

Das Käse-Experiment

Deutschlands Käse-Päpstin Susanne Hofmann hat einen neuen Coup gelandet: Basierend auf ihrem Wissen versucht sich ein bayerisches Bio-Landgut an der Produktion völlig neuer Käsesorten, die nach traditionellem Verfahren hergestellt werden. Im **apéro**-Interview berichtet sie über die Tücken und die Freuden, die es mit sich bringt, solche »Käse-Babys« in die Welt zu setzen ...

apéro: *Hat Ihr Käse nun schon das Licht der Welt erblickt?*

Susanne Hofmann: Aber sicher! Und es ist nicht nur einer, sondern es sind gleich drei ...

Also Drillinge? Herzlichen Glückwunsch!

Vielen Dank! Ich bin auch sehr stolz auf die drei. Der erste heißt »Kerschbacher«, ein Rohmilch-Frischkäse. Der zweite ist ein Weichkäse namens »Pfaffenwinkler« und bei Nummer drei handelt es sich um eine veredelte Variante, den »Hopfenkäse«.

Und was ist so besonders an diesen Käsesorten?

Sie sind völlig neu, vorher nie dagewesen. Sie werden vorläufig nur aus einem Teil der Milch des mittlerweile sehr seltenen Murnau-Werdenfeller-Rindes gemacht und nur auf *Gut Kerschlach* im Pfaffenwinkel hergestellt. In Zukunft ganz aus der Milch dieser Tiere.



Experiment geglückt: Frischer Hopfen und die mit Bier und Salzwasser gewaschene Rinde machen den »Hopfenkäse« zu einer herzhaften bayerischen Brotzeit-Spezialität höchster Güte

Rein regionale Produkte also – so, wie Sie es immer propagieren.

Genau. Und vor allem auf traditionelle Weise gekäst. Völlig anders als die heutigen genormten Industriekäse ...

Was heißt denn »traditionell« in diesem Zusammenhang?

Dass die Milch nach dem Melken nicht irgendwohin gepumpt, lange gekühlt, transportiert und gelagert, sondern sofort verarbeitet wird. Dann die Bakterienkulturen: Sie sind keine Standardkulturen, sondern vom Käser gezüchtet und daher völlig individuell. Und schließlich wird alles, vom Laben über das Bruchschneiden bis zum Schöpfen, in Handarbeit gemacht. Ohne Hightech und total entschleunigt – man lässt sich dort Zeit.

Also so, wie man es heute eigentlich nicht mehr macht, wenn man Geld verdienen will ...

Darum geht es hier erst mal nicht. Mein Traum ist es, besondere Käsesorten am Leben zu erhalten. Oder noch besser: sie neu zu schaffen. Mit dem »Kerschbacher« und seinen Geschwistern ist das nun gelungen.

Wie kam es denn zu diesem Projekt?

Ich habe gute Beziehungen zum *Gut Kerschbacher* in der Nähe von Weilheim. Dort wird biologische Landwirtschaft betrieben, mit Schweine- und Rinderzucht, Hofbäckerei und allem Drum und Dran. Eines Tages hatte man dort den Wunsch, die dort produzierte Milch auch zu Käse zu verarbeiten. Da haben wir uns zusammengetan, verschiedene junge Käser eingeladen – und uns schließlich für einen Franzosen entschieden, der nicht nur das beste Händchen hatte, sondern auch genügend Leidenschaft, sich auf so etwas einzulassen. Anfangs wusste ja keiner, was dabei herauskommen würde ...

Das müssen Sie genauer erklären ...

Wir haben bei Null angefangen und neue Geräte für die Produktion angeschafft. Das ist wie ein Experiment: Wie wird die Milch reagieren? Wie kriegt man die >>

**Susanne Hofmann**

gilt als die Käseexpertin Deutschlands. Sie betreibt den *Tölzer Kasladen* auf dem Münchner Viktualienmarkt, ist Mitglied der französischen Käsegilde und verfügt über unglaubliches Fachwissen.

Die neu kreierten Käsesorten bekommt man in den Filialen des *Tölzer Kasladen* in München, Landshut und Bad Tölz (direkt oder per Versand), im Hofladen von *Gut Kerschbacher*, in gut sortierten Bio- und Naturkosthandlungen wie etwa *Basic* und auch bereits in einigen *Edeka*-Filialen.



