



Käse reift in Atta-Höhle

Attendorn ist um eine Besonderheit reicher, den „Attendorner Höhlenkäse“. Geschäftsführer Wolfgang Böhrmer und das Ehepaar Schmitz, das bei Much eine Käserei be-

treibt, stellten gestern den ersten deutschen Höhlenkäse vor, der in einem Blindstollen der Atta-Höhle rund ein Vierteljahr reift. (WR-Bild: Plugge)

Lokalseite 2