



Der Käse, der aus der Höhle kommt. Ein Verkaufsschlag, der längst überregional Zuspruch erhält.

## Dem Käse auf den Laib gerückt:

Mal nicht mitten in Frankreich - sondern mit Hingabe in Reinshagen.

**Wasser rieselt von der Decke**, noch ein beherzter Schritt, und schon ist der Besucher in der unterirdischen Lagerstätte, wo der *Atta-Höhlen-Käse* seiner Vollendung entgegenreift: In der Atta-Höhle in Attendorn, der größten Tropfsteinhöhle Deutschlands, liegen etwa 750 große Laibe Rohmilchkäse. Gefertigt wurden sie in der Hofkäserei von Juliane (*Jule*) und Rainer Schmitz in Reinshagen, Gemeinde Much.

**Im zarten Alter von vier** Wochen kommt der Käse für drei Monate in die Höhle. Perfekte Reifebedingungen herrschen hier: Luftfeuchtigkeit stets zwischen 90 und 95 Prozent, Temperatur, unabhängig von der Jahreszeit, konstant neun Grad, zudem ist es hier staub- und nahezu keimfrei. Netze unter der Höhlendecke halten Fleder-

mäuse fern. „Einmal die Woche werden die Laibe mit Salzwasser abgewaschen“, erzählt Jule. Das beugt der Bildung von Schimmel vor, sorgt für eine gute Entwicklung der Käserinde und bringt dem Käse seinen besonderen, würzigen Geschmack.

**Dieser Höhlenkäse aus** Kuhmilch ist der absolute Renner im Programm von *Jule's Käsekiste*. Auf ihrem Hof sorgen 90 Kühe für den Rohstoff, hinzu kommen 250 Ziegen der Rassen weiße und braune *Deutsche Edelziegen* sowie *Toggenburger*. Der Käse aus deren Milch macht 40 Prozent des gesamten Umsatzes aus. Durch »





*Für besonderen Käse bedarf es besonderer Milch. Während viele Käseproduktionen ca. fünf Liter für ein Kilogramm Käse rechnen, rechnet man hier lieber mit zehn Litern.*

gezielten Einsatz von Licht und Dunkelheit wird den Ziegen vorgegaukelt, jetzt wäre Brunstzeit. Das klappt, und so verteilt sich das Lammen übers ganze Jahr. Der Vorteil: Ziegenkäse ist das ganze Jahr über vorrätig.

Die heutige Bauersfrau machte in Düsseldorf ihr

Abitur, arbeitete als Krankenschwester, um bald eine landwirtschaftliche Ausbildung zu beginnen. Dort lernte sie ihren heutigen Mann Rainer kennen, dessen Familie den Hof in fünfter Generation betreibt. Nicht einfach für einen Stadtmenschen, sich in solchen gefestigten Strukturen durchzusetzen. Sie hat's geschafft, auch weil sie erkannte, dass einige ihrer früheren Vorstellungen etwas naiv waren. „Anfangs wollte ich, dass mein Mann den Betrieb auf Bioproduktion umstellt“, erzählt *Jule*. Doch er wollte lieber etwas weniger Vorschriften. „In unseren Gesprächen und in der alltäglichen Arbeit stellte ich schnell fest, dass Rainer in vielen Belangen sowieso weit über die Normen von Bioland hinausgeht.“

Vor allem fasziniert sie, wie liebevoll er mit den Tieren umgeht und wie er größten Wert auf das richtige Futter legt. „Wir bewirtschaften selbst 64 Hektar – Grünland und Ackerbau, zum Beispiel mit Mais. So haben wir die beste Kontrolle über die Qualität des Futters.“ Hochleistungskühe



Foto: Gunn Moritz (7)

**Höhlenkäseheimat.** In Deutschlands größter Tropfsteinhöhle reift, was zu einer aufregend anderen Seite von „aus Deutschen Landen“ wird.

mit kurzer Lebenserwartung sind nicht das Ding von Rainer Schmitz. Während die *Holsteiner Schwarzbunten* normalerweise nur drei bis vier Jahre gehalten werden, bleiben seine Kühe acht bis zehn Jahre.

„Als wir mit den Ziegen anfangen, gab es große Aufregung im Dorf“, erinnert sich die Käsemacherin. Die Tiere stehen im Verdacht, fürchterlich zu stinken. „Unsinn“, sagt sie, „die riechen nicht strenger als Schafe oder Kühe. Die Böcke, okay, aber die auch nur in der Brunstzeit.“ Bei der Ziegenmilch achtet sie penibel auf Hygiene, ansonsten ist Juliane Schmitz lieber nicht übervorsichtig: „Als gelernte Krankenschwester weiß ich, dass Keime da sein müssen. Die neutralisieren sich gegenseitig. Im absolut sterilen Raum dagegen würde ein von außen eingeschleppter Keim verheerende Folgen haben.“

Überwiegend machen die Schmitzens Hartkäse – in diversen Varianten: mit Bockshornklee, Bärlauch, Basilikum und Peperoni, beim Ziegenkäse auch mit Kräutern der Provence oder schwarzen Oliven. Die Rohmilchweichkäse gibt es mit kräftiger Rotschmiere, Pfeffer oder Knoblauch. Kaufen kann man ihn auf Märkten der Umgebung: samstags in Hennef und Bad Neuenahr, freitags in Remagen und ab Mai (Donnerstag nachmittags) auf dem neuen Bauernmarkt in Swisttal. Und bei Kaufhof in Köln. „Schon mein Urgroßvater hatte eine Molkerei in Schlesien“, sagt Jule, „vielleicht gibt es ja so etwas wie ein Käse-Gen.“ finest

Jule's Käsekiste, Reinshagen 14, 53804 Much, Tel. 02245-30 21, Fax 02245-91 26 71, schmitz@juleskaesekiste.de, www.juleskaesekiste.de. Auch Versand

Zichnowitz, Redakteur „Wein Gourmet“