



FOTOS: ROHMILCHKÄSEREI BACKENSCHOLZ; FREDERIK ROEH; PRIVAT; ALLE OH

Friesenräder

Hof Backenscholz

Friesischer Käse ist nur einen Schritt von der Weltgeltung entfernt. Die wäre wohl erreicht, wenn auch die Franzosen endlich zugäben, dass sie ihn essen. Aber noch ist die französische Liebe zu norddeutschen Molkereiprodukten eher eine heimliche, wie Martina Metzger-Petersen gerade auf dem „Salon du Fromage“ in Paris erlebte, der wichtigsten Käsesmesse überhaupt. Ein Maitre fromager, ein Spezialist für Käse-Veredelung, erklärte ihr dort, dass er es ja schön fände, wenn die Dame von der Nordsee so viel Freude am Käsen habe, es sei nur eben so, dass er keinen deutschen Käse kaufe. Grundsätzlich nie. „Tut mir leid, aber die Qualität, Sie verstehen?“



Und Martina Metzger-Petersen, die in der Auslage des Maitre ihren mit Valrhona-Kakao aufgemotzten Blauschimmelkäse „Friesisch Blue“ entdeckt hatte, antwortete: Natürlich verstehe sie das, sie habe da nur eine Frage: Wie es denn dann *ihre* Käse in *sein* Sortiment geschafft habe? – Was, dieser Spitzenroquefort stammt aus Nordfriesland? Pas possible! Dem Maitre, der den „Friesisch Blue“ bei einem Zwischenhändler in Italien gekauft hatte, „fiel erst mal der Unterkiefer runter“.

Martina Metzger-Petersen sitzt im Büro ihrer Käseerei, als sie die Anekdote vorträgt. „Die Genugtuung, die ich bei der Begegnung in Paris empfand“, ist ihr bei jedem Satz anzumerken. Draußen vor der Tür: die tellerflache Weite Nordfrieslands, unterbrochen nur von Backsteinhöfen und Windrädern. Drinnen an der Wand: Familienfotos und moderne Kunst. Backenscholz heißt der Käsehof der Metzger-Petersens, was dänisch ist und so viel wie „hin- und her“ bedeutet. Ein Name, der mit der Gegenwart nichts zu tun hat.

Backenscholz bei Husum gehört heute zu den erfolgreichsten Käseereien des Landes. Während Martina Metzger-Petersens Mann Ernst sich um alles Landwirtschaftliche kümmert, ist die 58-Jährige die Grand Dame der norddeutschen Käsemacher. Sie trägt ein blau-weiß-gestreiftes Oberteil zu Perlorhringen und beigefarbene Chinos zu Lederslippern. Und obwohl sie betont, wie albern sie die Vorurteile in der Branche findet – „Rohmilchkäse kauft man nur in Frankreich! Mein Gott, was hat mich diese Haltung oft geärgert“ – so wird doch schnell klar, dass ihr Selbstbewusstsein noch nie von Applaus aus Paris abhängig war.

Vor bald 25 Jahren gingen sie hier an. Das Reaktorunglück von Tschernobyl war der Auslöser, den Hof auf ökologische Landwirtschaft umzustellen, nun musste man Geld verdienen. Also versuchte Martina Metzger-Petersen, 500 Liter Milch pro Woche zu Käse zu machen. In ihrer Küche. Erst mit Hilfe einer Nachbarin, dann mit dem Rat eines alten Käsemeisters. Und heute? Hat die Käseerei 22 Mitarbeiter und verkäuft fast 10 000 Liter täglich. Bald wollen die Metzger-Petersens den Hof an ihre beiden Söhne abgeben. Ein Hof, der mit jedem Jahr besser dastand.

Die Käsesorten (Foto oben) landen nun auf den Tellern von Spitzenlokalen und räumen internationale Preise ab, bei den World Cheese Awards 2011 schaffte der „Deichkäse“ es unter die besten 16 Käse der Welt. Ein zwei Jahre gereifter Schnittkäse mit einer Konsistenz, die fest und cremig bröckelnd zugleich ist. Und einem würzigen Aroma, das sich mit zarten Karamellnoten ankündigt und über eine breite Nussigkeit direkt zu den Salzkristallen führt. Stolz sind sie hier auch auf ihren „Crème- Meer“, einen Camembert, dessen Kern im ersten Reifegrad noch wie Frischkäse schmeckt und der dann köstlich altert. Oder eben auf den zart geäderten „Friesisch Blue“, der mit sanfter Schärfe und likörigen Einschläüssen nach bestem Süßweine verlangt.

