

# Dieser Käse ist in einer Höhle gereift



**Käsemeisterin Juliane Schmitz (37) ist stolz auf ihre Spezialität.**

**Hier liegt der Höhlen-Käse in den Regalen**

Von ANIKA LUCKE | Attendorf - In einer Tropfsteinhöhle im Herzen des Sauerlands lagern dicke, gelbe Laibe: Hier reift der „Grotten-Gouda“, Deutschlands erster Höhlenkäse...

Aber was macht die Spe-

zialität denn so besonders? Hofkäserei Juliane Schmitz (37) erklärt in BILD das milde Geheimnis.

„Es ist die Luft in der Attahöhle. Sie macht den Käse einzigartig würzig. Nirgendwo auf der Welt schmeckt er so wie hier.“ Einmal ange-

schnitten verströmt der Käse ein kräftiges Aroma. Der Geschmack: würzig und leicht bitter - aber sehr mild!

Juliane Schmitz hat seit elf Jahren eine Hofkäserei, produziert alle möglichen Sorten. Doch der Versuchskäse zwischen den Tropfsteinen war eine Herausforderung. „Es hat Monate gedauert, bis wir das Rezept hatten.“

Die Luftfeuchtigkeit in der Höhle liegt konstant bei 95 Prozent. So trocknet der Käse nicht aus. Bei neun Grad lagert er, entwickelt seinen einzigartigen Geschmack.

Der Käse selbst besteht aus Rohmilch, badet 3 Tage in Salzwasser. „Dabei sorgen spezielle Bergkäsekulturen für das Aroma“, sagt Juliane Schmitz.“



**In der Atta-Höhle bei Attendorf reift der Käse**

Fotos: M. SCHULTE