

Die Käseliebhaber von der Küste

Mittlerweile können Kunden Käse aus Schleswig-Holstein sogar bei Käfer in München kaufen. Dank dem Affineur Markus Kober und engagierten norddeutschen Landwirten

TEXT GUNTHILD KUPITZ FOTOS UTA GLEISER

Seit gut zehn Jahren arbeiten Affineur Markus Kober (links) und der Käser Malte Solterbeck zusammen. Zwei Ergebnisse der Kooperation sind ein Schnittkäse und ein Camembert



Mit 40 Schafen hat der studierte Agrarwissenschaftler Malte Solterbeck (Foto linke Seite, rechts) angefangen, mittlerweile leben 160 Muttertiere mit ihren Lämmern auf seinem Hof



JAHNKES ZIEGENKÄSE

1 In den fast fertigen Käse knetet die Käserin Cindy Jahnke behutsam mit der Hand Ostseesalz ein 2 Zufriedene und entspannte Tiere liefern den Rohstoff für den gereiften Frischkäse „Samtziege“

mit der Käserin Cindy Jahnke aus dem schleswig-holsteinischen Sörup entwickelt. Doch genau dieser Weißschimmel hat lange Probleme bereitet – oder vielmehr die Reifekultur, die Jahnke zum Käsen verwendete. „Die Rinde wurde zu feucht und wirkte deshalb wie ein Magnet auf all die wilden Hefen in der Luft“, erklärt Kober. Die Folge: Der Weichkäse wurde schmierig und schmeckte leicht bitter. Doch Kober ist als Affineur Experte für das perfekte Reifen von Käse und empfahl Jahnke, eine andere Kultur zu probieren. „Jetzt warten wir noch die letzten Testläufe ab“, sagt er.

Käsen braucht viel Handarbeit – und ist gleichzeitig wie eine Meditation

Gut ein Jahr ist es her, dass Kober und Jahnke beschlossen haben, zusammenzuarbeiten: Er suchte jemanden, der für ihn einen gereiften Ziegenfrischkäse produziert, sie nach neuen Absatzwegen. „Markus hat mir bei der Wahl der richtigen Kultur sehr geholfen“, sagt Cindy Jahnke, während sie in ihrer weiß gekachelten Käserei in Sörup knapp drei Kilo eines quarkartigen Käseteigs für ihre „Samtziege“ in eine Edelstahlschüssel gibt. 30 Liter Milch hatte sie dafür drei Tage zuvor angesetzt, 24 Stunden später die Masse abgeschöpft, danach zum Abtropfen der Molke in ein Mulltuch eingeschlagen und an einer Stange aufgehängt. Die 47-Jährige schüttet etwas Ostseesalz dazu und beginnt behutsam zu kneten. „Käsen ist Meditation“, sagt sie. „Eine Knetmaschine würde den empfindlichen Ziegenkäse kaputt machen. Außerdem verarbeite ich Rohmilch, und die ist je nach Wetterlage immer anders.“

Jahnke ist gelernte Groß- und Einzelhandelskauffrau. Acht Jahre, nachdem sie in den Milchviehbetrieb eingehiratet hatte, begann sie zu käsen. „Anfangs ging viel schief, und ich war froh, dass wir einen Misthaufen hatten.“ Jahnke lacht.



In einem Lager auf dem Festland bei Husum reifen „Deichgraf“-Käselaibe, die Hauke Koll auf der Nordseeinsel Pellworm produziert

A

Als wäre gerade ein warmer Sommerregen über das nahe gelegene Lübscher Gehölz niedergegangen, so intensiv riecht es nach feuchtem Waldboden und Pilzen. Dabei steht Markus Kober mit weißem Käppi, Clogs und Kittel in einem fensterlosen Raum der denkmalgeschützten ehemaligen Gudewill-Kaserne in Itzehoe, knapp 60 Kilometer nördlich von Hamburg. Ein mannshohes Klimagerät pustet surrend feuchte Frischluft in einen langen Stoffschlauch, der sich unter der Decke sanft hin- und herwiegt. In den Regalen um ihn herum lagern, verhüllt von weißen Baumwolltüchern, Ziegenkäse und Camemberts in grauen Kunststoffkisten. Die einen sind geaschte, lange Rollen. Die anderen handtellergroß und mit Weißschimmel fein beflockt. Manche erinnern an verschrumpelte weiße Törtchen. Auf einer Kiste klebt ein Zettel mit der handschriftlichen Notiz „Tester MK“. Kober nimmt einen Käse heraus. Unter dem Namen „week & flöschig“, Plattdeutsch für „weich & flauschig“, soll er demnächst an Kunden aus der Spitzengastronomie verkauft werden; Kober hat den gereiften Frischkäse mit der zarten Weißschimmelrinde zusammen



