

In der Attahöhle reift ein einzigartiger Höhlenkäse

Pikante Spezialität avanciert zum Klassiker für Feinschmecker

Attendorf. (ag)

Die Käsespezialisten Jule und Rainer Schmitz aus Much hatten mit Wolfgang Böhmer von der Attendorfer Attahöhle einen kulinarischen Coup in der Hinterhand, der sich nun in voller Reife dem Feinschmecker präsentiert.

In Deutschlands schönster Tropfsteinhöhle reift in einer hohen Felsenhalle eine zartgelbe Spezialität, die nach gut drei Monaten Ruhezeit in völliger Dunkelheit bei 95 Prozent Luftfeuchte und konstanten acht Grad Temperatur als Deutschlands einziger Höhlenkäse wieder das Licht der Welt erblickt, um auf der Feinschmeckerplatte ganz eigene, zartpikante Akzente zu setzen.

In der Vorweihnachtszeit wurden die ersten fertigen Fünf-Kilo-Käseräder, die wöchentlich einzeln von Hand in einer Salzlake gewaschen werden, auch an Freunde des Hauses verschenkt, wo sie manchem Gourmet sogleich mit weiteren Ideen auf der Zunge zergingen.



Bäckermeister Ralf König, Rainer und Jule Schmitz, Wolfgang Böhmer von der Attahöhle und Hotelier Christoph Platte (v.l.) präsentierten im Himmelreich die neue Spezialität. Foto: Gandras

Im Romantikhôtel Platte zauberte man dazu ein luftiges Bärlauchbrot mit einer herzhaften Note, und auch Bäckermeister Ralf König von König's Brotkorb verwendet die einzigartige Spezialität nun für Höhlenkäsebrötchen und dreischichtige Quichies, saftige Flammkuchenplatten mit unverwechselbarem Geschmack.

Dabei kommt bei der Käserei Schmitz nur Milch vom eigenen Hof, Salz und Wasser zum Einsatz, neben einer ausgeklügelten Rezeptur, die ver-

ständlicherweise ein bestens gehütetes Geheimnis des Hauses ist. Farb- und Konservierungsstoffe sind natürlich absolut tabu, die Herstellung der handverlesenen Qualitätsware wird dabei penibel vom Veterinäramt überprüft. Aber was soll man dazu noch weiter schreiben.

Probieren muss man ihn schon selbst, am besten mit Freunden in der gemütlichen Runde, wo er zum Beispiel beim guten Roten seine besonderen Qualitäten pikant beweisen kann.