

In der Atta-Höhle reift der Attendorner Höhlenkäse - Herzhafte Spezialität einmalig in Deutschland

Höhlenklima gibt Käse besondere Note

Attendorn. (pep) Seit gestern hat Attendorn eine weitere Besonderheit zu bieten. In der Atta-Höhle wurde der „Attendorner Höhlenkäse“ vorgestellt. Der erste Käse in Deutschland, der in einer Tropfsteinhöhle reift.

Er benötigt zwar nicht Jahrtausende wie ein Tropfstein, bis er präsentabel ist, doch reift er immerhin rund drei Monate in dem einzigartigen Klima des „Zauberbergs des Sauerlandes“ mit einer Luftfeuchtigkeit von 95 Prozent und einer Temperatur von nur acht Grad, ehe er ausgereift ist und seinen vollen Geschmack und sein Aroma, das „irgendwo zwischen Leerdamer und Emmentaler liegt“, so Käserin Jule Schmitz, erreicht hat.

Dabei ist der Attendorner Höhlenkäse kein „waschechter Sauerländer“, sondern ein halber Rheinländer. Sein Ursprung liegt auf dem Bauernhof von Rainer und Jule Schmitz in Reinshagen bei Much, wo auf 60 Hektar Grünland 85 Milchkuhe weiden, die frische Milch, die Basis für den Höhlenkäse, liefern. In der angegliederten Käserei gibt Käserin Jule Schmitz spezielle Bakterien hinzu, die ihre „Arbeit“ nach zwei Wochen „normaler“ Reifung bei 16 Grad Celsius auch



Bäckermeister Ralf König (v.l.), Rainer und Jule Schmitz von der Käserei, Wolfgang Böhmer und Christof Platte präsentierten den „Attendorner Höhlenkäse“ und Produkte damit. (WR-Bild: Plugge)

bei der anschließenden weiteren Reifung in einem für das Publikum nicht zugänglichen Nebenstollen der Atta-Höhle tun.

Dort sind auf Holzregalen stets bis zu 400 Käselaiiber mit einem Gewicht von je fünf Ki-

logramm gelagert, die einmal wöchentlich mit Salzlake abgewaschen werden müssen „um Schimmelbildung zu vermeiden“, so Jule Schmitz. Bei dem Reifeprozess entsteht ein kräftig-würziger Geruch, der anfangs auch ein Problem

darstellte, da er in die Höhle zog. Doch Höhlen-Geschäftsführer Wolfgang Böhmer und seine Leute erfanden einen Wasservorhang, der den Geruch aus der Besucherhöhle fernhält.

Dass es die Reifung in der

Tropfsteinhöhle ist, die dem Höhlenkäse seine besondere Geschmacksnote gibt, steht für Käserin Jule Schmitz außer Frage. Versuche, ein Höhlenklima künstlich herzustellen, seien gescheitert. Interessant ist, dass Wolfgang Böhmer als Fan und Förderer des Projekts eingestehen muss: „Ich selber esse keinen Käse“. Trotzdem war er von der Idee der Eheleute Schmitz sofort begeistert und unterstützte sie auch während der langen Experimentierphase.

Kaum war der erste richtige Höhlenkäse fertig, fanden sich auch schon zwei findige Attendorner, die ihn über den reinen Verzehr hinaus nutzen. Der Chefkoch des Romantik-Hotels Haus Platte im Repetal kam auf die Idee, den würzigen Höhlenkäse mit Bärlauch oder deutschem Knoblauch zum kombinieren und kreierte „in einem kreativen Prozess“, so Christof Platte, ein Höhlenkäse/Bärlauch-Brot, das während der Bärlauch-Saison von März bis Juni im Hotel als Vorspeise oder zu Gerichten gereicht wird.

Bäckermeister Ralf König aus Attendorn kreierte ein Höhlenkäse-Brötchen sowie ein Quichie mit Attendorner Höhlenkäse. Beide passen mit ihrem kräftigen Geschmack gut zu allem, was in der jetzt beginnenden Saison auf den Grill kommt.