KÄSEHOF BISS

1 Nahe dem Großen Plöner See liegt der Käsehof von Sönke Biss (rechts) – hier im Gespräch mit Markus Kober (links) – hier im Gespräch mit Markus Kober 2 Seine Kühe sind eine bunte Mischung aus Rotbunten, Fleckvieh, Jerseys und Braunen



3 Ein Mitarbeiter des Käsehofs Biss schneidet Gallerte
4 Während des Reifens bekommen die Laibe regelmäßig eine sanfte Abreibung mit der Bürste



Das Handwerk brachte sie sich selbst mithilfe von Büchern bei, denn eine Ausbildung gab es damals noch nicht. Zu den Kühen in den Stall zogen bald vier Weiße Deutsche Edelziegen – und Jahnke legte richtig los.

Jetzt füllt sie die Masse in offene runde Plastikformen, presst mit der Hand nach und drückt sie mit einer Art Stempel aus der Form. Rundum mit Asche bestäubt kommen sie zum Reifen in einen Kühlschrank und eine Woche später in ihren Hofladen. Weil auch ihr Mann die Ziegen mag, schafften sie die Kühe schließlich ab. Seit 18 Jahren leben nun 70 Ziegen mit etwa 120 Lämmern auf dem Hof, vergnügen sich auf den Trampolinen im Stall, die extra für sie zur Beschäftigung aufgestellt wurden, oder im Auslauf. Die Arbeit wird geteilt: Wolfgang Jahnke kümmert sich um die Tiere, den Futteranbau und das Melken, seine Frau zusammen mit einer Mitarbeiterin um das Käsen und die Vermarktung. Mit ihrer Ziegenbutter, dem Ziegen-Feta, den „Ziegenknöpfen“, „-talern“ und „-batzen“ beliefert sie vor allem die umliegenden Restaurants sowie einige Edeka-Märkte, und freitags steht sie auf dem örtlichen Wochenmarkt. Seit Neuestem stellt Jahnke auch einen Camembert her. Auf Wunsch von Kober. Und für Kober. „Allein hätte ich mich da nicht rangetraut“, sagt sie.

Wo norddeutsche Laibe auch für die Sterne-Gastronomie reifen

Mit knapp 80 Hofkäsereien arbeiten der 54-jährige Kober und sein Team hierzulande zusammen, gut zwei Drittel davon

KÄSEN ERFORDERT GEDULD UND GEFÜHL

produzieren im Norden. Dazu kommen etwa 20 Käser und Affineure aus dem Ausland. Insgesamt reifen so in Kobers Räumen gut 150 verschiedene Sorten bei circa 90 Prozent Luftfeuchtigkeit und kühlen zwölf Grad. Die Käse werden regelmäßig von den Mitarbeitenden gewaschen und geschmiert, gebürstet und gewendet – manche zwei Wochen lang, einige zwei Monate, andere zwei Jahre. So lange, bis Aroma und Konsistenz perfekt sind. Dann werden der „Junge Hirte“, der „Dunkle Deichgraf“ und die „Kobunder Ziege“ an die Kunden verschickt – und das heißt vor allem an Sterne-Restaurants wie das „Kai3“, das zum Hotel „Budersand“ auf Sylt gehört, oder das „Atlantic Restaurant“ in Hamburg. Sie gehen an das Restaurant im Reichstag in Berlin, an Feinkost Käfer in München, an ausgewählte Edeka-Märkte, und natürlich werden sie über den eigenen Onlineshop verkauft.

Woher Kober den richtigen Reifezeitpunkt kennt? „Erfahrung“, sagt er. Immerhin beschäftigt er sich seit bald einem Vierteljahrhundert professionell mit seiner großen Leiden-

Rabenhorst®
WISSEN, WAS GUT TUT.