Doch wie erreicht man ein solches Sortiment, wenn man mit Mitte dreißig ökologisches Neuland betritt und gerade mal Gouda von Quark unterscheiden kann? Nach solchen Fragen redet die Chef in erst mal viel von Enthusiasmus, Leidenschaft, Ehrgeiz und Unwissenheit, denn „wenn ich gewusst hätte, was auf uns zukommt, hätte ich mich das nie getraut.“ Beim Käsen komme es auch auf das richtige Gefühl an, wird ihr Sohn Thilo später bei der Führung durch die Käseerei erklären. Er steht am 4500-Liter-Kessel, in dem gerade Käsebruch gewaschen, bevor er in Formen zu Laiben gepresst wird, nimmt ein walnussgroßes, mozzarellaartiges Stück heraus und quetscht es prüfend zwischen zwei Fingern. „Das richtige Gefühl für Temperatur, und Zeit.“ Und Geduld, weil man oft etwas ausprobieren – eine Bakterienkultur, ein Futter – und das Ergebnis erst Jahre später erkennbar ist.

Die wichtigste Voraussetzung, um guten Rohmilchkäse zu machen? Leidenschaft!

Es gibt dann aber doch sehr viel Konkretes, um den Erfolg zu erklären. Backenscholz war einer der ersten Kreislaufhöfe hier. Was bedeutet, dass „wir unabhängig und skandalfrei bleiben können“, weil vom Futter bis zur Energie alles selbst erzeugt wird. Das Käsen beginnt beim Futter, da musste man sehen, was vor der Agrarindustrialisierung im Mikroklima zwischen Nord- und Ostsee am besten gedieh. Ampfer, Wilder Thymian oder Klee. Dann wurde die Herde umgestellt, weil die Holsteiner Frisian, die „Schwarzbunte“, auf Masse angelegt ist, ihre Milch aber kaum käsefähige Stoffe hat. Also kreuzte man sie mit Allgäuer und Angler Braunvieh, bis die Milch viel Fett, Proteine und Kappacasein enthielt.

Es brauche vor allem Zeit, um Qualität und Bewusstsein zu schaffen, schließt Martina Metzger-Petersen ihren Vortrag. Sie hat Sensorik-Treffen für Mitarbeiter eingeführt. Und eine Terminologie für die Verkostung erfunden („Tintig, ich will, dass unser Husumer Hofkäse tintig schmeckt!“) Und die Zeit arbeitet für sie. Das hat sie vor zwei Wochen auch beim Spaziergang durch Montparnasse bemerkt. Weil dort viele kleine Läden durch Ketten ersetzt werden, „während bei uns die Hofkultur eine Renaissance erlebt“. Viele französische Bauern pasteurisieren ihre Milch nun, um nach Amerika exportieren zu dürfen. Deutschen Rohmilchkäseereien reißt man die Ware aus den Händen. Es könnte sein, dass Frankreich bald in Friesland zukaufen muss.

Was, Schleswig-Holstein hat eine Käsestraße? Ja, und zwar eine mit Käse von ganz erstaunlicher Qualität. Wie die im Norden das geschafft haben? Ganz einfach: mit Liebe, Sturheit und einer gesunden Portion Wahnsinn. Drei Geschichten über die Renaissance der Hofkultur

VON MARTEN ROLFF



SZ-Grafik: Julia Kraus; Quelle: www.kaesestrasse-sh.de

Adressen der Käsestraße

Im Jahr 2000 haben sich ein knappes Dutzend Biohöfe in Schleswig-Holstein zur „Käsestraße“ zusammengeschlossen. Natürlich auch, um sich besser vermarkten zu können und den Tourismus anzukurbeln, wie es vielerorts passiert (auch Sachsen hat seit vergangenen Herbst eine eigene Käsestraße), aber nicht nur. Heute gehören mehr als 30 Käseereien zum Verbund, die Qualität der Produkte hat sich im vergangenen Jahrzehnt noch einmal beachtlich entwickelt, auch durch den Boom von Regional Küche und Spitzengastronomie im Norden. Viele Köche kaufen ihren Käse lieber in der Nachbarschaft als beim Großhändler. Für die Samstagsküche haben wir sechs Höfe besucht (siehe auch Karte oben). Weitere Adressen finden sich unter www.kaesestrasse-sh.de.