Nach anfänglichen Rückschlägen gelang mit dem »Kerschbacher« eine Delikatesse, die mehr als nur ein Frischkäse ist – dank traditioneller, entschleunigter Herstellungsweise

apéro

richtigen Hefen und Kulturen in die Räume? Das kostet viel Zeit und läuft nach dem »Trial and Error«-Prinzip. Ausprobieren, und wenn etwas nicht klappt, macht man es eben anders.

Gab es denn solche Rückschläge?

Aber natürlich, und zwar ständig! Zuerst hatten wir das Salz zu hoch dosiert, und die Masse wurde zu trocken. Bei zweiten Anlauf haben wir uns dann beim Salz gebremst, mit dem Ergebnis, dass die Käsemasse fad schmeckte. Beim dritten Mal stimmte die Dosierung – dafür hatte sich aber durch eine Futterumstellung bei den Rindern die Milch verändert, und der Käse wurde bitter. Ein Desaster!

Das klingt anstrengend ...

Aber es gehört dazu. Nach etlichen Versuchen kam dann nämlich ein Frischkäse heraus, der mich mit seinem lang anhaltenden und tiefen Milchgeschmack richtig überrascht hat. Ich konnte es kaum fassen, dass ein eigentlich banales Produkt wie Frischkäse so etwas überhaupt schaffen kann!

Das ist der »Kerschbacher«. Und was hat es mit dem »Pfaffenwinkler« und dem »Hopfenkäse« auf sich?

Der »Pfaffenwinkler« ist einfach die gereifte Version des »Kerschbacher«: rund, fester und mit weniger Säure.

Beim »Hopfenkäse« haben wir dann noch ein Stück weiter experimentiert, Hopfen in die Masse gegeben und die Rinde mit Salzwasser und Bier gewaschen. Das geschah teils im *Gut Kerschlach*, teils in den Reifekellern meines Bruders Wolfgang. Der Käse, der dabei herausgekommen ist, sieht aus wie ein kleiner Munster und ist recht herzhaft.

Dann haben Sie es ja jetzt endlich geschafft!

Das denken Sie! Dabei geht es jetzt erst richtig los. Wir haben ja noch nicht einmal das ganze Käsejahr durch.

Das Käsejahr?

Je nach Jahreszeit wachsen völlig unterschiedliche Gräser und Kräuter. Deshalb fällt auch die Milch übers Jahr ganz unterschiedlich aus. Mit der Milch aus dem Sommer- und Herbstschnitt und auch aus dem Winterheu haben wir schon gekäst. Aber jetzt kommt dann das Frühjahrsfutter mit seinen frischen Kräutern – ich bin schon ganz gespannt, wie sich unsere Käsesorten dann machen werden.

Und wenn etwas nicht klappt, muss man es einfach wieder neu probieren?

Sie sagen es.

Interview: Matthias Supé

Tölzer Kasladen

Viktualienmarkt
80331 München
Tel.: 089-22 63 22
www.toelzer-kasladen.de

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 9 bis 18.30 Uhr
Sa. 8 bis 16 Uhr

Gut Kerschlach GmbH & Co. KG

Gut Kerschlach 1
82396 Pähl
Tel.: 08808-92 11-0
www.gut-kerschlach.de

Öffnungszeiten

Café und Laden:
Tägl. 7 bis 18 Uhr



Lässt man den »Kerschbacher« reifen, wird er zum »Pfaffenwinkler«, benannt nach der Bilderbuchregion, aus der er stammt. Ein bayerischer Weichkäse mit wenig Säure und feinem Charakter

ECKART WITZIGMANN

apéro

DAS KULINARISCHE ESSPAPIER

Drei Köche und
die **Topinambur**

Wagyu-Rind
aus Bayern

Garnelen
vom Flachland

Portwein
aus der Schweiz

Buddha's Hand
– mehr als Zitrone

Zu Gast bei
Fritz Schilling
Alain Weissgerber



Interview mit **Senta Berger** • **ApfelSherry** aus der Rhön
Bucheckernöl aus der Steiermark • **Neuer Käse** aus Bayern

Genial einfach: wunderbare Gerichte von
Gingi Peez-Petz **Andreas Hillejan** **Urs Messerli**