**GENUSS UND
GESUNDHEIT
IM EINKLANG.**

Unsere hochwertigen Fruchtsäfte mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.



Auch erhältlich in Ihrem

Reformhaus



INSELKÄSEREI PELLWORM

1 Fast 5500 Liter Milch kann Hauke Koll in seiner Pellwormer Käseerei in einem Kessel dicklegen. Dafür versetzt er die Flüssigkeit mit Lab und wartet, bis Molke und Kasein sich getrennt haben **2** Auf der Insel im nordfriesischen Wattenmeer genießen die Kühe viel Weidegang und frische Seeluft

beck beliefert. Doch seine Herde ist bereits auf 160 Mutter-schafe angewachsen. „Das reicht“, sagt der Landwirt.

Während Solterbeck etwa 45 000 Liter Milch im Jahr verarbeitet – ein Schaf gibt im Schnitt nur gut zwei Liter am Tag –, sind es in der Meierei von Hauke Koll auf Pellworm rund 20-mal so viel. Dreimal die Woche fährt ein Tankwagen vor und pumpt Kuhmilch, die frühmorgens von den Bio-Höfen der Nordseeinsel geholt wurde, in seinen Tank. Ein Gewirr aus dicken und dünnen Rohren leitet die Rohmilch unter leisem Maschinensurren in den sogenannten Pasteur, wo sie für 30 Sekunden zum Abtöten möglicher Krankheitserreger auf 72 Grad erhitzt wird, bevor sie über weitere Rohre in die eigentliche Käseerei fließt. Dort füllt sich gerade gemächlich der Edelstahlkessel in der Größe eines XXL-Whirlpools. Am Ende werden es 5450 Liter Milch sein. Koll schüttet ein Tütchen mit Milchsäurebakterien hinein, die eine Riesenschaufel gleichmäßig verrührt. Während die Milchttemperatur bei 33 Grad gehalten wird, steigt die Luftfeuchtigkeit in der Halle immer weiter an. Dampf wabert durch den Raum, die Fenster beschlagen. Koll nutzt die Wartezeit, bis die Bakterien untergerührt sind, und spült Formen mit heißem Wasser in einer großen Wanne ab. Später wird er noch Lab in den Kessel geben. Das legt die Milch dick. Die so entstandene Gallerte wird dann von zwei Käseharfen wieder und wieder geteilt, bis Bruch in

**GUTES FUTTER
FÜR BESTE
QUALITÄT**

schaft, handwerklich hergestelltem Käse. Deshalb kennt er sich nicht nur mit Bakterien und Kulturen aus, sondern auch mit Tierhaltung und Futter – denn all das habe unmittelbaren Einfluss auf die Milchqualität.

Etwa zwei bis drei Hofkäseereien nimmt Kober jedes Jahr als Lieferanten neu auf. Mit Malte Solterbeck arbeitet er aber schon lange zusammen, zehn Jahre sind es mindestens. Erst gestern hatte er ihn kurz auf seinem Milchschaafhof in Owschlag, nördlich von Rendsburg, besucht. Zwei Sorten Schnittkäse bezieht Kober von ihm: einen „Jungen Hirten“ und einen „Alten Hirten“, außerdem einen Camembert.

Der würzige „Deichgraf“ ist ein echter Pellwormer

Solterbeck studierte Agrarwissenschaften, bevor er den Hof von seinem Vater übernahm. Er stellte ihn auf Bioland um und startete mit einer 40-köpfigen Herde Ostfriesischer Milchschafe seine Karriere als Rohmilch-Käser. „Markus hat meine ersten Versuche allerdings ziemlich in der Luft zerrissen.“ Solterbeck grinst. „Zu Recht.“ Der 41-Jährige hat dann Fachkurse besucht und anschließend entschieden, seine Milch zu pasteurisieren: „Die Qualität ist seitdem viel einheitlicher.“ Findet Kober auch. Gern würde er noch mehr Käse von ihm nehmen. Und nicht nur er. Auch einige Bio-Läden, die Solter-

Foto: INTERFOTO/Christian Bšck (1)

Pellworm wird auch die grüne Insel genannt. Anders als auf den Nachbarinseln Sylt und Amrum im nordfriesischen Wattenmeer wird hier viel Milchviehwirtschaft betrieben – und gekäst!





