

Vom Tilsiter bis zum Emmentaler Deutscher Käse

Autor: Helmut Gote

"Wir sind sicherlich eine Käsenation, nicht zuletzt stehen wir an erster Stelle was die Tonnage von Käseproduktion angeht, gefolgt von Frankreich, und dann erst von Holland, und wir haben eine recht erstaunliche Käsevielfalt, ich schätze mal, dass wir 500-600 verschiedene Käsesorten in Deutschland zur Verfügung haben, und ich denke mal, das ist eine ernst zu nehmende Menge."

Nun ist Masse nicht unbedingt gleich Klasse, aber auch in Punkto Qualität hält Joachim Ahrend, Chefeinkäufer eines Käsegroßhandels in Hannover den deutschen Käse allgemein durchaus für konkurrenzfähig nicht nur bei den Spezialitäten. Was für die Franzosen der Camembert und für die Holländer der Gouda ist für die Deutschen der Tilsiter: ein norddeutscher Klassiker, der heute in ganz Deutschland produziert wird. Erfunden wurde der halbfeste Schnittkäse 1845 von einer Frau Westpahl in der ostpreußischen Stadt Tilsit. Sein würziges Aroma bekommt der ursprüngliche norddeutsche Klassiker durch die Rotschmiere:

"Es werden also Rotkulturen auf den Käse aufgebracht, mit Salzwasser werden die Käse dann abgewaschen, Rotschmiere entsteht und dringt dann nach und nach in die Käseteig ein, und je länger man das also zulässt, desto kräftiger werden die Käse."

Tilsiter reift von außen nach innen. Sobald die Käsemasse in Formen abgefüllt, gut abgetropft und verhältnismäßig trocken ist, werden die roten Pilzkulturen aufgesprüht - die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit des Reifekellers sorgen dafür, dass die Bakterien sich vermehren und in den Käse eindringen. Genauso entstehen Weichkäse wie Brie und Camembert, die fast überall in Deutschland produziert werden, nur sorgt bei diesen Sorten der Edelpilz Penicillin Camberti für eine weißen Schimmelrasen auf der Rinde. Die Norddeutschen bevorzugen allerdings würzigere Sorten:

"Es gibt einen geschützten Käse Deutschlands, und das ist der Tollenser, Tollenser ist letztendlich entstanden aus dem Bereich Tilsit, das sind recht kräftige Käse, die aber auch so dem Verbraucher- und Konsumverhalten so der harten norddeutschen Linie entsprechen, das heißt, da gehört ein gutes Bier zu und ein Schnaps, und dementsprechend auch ein kräftiger Käse."

Eher mild dagegen sind der holsteinische Wilstermarsch-Käse oder die Husumer Weichkäse, die erst seit wenigen Jahren von kleinen Betrieben auf der Nordseeinsel Husum produziert werden. Aus Niedersachsen dagegen kommen verschiedene Sorten Sauermilchkäse, die deshalb so heißen, weil die Milch für ihre Herstellung mit Hilfe von Milchsäurebakterien dickgelegt wird. So entsteht zuerst Quark, und daraus reifen Handkäse, Bauernkäse und Korbkäse, allesamt goldgelb bis rötlichbraun gefärbt, leicht pikant und manchmal mit Kümmel gewürzt.

In Thüringen entsteht im selben Verfahren sehr würziger Harzer Roller oder Olmützer Quargel, auch in Hessen und sogar in Mainz sitzen Spezialisten für Sauermilchkäse,

die unter anderem für den Mainzer Handkäse verantwortlich - bekannt für seinen etwas aufdringlichen Geruch, der manchen an ungewaschene Wollsocken erinnert. Pingelig darf der Käsefreund erst recht nicht bei einer ganz besonderen Spezialität aus Sachsen-Anhalt sein:

"Das ist ein Spinnmilbenkäse, man muss sich das so vorstellen, dort werden also Quarkbällchen in eine kleine Holzkiste gebracht, in dieser Holzkiste kommt wiederum noch Roggenmehl hinzu, und die Spinnmilben, die sich dort also drin befinden, verzehren nach und nach das Roggenmehl, und über die Ausscheidung dieser Milben wird dieser Käse letztendlich zu einem sehr interessanten Produkt fermentiert, sie haben so etwa eine Größe und Länge von etwa 5 Centimeter und sehen sehr abenteuerlich von außen aus, aber ist durchaus eine sehr interessante Geschmacksvariante, zumal ja nun die geschmacksgebenden Teile von den Sekreten einer Spinnmilbe kommen."

