

# Höhlenkäse gibt es nur aus Attendorn

300 bis 400 Käselaiber reifen drei Monate lang in der Attahöhle

**ATTENDORN.** (gus)

Um eine Besonderheit reicher ist die Hansestadt Attendorn. Im Rahmen einer Pressekonferenz stellten Wolfgang Böhmer (Attahöhle) und die Käserei Schmitz gestern den einzigen in Deutschland produzierten Höhlenkäse vor.

Geschmacklich zwischen Emmentaler und Leerdammer siedelt Käserin Jule Schmitz aus Reinshagen bei Much den Höhlenkäse an. Eine Einschätzung, der Wolfgang Böhmer blind vertrauen muss, denn er isst nach eigener Aussage „überhaupt keinen Käse.“

Ihm entgeht etwas, denn

dass der Attendorner Höhlenkäse schmeckt, belegt der wachsende Absatz, den die Käserei Schmitz mit dem bereits im Handel befindlichen, recht kräftigen Produkt aus Kuhmilch in ganz Deutschland erzielt.

Knapp drei Monate reift der vom Hof Schmitz angelieferte Käse in der Tropfsteinhöhle bei 95 Prozent Luftfeuchtigkeit unter Bedingungen die, so Jule Schmitz, künstlich nicht herzustellen sind. Versehen mit besonderen Bakterien, die ihre Arbeit schon bei 8 Grad aufnehmen, ist es vor allem die Ruhe, die dem Käse sein besonderes Aroma gibt. In einem Kühlraum, erläuterte Jule Schmitz gestern, habe sie versucht, die Bedingungen der Höhle nachzuvollziehen,

aber ohne Erfolg: „Dann springt mal ein Gebläse an oder eine Tür geht auf. Der Käse reagiert auch auf geringe Temperaturschwankungen.“

Damit jederzeit ein ausreichender Vorrat an Höhlenkäse verfügbar ist, reifen immer zwischen 300 und 400 Käselaiber in der Höhle, die einmal wöchentlich mit Salzwasser abgewaschen werden.

Kreative Köche und Bäcker aus Attendorn haben den neuen Höhlenkäse bereits für sich entdeckt, andere sind aufgerufen es ihnen nach zu machen.

So gibt es im Hotel Platte passend zur Saison ein Bärlauchbrot, das mit geriebenen Höhlenkäse, Röstzwiebeln und Bärlauch gebacken wird.

Ralf König (Bäckerei Kö-



Rainer und Jule Schmitz, Wolfgang Böhmer, Christof Platte und Ralf König (v.l.) präsentierten gestern den Höhlenkäse. Foto gus

nig) hat der Höhlenkäse ebenfalls schon zu einem Experiment animiert. Neben Höh-

lenkäsebrötchen bietet er ab sofort sogenannte „Quichis“ an: mehrschichtige Lecke-

reien aus einem besonders saftigen Teig, die in der Machart an eine Quiche erinnern.