1

BESTELL-INFO

Je nach Saison umfasst das Kober-Sortiment 140–150 Käsesorten. Im Frühjahr bis in den Herbst hinein sind frischer Ziegen- und Schafskäse zu haben. Im Winter nicht. Denn die Tiere geben nur während der Lämmerzeit (März bis Oktober) Milch. Die norddeutschen Käsespezialitäten sowie Käse aus Frankreich, Italien und der Schweiz können bestellt werden unter www.kaesefeinschmecker.de

Körnergröße für einen Schnittkäse entsteht und sich von der Molke trennt. Koll produziert heute den „Deichgraf“, einen würzigen Schnittkäse – 84 Laibe zu sieben Kilo. Und obwohl ihn Maschinen beim Einfüllen in die Formen unterstützen – „ein handwerkliches Produkt ist mein Käse natürlich trotzdem“, betont er.

Etwa vier Wochen lang wird Koll die Käse in seinen Reiferräumen auf dem Festland in Ostfeld bei Husum lagern, bevor er einen Teil zu Markus Kober gibt. Der lässt die Laibe dann mehrmals pro Woche mit Dithmarscher Dunkelbier waschen. Mit vier Monaten ist der „Dunkle Deichgraf“ schließlich perfekt: cremiger und geschmeidiger in seiner Konsistenz, fruchtig-nussig in seinen Aromen. Denn Kober begleitet Käse nicht nur durch optimale Reifebedingungen – als Affineur verändert und veredelt er manche von ihnen auch. So wie den



2

KÄSE KOBER

1 Vier bis fünf Monate reift dieser Blauschimmelkäse in Kobers Lager. Zu erkennen sind drei Reifestufen. Zum Schluss bekommt der Käse einen leichten Pelz
2 Mitarbeiter reiben einen Weichkäse mit einer Kräutermischung ein, die Kober mit der Hamburger Gewürzmanufaktur „1001 Gewürze“ entwickelt hat

„Sterntaler“, einen kräftigen Hartkäse aus Kuhmilch, den Sönke Biss in Dersau am Großen Plöner See herstellt. Bei Kober in Itzehoe wird er noch mit einer Blütenmischung verfeinert und heißt dann „wild & blumig“. Darüber hinaus kreiert Kober auch eigene Käse: „Die Entwicklung eines Produkts von der ersten Idee bis zur Umsetzung kann durchaus mal anderthalb, zwei Jahre dauern“, sagt er.

Rosen sind dufte Partner für einen frischen Weichkäse

Beim „Rosenkäse“ ging es schneller. Im vergangenen Februar hatte Kober Sven Jacobsen kennengelernt, der auf der Halbinsel Nordstrand vor Husum die Manufaktur „Rosenfeines“ betreibt. Dann begann die Suche: Welche Käseart passt? Welcher Reifezustand? Und vor allem: In welcher Form kommen die Rosenaromen in oder an den Käse? Eignet sich eine Reduktion? Ist eine Art Gelee das Richtige? Nach vielen Testläufen gibt es nun seit ein paar Monaten den „Kober Rosenkäse“: ein frischer Weichkäse mit halbfester Rinde, der wie eine Torte horizontal aufgeschnitten und mit Rosenblütencreme gefüllt ist.

Manches dauert glücklicherweise nicht mal halb so lange: Wenige Wochen nach dem Wechsel der Bakterienkultur bei Cindy Jahnkes gereiftem Ziegenfrischkäse wurde ihr „week & flööschig“ mit einem Post auf Kobers Instagram-Konto vorgestellt: „Und alle so: Yeah!... ein Ziegentaler... mild, frisch, samtig und sehr, sehr zart“.



»e&t«-Autorin **Gunthild Kupitz** liebt es, für ihre Geschichten zu reisen – auch dann, wenn es wie diesmal nur von Hamburg ins benachbarte Schleswig-Holstein ging. Gehört es dann noch dazu, ganz viel zu probieren, ist sie glücklich. Ihr Favorit dieser Geschichte: der „Rosenkäse“ von Kober.