaufzucht, das Melkkarussell und die Produktionsräume. Die Touristeninformation in Plön bietet dazu die Tour „Kaiser, Kahn und Käse“ an: einen Besuch auf der Prinzeninsel mit dem alten Bauernhofcafé, eine Schifffahrt über den PlönerSee, vorbei an waldbewachsenen Inseln, und zum Abschluss die Besichtigung der Gutskäserei Behl oder des kleineren Käsehofes Biss in Dersau.

Nicht weit davon entfernt, an der Ostsee, erwartet die Besucher ein weiteres besonderes Käseerlebnis. Abseits des Touristenrummels liegt in Cismar der Hof Klostersee. Bunte Hühner laufen hier übers Pflaster. Im üppigen Blumengarten des Demeterhofes steht eine 800 Jahre alte Eiche - der ideale Ort für einen romantischen Bauernhofurlaub: Es gibt einige Ferienwohnungen und Gästezimmer für Selbstversorger. Käser Knut Ellenberg stellt Spezialitäten aus Rohmilch her - nur für den Hofbedarf. Im kleinen Laden liegen runde Laibe, mit Asche durchzogen und halbfeste Varianten mit Rosmarin, Möhre oder rotem Pfeffer. Dazu kommen südländisch eingelegte Frischkäseballchen und Ricotta al forno.

Die Kühe trifft man gegen Abend, wenn sie von der Weide zum Melken getrieben werden - so wie früher. Auch die Ostsee ist hier noch so gut wie unberührt: ein ruhiger Sandstrand ganz ohne Strandkörbe.

Die Menschen lassen sich Zeit. Diese Zeit kommt dem Käse zugute. Auch bei Monika und Redlef Vol-

quardsen. Sie leben an der Westküste Schleswig-Holsteins, in dem kleinen Örtchen Tetenbüll auf der Halbinsel Eiderstedt. Am Ufer des breiten Grabens, der ihr einhundert Jahre altes Landhaus umgibt, weiden Milchschafe. Die Volquardsens käsen etwa jeden zweiten Tag: Goldtaler, Tetenbüller und Roter Friese. Das Spannende dabei: aus der gleichen Grundform entstehen durch unterschiedliche Lagerungsdauer drei geschmacklich ganz verschiedene Käse. Auch eine reine Lammsalami gibt es hier – und unbedingt lohnt sich die Frage nach frischer Schafmilch. mDie verändert übrigens im Laufe des Jahres ihre Zusammensetzung:

Am Anfang, nach dem Lammen, liegt der Fettgehalt bei 5%, am Ende steigt er bis auf 0%. Die Volquardsens müssen dann Wasser dazugeben, um noch Käse herstellen zu können. Mindestens fünf Käsereien gibt es in unmittelbarer Umgebung von Eiderstedt – aber es gibt noch mehr Gründe, länger hier zu bleiben. Die kleinen Straßen jenseits der Hauptverkehrsader nach St. Peter-Ording sind ideal für Entdeckungstouren. Immer wieder findet man versteckte Reetdachkaten, liebevoll eingerichtete Bauernhofcafés oder historische Gärtchen. Beim Spaziergang durchs Watt erlebt man zu jeder Jahreszeit unendliche Weite. Und wer Lust auf Stadt und Hafen hat, fährt man nach Tönning, Husum oder Friedrichstadt mit den jahrhundertalten, Giebelhäusern nach „Holländerart“. Unbedingt für Käseliebhaber zu empfehlen ist ein Abstecher zur Demeter-Hofkäserei Dannwisch in Horst, etwas südlicher in Schleswig-Holstein. Besonders, wenn Käser Tobias Schüller die Besuchergruppe führt. Seine Begeisterung fürs Käsemachen steckt an. Er erzählt von gutem Futter, glücklichen Kühen und gutem Käse. Zwischendurch sieht er auf die Uhr -

die jungen halbfesten Schnittkäse müssen gedreht und gepresst werden, pünktlich alle 30 Minuten. Da das ganze Jahr über Milch anfällt, gibt es für Schüler keinen Urlaub, keinen Ausfall wegen Krankheit, kein Weihnachten. Der Lohn für diesen Einsatz sind perfekte Käse. Kenner der rund 20 Sorten von Schüller fragen nach den gut Gereiften. Wie z.B. - der einjährige „Dann Amour“ mit Blauschimmel, eröffnet ungeahnte Geschmackswelten. Spätestens nach dem Genuss dieses Käses ist dem Käsestraßenbesucher klar: nie mehr eingeschweift, nur noch naturgereif und am besten im persönlichen Paket vom Lieblingskäsehof. Die meisten Betriebe, und sind sie noch so klein, bieten einen Versandservice an. Und das ist fast, als bekäme man ein Stück Schleswig-Holsteiner Himmel nach Hause geschickt.

Information:

Unter dem Namen „Käsestraße“ haben sich über 30 Käsereien in Schleswig-Holstein zusammengeschlossen. Hier erhält man Tipps für Touren und Besichtigungen.

Fotos: Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein

Kontakt über:

**Käsestraße Schleswig-Holstein
c/o Landwirtschaftskammer S.H.**

Simone Weinmann

Am Kamp 15-17

24768 Rendsburg

www.kaesestrasse-sh.de