Wem das nicht behagt, der ist weiter südlich besser aufgehoben. Das gelobte Land des deutschen Käse ist zweifellos Bayern mit seiner riesigen Käseauswahl. Weinkäse oder Romadur dürfen bei keiner richtigen Brotzeit fehlen, Blauschimmelkäse reifen hier zur Delikatesse und von den saftigen Almwiesen des Allgäu liefern vermutlich glückliche Kühe beste Milch für Emmentaler und Bergkäse, die zum Teil aus Rohmilch hergestellt werden und mehrere Monate in Höhlen zur Vollendung reifen. Da geraten sogar sachliche Käsefachleute wie Joachim Ahrend ins Schwärmen, erst recht, wenn er an den Weißlacker denkt, ein fast elfenbeinfarbiger, salziger Käse, sozusagen ein bayrisches Urgewächs unter den Käsesorten:

"Weißlacker ist der Käse, der alle Käsekenner, deren Herzen höher schlagen lässt, die Richtung kräftig und heftig wagen, wird ausschließlich in Bayern produziert, hat ein sehr umfangreiches Duftarsenal, was er um sich bildet und wird eigentlich auch ausschließlich nur zu Bier gereicht, weil jeder Wein dürfte dabei untergehen."

Doch selbst im Westen Deutschlands, wo der allgemeine Käseverbrauch weitgehend von den holländischen Nachbarn dominiert wird, tut sich seit neuestem wieder etwas in Sachen regionaler Käse. Wie auch in anderen ländlichen Gebieten Deutschlands leisten sich einige kleine Bauernhöfe eigene Hofkäsereien, in denen Käse handwerklich hergestellt wird, in kleinen Mengen und nur aus Rohmilch. Jede dieser Käsereien hat ihre Spezialitäten, bei Peter Borgard in Reichshof-Eierhagen ist es der Bergkäse:

"Oberbergkäse genannt, aus dem Oberbergischen, wenn wir Bergkäse herstellen, das heißt für uns, hier wird nur Sommermilch verarbeitet, die wir dann über 6 Monate lagern in Form von Käse, eine entsprechende Reifezeit wird vorausgesetzt, und wo wir durch unsere Kultur, die wir hier in unserer Käserei selber weiterzüchten, daraufhin zielen, einen relativ mild schmeckenden Käse zu bekommen der sich unterscheidet von anderen Bergkäsen."

Außerdem produziert Borgard einen Rohmilch-Gouda mit verschiedenen Geschmacksrichtungen: Curry hat er schon ausprobiert, Brennessel oder Schabziegerklee.

Andere Hofkäsereien bieten Camembert an oder Frischkäse von Schaf oder Ziege. Doch eins haben alle Käse solcher Betriebe gemeinsam. Ihren unverwechselbaren, individuellen Geschmack:

"Also in einer Hofkäserei wird die Milch so verarbeitet wie sie ermolken wird, ohne dass ein Fettgehalt verändert wird, es gibt hier nur Milch mit natürlichem Fett und Eiweißgehalt, quasi die frische Milch der Kuh, ich glaube, ich würde Rohmilchkäse immer bevorzugen, weil ich hier einen bestimmten, individuellen Käse kaufe. Käse kann im Geschmack so unterschiedlich, diese Geschmacksvielfalt kann ich nur im Rohmilchkäse erfahren, ich kann jeden Tag Käse essen und habe jeden Tag ein anderes Geschmacksmuster."