1. Käseerei Backenscholz
Familie Metzger-Petersen, Schwabstedter Damm 8, 25885 Oster-Ohrstedt, www.backenscholz.de
Unbedingt probieren: „Friesisch Blue“, „Deichkäse“, „Crème Meer“

2. Ziegen vom Redderhof
Monika Henne, Lübecker Straße 18, 23619 Zarpfen,

www.redderhof-zarpfen.de
Unbedingt probieren: Chèvre, Hartkäse, „Caprino“, Ziegenleberwurst

3. Bauernkäseerei Hof Berg
Familien Teschemacher und Kohler, Dorfplatz 3, 24329 Dannau, www.hof-berg.com
Unbedingt probieren: Hartkäse „Dannauer Berg“, Tilsiter „Pikanto“, Frischkäse „Kuhrella“ sowie Quark und Joghurt

4. Demeter-Hof Dannwisch
Niels Lehmann, Dannwisch 1, 25358 Horst, www.dannwisch.de
Unbedingt probieren: Balsamico-Käse, Dannwischer Hofkäse mit Bockshornklee, „Der Edle von Dannwisch“, Asche-Käse

5. Käsehof Biss
Sönke Biss, Hofkamp, 24326 Dersau, www.kaesehofbiss.de
Unbedingt probieren: Hartkäse „Sterntaler“

6. Friesische Schafskäseerei
Redlef Volquardsen, Kirchdeich 8, 25882 Tetenbüll, www.friesische-schafskaeserei.de
Unbedingt probieren: Frischkäse mit Kümmel



Redderhof



Der Quereinstieg ist auch bei den neuen Käsern im Norden nicht unüblich; doch im Fall von Monika Henne war er besonders drastisch: Eine Chefsekretärin, die sich vor zwölf Jahren in einen Biobauern verliebte, bei der Ernte von Heu und Kartoffeln half und sich immer weniger vorstellen konnte, an ihren Schreibtisch zurückzukehren. Und die dann grübelte, welches Projekt für sie als Bäuerin infrage käme.

Eine Antwort hatte sie, als zufällig eine Ärztin aus dem nahen Lübeck auf dem Hof anrief: „Verkaufen Sie Ziegenmilch? Die tut mir so gut.“ Nein, sagte Monika Henne da, aber sie werde drüber nachdenken und zurückrufen. Wenig später fing sie mit acht Tieren an.

Heute hat sie mehr als 150 – vor allem Bunte und Weiße Deutsche Edelziegen, die sie alle mit Namen nennen kann, und bei denen sie alles allein macht: füttern, pflegen, melken und täglich 60 Liter Milch verkäsen. Sie hat sich alles Wissen aneignen müssen, und „ich habe mich damals oft gefragt, was mich geritten hat“, sagt sie. Auch darauf hat sie längst eine Antwort, die Fein der wohl kleinsten Käseerei im Norden hält ihren Job für den schönsten der Welt. Wer die 59-Jähri-

ge auf ihrem Hof in Zarpfen besucht, landet in einer Backsteinremise, an einem von drei Tischen des Hofladens, wo Henne bald Menüs anbieten will. Sie kocht gern. Und sie hat nicht nur Milch und Käse, sondern auch Fleisch, weil man bei Tieren nicht das eine haben und das andere lassen könne. Beides gehört zusammen, und Händler und Gastronomen müssen beides abnehmen. Sie liebt ihre Ziegen und will die Verantwortung für alles tragen. Leicht gefallen sei ihr das nicht.

Schwer ist auch das Gespräch mit Henne, weil die Ziegen gerade lammen und sie zwischen Laden und Stall, Kunden und Tierarzt hin und her rennen muss. Anfangs, sagt Henne, habe sie das albern gefunden, dass die Käser hier oft „Winzer des Nordens“ genannt werden. „Aber es stimmt, der Käse ist jedes Jahr anders, je nach Wetter und Futter.“ Sie ist streng mit sich. Keine Technik, keine Zusätze.

