

Was für ein Käse! Prüfer geben gute Noten

Von Alter Friese bis Zwiebelsiter: Jury beurteilte 55 Sorten aus dem Norden. Elf bekamen die Höchstpunktzahl.

Von Julia Paulat

Malente – Dass man in Schleswig-Holstein gut Urlaub machen kann, weiß jeder. Dass hier auch guter Käse gemacht wird, ist noch nicht ganz so vielen bekannt. Dabei werden inzwischen rund 150 Sorten hergestellt. 55 von ihnen wurden gestern in der Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft in Malente geprüft. Elf erhielten die Höchstpunktzahl, darunter der klassische Holtseer Tilsiter, aber auch exotische Varianten wie Krukower Chili-Mango mit leichter Schärfe.

Dazu wurden das äußere und innere Aussehen, die Konsistenz sowie Geruch und Geschmack genau unter die Lupe genommen. Keine leichte Aufgabe für die angehenden Milchtechnologen und Milch-wirtschaftlichen Laboranten im Land. „Riecht intensiv, aber nicht streng“, sagt Yara Hemsen (25) vorsichtig. Lutz Kastka, Vorsitzender des Ehemaligen Vereins der Lehr- und Versuchsanstalt, wird deutlicher. „Das riecht eindeutig nach Zwiebeln“, urteilt er über den Hansfelder Zwiebelsiter und schneidet mit geübtem Griff kleine Häppchen zum Probieren. Auch der gelbe Teig mit sogenannter Tilsiter-Lochung findet seinen Gefallen, allerdings ist die Außenhülle rissig. Das gibt Punktabzug.

Der Krukower Kreuzkümmel, ein Schnittkäse mit hellgelbem Teig und kleiner bis kirschkerngroßer Lochung, kommt bei den Testern geschmacklich gut an. „Himm, lecker“, ist zu hören. Andere gucken, riechen, fühlen noch. „Elastisch“, nennt Nele Andsen (17) den Käse. „Keine Beanstandung, dafür gibt es die Höchstpunktzahl“, fasst Kastka schließlich zusammen. „Je fünf Punkte in jeder Kategorie – das ist top.“ Für ihn ist ein Käse gut,



Wie riecht es denn? Meike von Bergen, Leiterin der Lehr- und Versuchsanstalt Malente, präsentiert verschiedene Käsesorten.

Fotos: Lutz Roeßler



Käsestraße gibt es seit 15 Jahren

500 Kilometer lang ist die Käsestraße Schleswig-Holstein. Die Route führt vom äußersten Südosten bis auf die Insel Föhr im Nordwesten durch alle Regionen des Landes und verbindet mehr als 30 Käseereien. Die meisten davon betreiben eine handwerkliche Hofkäserei und stellen schmackhafte Käse aus Kuh-, Schaf-



...um Punkte in jeder Kategorie – das ist top.“ Für ihn ist ein Käse gut, „wenn er die Erwartungen erfüllt, die ich habe“. Er müsse einfach schmecken. Und Käse dürfe nicht bitter oder salzscharf sein.

Und weiter geht es zum nächsten Tisch – alles Ziegenkäse. Jeweils fünf Auszubildende und zwei erfahrene Prüfer testen sich durch die verschiedensten Sorten namens Bio Ziegenfrieser oder Bio Deich-Ziege. Einige schmecken und riechen mild, andere ziegig und streng. Zwischendurch gibt es immer mal wieder einen Schluck Wasser oder ein Stückchen Brot, um die Geschmacksnerven zu beruhigen. „Aufs Mittagessen können wir wohl verzichten“, meint die Auszubildende Annika Schwarz (24) lachend. Die Käseprüfung macht nämlich auch satt.

Meike von Bergen, Leiterin der Lehr- und Versuchsanstalt, betont die besondere Form der Nachwuchsförderung. „Die Prüfer bringen jahrzehntelange Erfahrung mit, sie haben hervorragend ausge-



Der Käse wird in fünf Kategorien geprüft, die Punktzahl genau notiert. Auch mögliche Kritikpunkte müssen aufgelistet werden.

bildete Geschmacksnerven. Kein Käse ist ihnen fremd.“ Für die Lehrlinge sei die Veranstaltung daher schon etwas Besonderes. „Und auch für die Käsereien im Land ist es schön zu sehen: Wo stehen wir?“, sagt sie.

„Der Tag hat gezeigt, wie viel verschiedene, gute Käsesorten wir im Norden haben“, lobte Claus Heller, Präsident der Landwirtschaftskammer. Ziel der Käseprüfung sei es, die Qualität der Produkte zu sichern. Für die Betriebe soll der Prüftermin eine Bestätigung ihrer Arbeit sein. „Das Feedback der Prüfer und auch der Vergleich mit anderen Käsesorten fließt in die Weiterentwicklung der Meierei- und



Ein kritischer Blick von Rene Böttger (18). Der angehende Milchtechnologe wird bei „Lactoprot“ in Leezen ausgebildet.

Käsebetriebe ein“, so Heller. Zudem gehen die Resultate in die Prüfreihe des norddeutschen Qualitätssiegels „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ mit ein. Mit dem Siegel, das die Landwirtschaftskammer heimischen Spezialitäten verleiht, werden besonders gute und hochwertige Produkte aus der Region ausgezeichnet.

Gestern überzeugten die Tester vor allem: Sarzbüttler Nordseekäse, Domänenländer, Holtseer Tilsiter, Ascheberger Doppelrahm, Alter Frieser, Meierhof Biikensäis, Bio-Land-Deichgraf, Bio-Deich-Ziege, Deichkäse Gold und Krukower Kreuzkümmel und Krukower Chili-Mango.

handwerkliche Hofkäserei und stellen schmackhafte Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch her. Da gibt es neben dem bekannten Holsteiner Tilsiter auch ganz eigene Spezialitäten wie den „Biikensäis“, einen Schnittkäse, der im Rauch gelegen hat, den Blauschimmelkäse „Friesisch Blue“, Ziegencamembert, den „Fünf-Sprachen-Käse“ und den „Alten Friesen“.

Die Käsestraße verbindet die heimischen Käsemanufakturen seit nunmehr 15 Jahren. Mit dabei sind unter anderem: die Ziegen vom Redderhof (Zarpen), Erdmannshof (Krukow), Domäne Fredeburg, die Meierei der Vorwerker Diakonie (Lübeck), Hofkäserei Klostersee (Cismar), Käsemanufaktur Travenhorst. Weitere Informationen unter www.kaesestrassen-sh.de

Schleswig-Holstein kann bei der Herstellung von Käse auf eine lange Tradition zurückblicken. Bis in das 19. Jahrhundert wurden die meisten Spezialitäten regional erzeugt und verkauft. Später entwickeln sich vielerorts Genossenschaftsmeiereien. Mit wachsenden Verarbeitungs- und Vermarktungsma-



gen nahm der Anteil an Standardsorten zu. Diese werden überwiegend aus Kuhmilch hergestellt und sind durch die sogenannte Käseverordnung, eine deutsche Rechtsvorschrift, genau beschrieben. Sie gibt vor, wie die verschiedenen Sorten jeweils zu schmecken, zu riechen und auszusehen haben.

150 verschiedene Käsesorten werden nach Auskunft des Genossenschaftsverbandes heute in Schleswig-Holstein hergestellt. Ein Großteil davon ist Gouda und Edamer – der in verschiedene Länder der EU, aber auch nach Nordafrika und Asien exportiert wird. Die meisten Käse werden nach wie vor auf der Basis von Kuhmilch produziert, der Anteil von Schaf und Ziege liegt unter fünf Pro-