

Käse für Gourmets aus der Burgmühle in Haina

20.10.2014 - 08:08 Uhr

So ein Käse! Wenn auch das Endergebnis unterschiedlich ist, jeder Käse beginnt mit der gleichen Prozedur und den gleichen Zutaten, nämlich Milch, Lab und Milchsäurebakterien. "Und natürlich Liebe und Erfahrung", ergänzt Reiko Wöllert. Wie es genau funktioniert, das erfahren Neugierige in Haina.



Heiko Wöllert erläutert den Besuchern der Hofkäserei Haina die Käseherstellung. Aus zehn Litern Milch wird ein Kilogramm Käse. Fotos: Klaus-Dieter Simmen

Haina. Reiko Wöllert und seine Frau Karin betreiben die Hofkäserei in Haina. Und weil der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau anregte, dass die kleinen Produzenten ihre Türen einmal für die Kunden öffnen sollten, haben die Hainaer die gute Idee angenommen und gestern erstmals zum Schaukäsen eingeladen.

Der folgten dann doch mehr Käsefreunde als erwartet. Das stellte auf Grund der beengten Platzverhältnisse die Käsehersteller vor einige Probleme, schließlich gilt es, auch beim Schaukäsen die strengen Hygienekriterien einzuhalten.

Am Ende aber stellte die Hofkäserei alle zufrieden. Und so konnten die Besucher mit Reiko Wöllert dann Schnittkäse herstellen, wobei die Rollen natürlich eindeutig verteilt waren. Der Käser arbeitete und erklärte, die Käsefreunde hörten zu und staunten.

Zum Beispiel über die Aussage, dass die Werbung für laktosefreien Schnittkäse den Verbraucher ziemlich auf die Schippe nimmt. "Jeder Schnittkäse verliert nämlich mit der Reifezeit seine Laktosegehalt", erzählt Wöllert. Andererseits brauche das Ausgangsprodukt aber Laktose, damit daraus überhaupt Käse werden kann.

In der Burgmühle sorgen 30 Ziegen und drei Kühe für den Fluss des Rohstoffs, eine vierte Kuh kommt bald hinzu. Das sorgt bei den Wöllerts für reichlich Arbeit. Da die Kuhmilch das ganze Jahr über verfügbar ist, kann in Haina auch das ganze Jahr über Käse produziert werden. Das freut die Kunden. Denn die mussten, solange nur Ziegenmilch verarbeitet wurde, im Winter auf die Qualitätsprodukte aus der Hofkäserei verzichten. Längst hat auch die gehobene Gastronomie den Hainaer Käse für sich entdeckt. So wird das Hotel auf der Wartburg und in Erfurt das Restaurant "Zumnorde" beliefert. "Im Hotel Zumnorde hat der Papst übernachtet", sagt Wöllert, "ob er auch unseren Käse gegessen hat, weiß ich allerdings nicht."

Kunden in Eisenach und Erfurt können Hainaer Hofkäse erwerben, im Landkreis Gotha gibt es ihn nur in Cobstädt im dortigen Hofladen. "Wir haben versucht, auch in Gotha Händler zu finden, leider hat das nicht geklappt", bedauert Hofkäser Wöllert.

Käsen, so erfahren die Besucher, besteht zu 80 Prozent aus abwaschen und saubermachen. Weil die

die Prozesse dabei ihre Zeit brauchen, kann das auch leicht erledigt werden. Diesmal jedoch übernimmt Karin Wöllert das Abwaschen und ihr Mann kann den Gästen den Ziegenstall zeigen. Dank Fördermitteln konnte der 2003 gebaut werden. Für die Hainaer Hofkäser ist klar, für ein Endprodukt von hoher Qualität, müssen sich die Ziegen sozusagen sauwohl fühlen. Dafür sorgen nicht nur die kräuterreichen Wiesen rings um die Burgmühle. "Wenn sie wirklich mal längere Zeit im Stall verbringen müssen, finden sie hier großzügigen Platz. Da er nach Süden offen ist, scheint auch die Sonne in den Stall hinein", erklärt der Gastgeber die Vorzüge. Die Melkanlage ist so gestaltet, dass sich Mensch und Tier wohlfühlen. Wenn's übrigens ans Melken geht, will jede Ziege möglichst die erste sein. Denn das ist immer mit dem Füttern von Kraftfutter verbunden. "Und das schmeckt den Ziegen so gut wie uns Schokolade", versichert Reiko Wöllert.

Nach dem Besuch im Stall haben Lab und Milchsäurebakterien ihre Arbeit getan, der Käsebruch wurde auf 48 Grad erhitzt, was für die Schnittkäseherstellung wichtig ist. Nun kann die Molke abgelassen und der Käse abgeschöpft werden. Beschwert mit dem Käsepressgewicht, entsteht der Laib, der sich dann im Reiferaum zum Schnittkäse entwickelt.

Molke übrigens, so erfahren die Besucher bei Schaukäsen, sei ein überaus gesundes Produkt das man trinken und in dem man baden könne. In der Burgmühle bekommen die Schweine die meiste Molke in der Futtertrog. Es muss sich um ausgesprochen gesunde Schweine handeln.

Käsemarkt in Hohenfelden: Schutzzone für regionale Milchprodukte

Käseschule sieht aus wie Harry Potters Klassenraum

Stallgeschmack im Käse ist längst Geschichte

Klaus-Dieter Simmen / 20.10.14 / TLZ