



Teilweise reift der Krukower Käse in den Regalen des Erdmannshofes wochenlang, um seine besondere Geschmacksnote zu erhalten. Käser Stephan Scheibe kümmert sich darum.

Fotos: Jann

Der „Kammerbär“ trifft den Geschmack der Kunden

ERDMANNSHOF Auszeichnungen für zwei Käsesorten

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

„Das macht uns stolz, ist es doch der Geschmack der Kunden, der hier bewertet wird“, sagt Ute Voß. Auf ihrem Hof sind acht Mitarbeiter beschäftigt, die sich um Bioprodukte kümmern. Bewirtschaftet werden 110 Hektar Land, dazu gibt es mehr als 150 Tiere.

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



Bis zu 500 Liter Milch werden pro Tag zu verschiedenen Sorten Käse verarbeitet.

Bis zu 500 Liter Milch – je nach Jahreszeit – 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 ja ganz unterschiedlich wächst, sowie das Wetter den Charakter der Milch. Und deshalb schmeckt der Käse bei uns auch nicht

immer gleich“, sagt Scheibe. Dieser besondere Geschmack ist es, der die Kunden immer wieder begeistert. 102 handwerklich hergestellte Käsesorten hatte die Jury aus Fachleuten und Verbrauchern beim Käsemarkt in Nieheim (Ostwestfalen) zu bewerten. Der Krukower Bockshornklee und der „Kammerbär“ erzielten dabei Höchstnoten.

Während der „Kammerbär“ meistens nur zwölf Tage benötigt, reifen die anderen Käsesorten wochenlang. „Da steckt dann richtig viel Arbeit drin, der Käse wird dreimal pro Woche auf eine andere Seite gedreht“, sagt Käser Scheibe.

Die Käseproduktion soll wegen der großen Nachfrage auf dem Erdmannshof in den nächsten Jahren ausgebaut werden. Verkauft wird er unter anderem auf Wochenmärkten, in Geesthacht bei Fuhlendorf und Kneese und in Schwarzenbek bei Kratzmann.