

Ausgezeichneter Krukower Käse

Der Erdmannshof hat schon zum dritten Mal
in Folge einen Publikumspreis erhalten

Von Timo Jann

Krukow – Hier haben die Kühe noch Namen – und der aus ihrer Milch produzierte Käse hat einen außergewöhnlichen Geschmack: Der Krukower Erdmannshof hat zum dritten Mal in Folge den Publikumspreis für seinen Bockshornkleekäse und den Käse „Kammerbär“ erhalten.

„Das macht uns stolz, ist es doch der Geschmack der Kunden, der hier bewertet wird“, sagt Ute Voß.

102 handwerklich hergestellte Käsesorten hatten sich der Jury aus Fachleuten und Verbrauchern beim Käsemarkt in Nieheim (Ostwestfalen) gestellt.

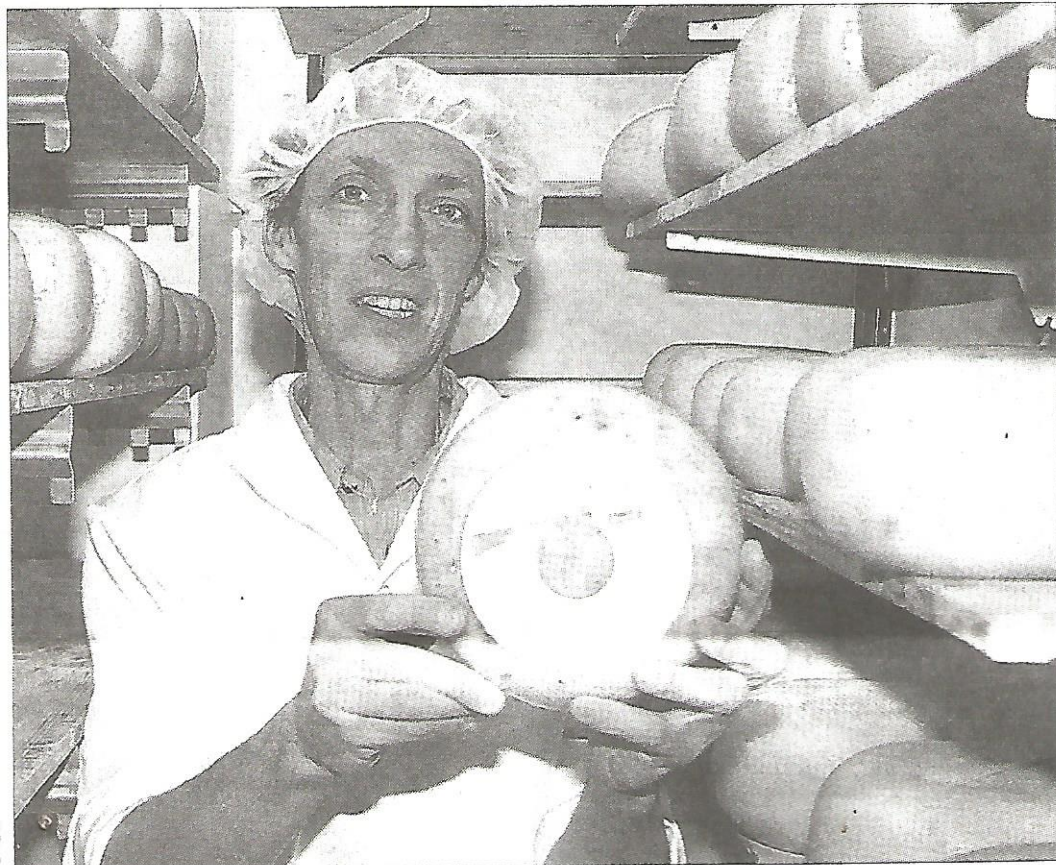
Drei oder vier Mal pro Woche ist Stephan Scheibe in Krukow aktiv. Der 49-Jährige ist der Käser des Erdmannshofes. Und das schon seit zehneinhalb Jahren. „Was wir herstellen, ist kein Käse, der den Geschmack der Masse trifft, sondern ein außergewöhnliches Produkt für Genießer“, erklärt Scheibe.

Bis zu 500 Liter Milch geben die 30 Kühe des Hofes pro Tag. Die wird dann in der hofeigenen Käserei verarbeitet. „Bei uns bestimmen das Futter, das je nach Jahreszeit ganz unterschiedlich wächst, sowie das Wetter den Charakter der Milch“, sagt Scheibe. „Deshalb schmeckt unser Käse auch nicht immer gleich.“

Domäne Fredeburg mit Spitzenprodukten

Der beste Bergkäse kommt aus dem flachen Land: Beim deutschen Käsemarkt in Nieheim kam ebenfalls der Hartkäse von der Domäne Fredeburg auf einen guten Platz. Der „Lauenburger Hartkäse“ bekam die Bronze-

medaille, sehr zur Freude von Lothar de Vries von der Domäne. Auch in den anderen getesteten Bereichen, dem Weich- und dem Schnittkäse, punktete die Demeter-Hofgemeinschaft mit ihren Kreationen.



Käser Stephan Scheibe stellt auf dem Erdmannshof 14 verschiedene Käsesorten her. „Je nach Jahreszeit und Futter schmeckt Käse nicht immer gleich“, sagt er.

Foto: Timo Jann