

So gut schmeckt die Heimat

SPEZIALITÄT Der einzige Höhlenkäse Deutschlands reift im Bauch des Sauerlands heran. Ein regionaler Schmaus von würzigem und gleichzeitig süßlichem Aroma.

Von Ira Schneider

In Zeiten der Globalisierung sind Käse-Spezialitäten aus kleinen Bauernhof-Käsereien eine willkommene Seltenheit. Viele Menschen möchten wieder wissen, wie die Heimat schmeckt. Slow-Food aus der Region statt Discount-Käse und Standard-Bio heißt der Genuss-Trend, dem sich nicht nur Feinschmecker verschrieben haben. Besondere, handgefertigte Rohmilchkäse stehen für Naturbelassenheit und landschaftliche Vielfalt. Damit der Käse sein typisches Aroma entfalten kann, gibt man ihm vor allem Zeit, um in Ruhe zu reifen.

Die Felsen bei Attendorn geben den Laiben ihre besondere Note

Käsemeisterin Juliane Schmitz aus dem bergischen Reinshagen bei Much hat für ihren Kuhrohmlisch-Käse einen außergewöhnlichen Ort entdeckt. In der Atta-Höhle im Sauerland kann ihr Käse bei gleichbleibendem Klima und hoher Luftfeuchte eine ganz eigene Note ausbilden.

Vor über zwei Jahren kam Juliane Schmitz auf die Idee, sich eine Höhle für ihren Käse zu suchen. „Ich dachte mir, was in Frankreich oder der Schweiz möglich ist, muss auch in Deutschland realisierbar sein. Die Suche nach einer geeigneten Felsenhöhle im Umkreis war allerdings nicht ganz so einfach“, berichtet sie. „Viele Höhlen haben keine Nebestollen, wo der Käse Platz hat und ungestört reifen kann, ohne den Publikumsverkehr zu beeinträchtigen.“

In Wolfgang Böhmer, dem Geschäftsführer der Attendorner Tropfsteinhöhle, fand die Inhaberin von „Jule's Käsekiste“ schließlich einen geeigneten

Partner, um das Käse-Experiment nach monatelangem Tüfteln an der Rezeptur zu starten. „Wir haben genug Platz in der Höhle, und für die Besucher ist der Käse ein positiver Nebeneffekt, der gerne mitgenommen wird“, so Böhmer.

Seitdem lagern in Deutschlands größter Tropfsteinhöhle bis zu 800 Käseläibe bei 95 Prozent Luftfeuchte und konstanten 9 Grad Celsius Temperatur. Die Fünf-Kilo-Räder liegen drei Monate lang in hohen Holzregalen, bis aus ihnen der Atta-Höhlen-Käse herangereift ist. Einmal die Woche werden alle Laibe von Hand mit Salzlake und Rotschmierkulturen abgewaschen, um Schimmelbildung zu vermeiden. Käsepflege nennt der Fachmann diesen Vorgang, durch den der Käse seine herzhaft-rot-schmierrinde ausbildet.

Als würzig, aber gleichzeitig süßlich lässt sich der Geschmack beschreiben. „Sein kräftiges Aroma liegt zwischen Leerdammer und Emmentaler“, charakterisiert Schmitz ihren Liebling. Der Käse eignet sich daher nicht nur als Brotbelag und für Käseplatten, sondern auch zum Überbacken und fürs Raclette.

Das reine Naturprodukt braucht großes handwerkliches Können

Pro Fünf-Kilo-Laib verarbeitet die Käsemeisterin 50 Liter Kuhrohmlisch. Der Umgang mit dem Naturprodukt erfordert Sorgfalt und handwerkliches Können, denn es wird ohne Zusatz von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen hergestellt. Da die Milch nur auf 40 Grad erwärmt wird, bleibt ihre ursprüngliche Bakterienflora erhalten. Ausschließlich Milchsäurebakterien und natürliches Lab



In der Attendorner Tropfsteinhöhle ruht der Käse, den Juliane Schmitz im Bergischen produziert.

Fotos: Schneider

werden zugegeben. Nach einer Vor-Reife von zwei Wochen in einem Wärmerraum und noch weiteren zwei Wochen Lagerung in der Käserei bringt Juliane Schmitz ihre Spezialität zur Vollendung in die Atta-Höhle.

Saisonal bedingt stellt „Jule's Käsekiste“ den Atta-Höhlen-Käse auch als Ziegenrohmlischkäse her, denn außer 90 Kühen gehören 250 Ziegen zum Bauernhof der Familie Schmitz.

Der Geschmack der Heimat lockt nicht nur im Bergischen, denn in ganz Nordrhein-Westfalen gibt es Käsespezialitäten, die noch in handwerklicher Tradition hergestellt werden.

■ SPEZIALITÄTEN

ATTENDORNER TROPFSTEINHÖHLE In einem Nebestollen des 6800 Meter großen Labyrinths aus Stalagtiten und Stalagmiten lagern die Käseläibe.

Rund 60 Meter unter der Erde haben die Produkte von Käsemeisterin Juliane Schmitz (Foto) die nötige Zeit, um langsam zu reifen.

REGION 26
Käsehöfe
haben sich

im Netzwerk „KäseRoute NRW e.V.“ zusammengeschlossen. Nach dem Motto „Bei uns weiß man, was drin ist, unsere Produktion ist transparent“ bieten die Betriebe, darunter „Jule's Käsekiste“, Führungen in ihren Schaukäsereien an. Genießer können sich die Käse aus der Region aber auch bequem über das Internet nach Hause holen – und dann langsam auf der Zunge zergehen lassen.

www.kaese-route-nrw.de
www.jules-kaesekiste.de
www.atta-hoehle.de

