

SCHLEMMERPARADIES IM ODENWALD



Odenwälder Käsekeller

Adrienne und Klaus Wolf vom Odenwälder Käsekeller affinieren seit mehr als acht Jahren auch Käse. Darunter viele mit Früchten oder Gemüse.

KÄSE-THEKE: Wie sind Sie auf die Idee gekommen, Käse mit Früchten zu veredeln?

Klaus Wolf: In Ländern wie Italien, Frankreich, Österreich und der Schweiz wird Käse immer zur Vorspeise oder Nachspeise mit Früchten serviert. Und auch in Deutschland wird Käse nicht nur mit der klassischen Traube gerne gegessen. Käse und Frucht, um beides zu vereinen, haben wir uns an das Tüfteln begeben. Der ganze Käse sollte das Aroma der Frucht aufnehmen. Denn wir wollten einen richtigen Obstgeschmack im Käse erreichen.

Was macht Käse vom Odenwälder Käsekeller aus?

Wir präsentieren unseren Kunden ein Komplettpaket. Zum einen haben unsere Käse durch die Früchte auf der Rinde eine besondere Optik. Zum anderen zieht sich der Geschmack der entsprechenden Frucht durch den ganzen Käse. Zu guter Letzt steckt hinter jedem Käse eine Geschichte, ein Stück Käse und ein Stück Obst/Gemüse, das in Handarbeit hergestellt wurde. Echte Manufaktur in Deutschland.

Welche Früchte eignen sich besonders gut zum Verfeinern der Käse?

Ganz oben steht natürlich die Feige, sie eignet sich besonders gut zur Verarbeitung mit Käse. Auch die Aprikose passt sehr gut. Bei der Pflaume mussten wir noch einen Gegengeschmack schaffen. Daher brachten wir die Pflaume mit einem geräucherten Käse in Verbindung. Die Würze des Käses passt dann perfekt zu dem Aroma der Frucht. Kirschen eignen sich zur Verarbeitung mit Käse nicht gut, da die Kirschsäure nicht zur Milchsäure passt. Nach langem Tüfteln ist uns der Hexenkäse gelungen. Ein ganz und gar „verrückter“ Käse, der als einziger auch Kirschen enthält, dazu noch mit Meerrettich, Cranberries, schwarzen Johannisbeeren, Pfefferminze und getrockneten Kirschpaprikas (südafrikanische Pepperdews) verfeinert wird. Als natürliche Farbgeber werden Algen beige-mischt. Die Optik, die Zutaten aus Früchten und Gemüse sowie seine Geschichte (siehe rechts) machen ihn zu einem verrückten Käse.

Was müssen Sie bei der Veredelung mit Früchten beachten?

Die Käse werden mit Fruchtsoße bestrichen. Alle unsere Käserohlinge werden ohne Konservierungsstoffe (Natamycin) hergestellt. Wir bestreichen die Käse mit Senf, ein natürliches Konservierungsmittel. Gleichzeitig ist er Geschmacksträger. In die Käse werden Hohlräume gebohrt, so dass die Fruchtsoße in das Innere gelangt. Nicht nur der Geschmack steht bei dem Produkt im Vordergrund. Der Käse, inklusive der Früchte, muss in der Bedienungstheke leicht zu händeln sein. Wir haben lange an der Fruchtbelegung und der Schneidetechnik unserer Käse gefeilt. Egal, wie die Verkäuferin ihn schneidet, wichtig ist, dass der Kunde immer zu dem Käse auch ein Stück Obst hat.

Welche Käsesorten eignen sich für die Verfeinerung mit Früchten?

Wir haben uns auf Schnitt- und Frischkäse spezialisiert. Seit neuestem führen wir auch einen Vanillefrischkäse mit roter Grütze.

Die Käserohlinge lassen wir nach bestimmten Kriterien herstellen. Wir geben vor, wie viel Milchsäure und welche Kulturen der Käse enthalten sollte. Die Rindenbeschaffenheit und das Alter der Käse sind wichtig. Ist der Käse zu alt, wird die Frucht vom Käsegeschmack überlagert. Das Verhältnis von Käse

und Frucht sollte ausgeglichen sein. Unser Käsekeller hat eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit von 98 bis 99 Prozent. Die Luftfeuchtigkeit ist entscheidend für die Struktur im Käseteig und ausschlaggebend für die Kombination von Käse und Frucht. Alle Käse lagern im Kaltreifungsverfahren.



Geschichte vom Hexenkäse

Verborgen in einem Käsekeller im romantischen Odenwald leben drei Schwestern, die aufgrund ihrer besonderen Fähigkeiten auch gerne als Hexen bezeichnet werden. Sie verzaubern die Leute mit ihren schönen, außergewöhnlichen Begabungen.

Eines Morgens wurde Celestine von einem frischen Geruch aus dem Haus gelockt. Sie streifte durch die sanften Hügel des Odenwaldes, durch frische, saftige Wiesen und kam mit einem Büschel kräftig grüner Minze zurück. Dieser fügte sie nun Meerrettich und Cranberries hinzu und erlangte damit eine Mixtur, eine geheimnisvolle Kombination. Das Ergebnis war ein bisher unbekanntes und einzigartiges Geschmackserlebnis.

Die schöne Candida streifte derweil durch die blühende Natur und spielte mit den Sonnenstrahlen, um diese einzufangen. Plötzlich erblickte sie ihre Freundin, die Feinschmecker-Kuh und bat diese um etwas von ihrer köstlichen Milch für sich und ihre Schwestern. Zuhause angekommen, vermischte Candida die Milch mit Celestines Mixtur zu einem farbenfrohen Augenschmaus. Da kam ihr plötzlich die Idee, dem ganzen noch Lab beizugeben und der Zauber begann zu wirken.

Die Milch wurde zum Käse. Cassandra, die Glückshexe, sah diesen Zauber und belegte den Käse mit der bunten Frische von getrockneten Beeren und Kirschen. Lächelnd und mit funkelnden Augen besprühte sie den Käse mit getrockneten Kirschpaprikas und vollendete das Werk der drei Schwestern, die damit jeden glücklich machen, der davon isst. Nur wer Glück, Freude und Schönheit für sich selbst entdeckt, kann die Odenwälder Käsehexen auch sehen.