Und sie ist ehrgeizig: „Ich bin nicht für irgendeinen weiteren Ziegen-Gouda angetreten, der nach vier Wochen aus dem Reiferaum gezerrt wird.“ Sagt's und hobelt eine Probierscheibe von ihrem rötlichen „Caprino“ ab. 20 Monate alt, würzig karamellig, Richtung norddeutscher Pecorino. Sie macht auch Brie oder Camembert. Aber richtig interessant wird es, wenn jetzt im Frühjahr die Saison beginnt. Die Käserin experimentiert am liebsten mit leichten, cremigen Chèvres nach französischer Art – mit Rosmarin, mit Asche oder Bergbohnenkraut. Dafür ist Henne oder Bergbohnenkraut inzwischen eine lokale Berühmtheit.

Hof Berg



Ein Schweizer, der einen Biohof mit Käseerei in der Holsteinischen Schweiz übernimmt? Das klingt natürlich sofort nach Entwicklungshilfe. Aber so war es nicht, sagt René Kohler. Denn erstens sei er nur gebürtiger Schweizer und bei Göttingen aufgewachsen. Und zweitens „hatte ich vom Käsen keine Ahnung, als ich kam“.

Sechs Jahre ist es nun her – Kohlers Akzent hat jetzt eine schöne nordische Breite –, dass der 37-Jährige in den ältesten Biolandhof Schleswig-Holsteins einstieg. René Kohler kam direkt von der Uni Zürich, wo er Agrarökonomie studierte. Er kannte den Hof Berg, hatte sein einjähriges Praktikum hier in Dannau absolviert und liebte die Landschaft im Holsteiner Osten, mit ihren Seen und Hügel. Später fragten ihn die Hofeigner, die aufs Rentenalter zuzugingen, ob er nicht zurückkommen wolle. Nun führt Kohler den Betrieb gemeinsam mit dem Sohn des Hauses. Zwei Familien, drei Generationen, acht Käseerei-Mitarbeiter, gute Arbeitsteilung – optimal, so Kohler.

Eine Revolution auf dem Hof war gar nicht nötig. Sie haben nur sanft erweitert, die Zahl der Kühe von 25 auf 50 verdoppelt (durch Eigenzucht), die

Ställe erneuert (der Platz für jedes Tier liegt deutlich über der Bio-Norm) und die Qualität der bestehenden Käsesorten stetig verbessert. „Die Basis muss top sein“, sagt Kohler, „gute Lochung, gleichmäßiger Teig, ich freu mich, wenn jemand sagt: der ist perfekt.“ Bei allem gehe es um drei Dinge: Nachhaltigkeit, Ganzheitlichkeit und Zeit.

Kohler sitzt am Holztisch in der Gemeinschaftsküche, vor sich eine Rohmilchkäseplatte, und um das mit der Zeit zu erklären, öffnet er ein Glas mit Quark. Man wundert sich kurz, aber nur bis zum ersten Löffel. Wie man ein so komplexes mild-säuerliches Aroma reinkriegt? Warten! Die meisten Quarksorten (auch Kloster- und Bioquark) sind vier, fünf Stunden verkaufsfertig, es kann gar nicht groß zur Aromabildung kommen. In Dannau lässt man ihn reifen, 24 Stunden, „das kostet einen zusätzlichen Produktionstag, aber die Kunden lieben ihn so“.

Kohler tut gut daran, auf Kundenteile zu setzen. Das klappte auch bei seinem cremig-scharfen Tilsiter „Pikanto“. Der patzte zwar bei der Käseprüfung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (Dellen in der Rindel), gewann aber am selben Tag auf dem Münchner Viktualienmarkt den Publikumspreis – beliebtester Käse von 120 Hofkäseereien. Qualität setzt sich durch. Kohlers würziger Schnittkäse „Dannauer Berg“ oder der Frischkäse „Kuhrella“ wird von Sterneköchen serviert, irgendwann möchte er auch mit Blauschimmel experimentieren. „Anspruchsvoll“, stöhnt Kohler. Aber er hat ja gerade erst angefangen.