

BIOKÄSE

Fortschreitende Reife

Renée Wagener

Käse ist in Luxemburg beliebt - nur produziert wird fast keiner. Hofkäsereien sind rar gesät, doch es tut sich was. Auch im Biobereich.

Donnerstag nachmittag. Der Biohofladen auf dem Schanck-Haff in Hüpperdingen ist geschlossen, trotzdem ist auf Luxemburgs ältestem Biohof so einiges los: Die Getreideproduktion ist in vollem Gange. Neben dem Anbau von Weizen, Möhren und Kartoffeln, werden im Betrieb vor allem aber auch Milchkühe gehalten. Nicht nur wegen der Trinkmilch: Der Schanck-Haff besitzt eine der seltenen Hofkäsereien in Luxemburg - und damit eine wichtige Alternative in einer schwierigen Marktlage.

Vor dem Eingang der Käserei erzählt Bauer Jos Schanck, wie es dazu kam. „Als wir 1980 den Hof auf Bio umstellten, lernten wir in der Öko-Szene Betriebe kennen, die selbst die Verarbeitung organisierten, um ihre Produkte an die Kundschaft zu bringen. Aus der Milch stellten sie zum Beispiel Quark und Käse her.“ Weil sie nicht so viel Milch produzieren wie die Konventionellen, ist es besonders für Biobetriebe wichtig, einen höheren Absatzpreis zu erzielen. Dies wird durch verarbeitete Produkte wie Käse erleichtert, denn hier ist die Kundschaft eher bereit, für ein hochwertiges Produkt mehr zu zahlen. So richteten mehrere Biohöfe in Luxemburg Käsereien ein: auch der Schanckhof, der seit nunmehr zwanzig Jahren Käse produziert.

Nachdem die Ourdaller Käseproduktion eingestellt wurde, gibt es im

konventionellen Bereich in Luxemburg neben dem Quark, Koch- und Schnittkäse von Luxlait und dem Berdorfer Käse nur noch die Mozzarella-Produktion in Fentingen: „In Luxemburg war die Tradition der Käseherstellung nicht da.“ Der Grund, so Bauer Schanck: Es gab zu wenig Milchkühe. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg und verstärkt ab den Sechzigerjahren sei viel mehr Milch gemolken worden: „Man muss bedenken, dass das Ösling vor 100, 150 Jahren ein Armenhaus war. Die Leute hatten nicht viele Kühe. Das bisschen Milch, das die Kühe gaben, wurde zu Brach und Kochkäse verarbeitet.“ Die ersten Dorfmolkereien entstanden erst Ende des 19. Jahrhunderts: „Was nicht auf dem Hof blieb, wurde in Molkereien entrahmt, und die Butter wurde in die Städte verkauft.“

„Das Ösling war vor 100, 150 Jahren ein Armenhaus. Die Leute hatten nicht viele Kühe. Das bisschen Milch, das die Kühe gaben, wurde zu Brach und Kochkäse verarbeitet.“

Erst Ende der Siebzigerjahre, als sich auch in Luxemburg eine Öko-Szene bildete, versuchten sich die Biobäuerinnen und Bauern in der Käse- und Brotproduktion. Viele dieser Aussteiger, erzählt Schanck, seien in der Ära des „Zurück zur Natur“ aufs Land gezogen: „Damals gab es,

nicht wie heute, eine Anzahl junger Leute, die auf die Höfe gingen. Produziert wurde dabei zumeist zur reinen Selbstversorgung.“

Der Biohof in Hüpperdingen hat diese Pionierzeiten gut überlebt. Auch der Käseabsatz entwickelt sich positiv: 2007 stieg die Milchproduktion für Käse von 90.000 auf 130.000 Liter. Die Vermarktung geschieht über die „Biobaueregenossenschaft“ (Biog), ein Zusammenschluss für biologische und biodynamische Landwirtschaft, der auch seine eigenen Bio-Geschäfte führt. Jos Schanck: „Unser Absatz ist über die Biog gewährleistet. Wenn das nicht wäre, wäre die Käseproduktion zu riskant.“ Dazu kommt der Aufwand für den Vertrieb der Ware in den Geschäften: „Da braucht man einen gekühlten Lieferwagen, man

muss Bestellungen aufnehmen usw. Ein ganzes System muss aufrecht erhalten werden.“

Szenenwechsel: Dreißig Kilometer südlich, ein großer Aussiedlerhof bei Stegen. In dem großen, offenen Stall tummeln sich Ziegen, Kühe, ein Schwein. Ein Hahn stolziert herum und kräht. Seit 1995 bewirtschaftet Daniel Baltes den Hof: Nachdem es im Dorf zu eng wurde, zog er hierher. Zunächst wurde der Hof konventionell bewirtschaftet, doch „wie so viele haben wir nach der BSE-Krise 2001 auf Bio umgestellt“. Die Käseproduktion wurde durch die Mitgliedschaft des Bauern im Projekt „Leader Mëllerdall“ angeregt: „Ich habe immer nach etwas gesucht, was die ändern nicht machen. Leader startete dann eine Umfrage, wer an der Her-



Gras von den eigenen Weiden geben dem Käse von Bauer Schanck seinen Geschmack.

FOTOS: RENEE WAGENER



Hygiene ist Trumpf in der Käserei, besonders wenn, wie beim "Hëpperdenger Kéis", Rohmilch verarbeitet wird.

stellung regionaler Produkte Interesse hätte." So entwickelte sich die Idee, Ziegenkäse zu produzieren: „Ich hatte mir zwar schon vorher Gedanken in diese Richtung gemacht, aber der Ansporn von außen hat die Umsetzung beschleunigt.“ 2005 wurden die ersten Ziegen gekauft. Anfangs wollte Bauer Baltes nur die Milch produzieren, doch Kooperationsversuche mit Käsereien scheiterten: „Da haben wir uns kurzerhand entschlossen, im Hof eine Käserei einzurichten.“

Auch die Vermarktung und den Vertrieb organisiert Baltes selbst. Am Eingang des Stalls steht ein großer Lieferwagen mit peppigem Ziegenlogo. Einmal die Woche fährt er damit zu den Bioläden. Dort verkauft er die Hälfte seiner Produktion, die andere Hälfte kommt direkt auf dem Hof oder auf Märkten an die Kundschaft. Den Marktverkauf besorgt mit viel Engagement eine Hausfrau aus dem Dorf.

Baltes, der aus einer Bauernfamilie stammt, kann sich nicht erinnern, dass Eltern oder Großeltern über Käseherstellung erzählten. „Es ist schon ein Unterschied zu Deutschland oder gar Frankreich, wo es in jedem Dorf ein bis zwei Käsereien gibt.“ Einen Grund dafür sieht er in der konventionellen Landwirtschaft: „Die Aktivität des Bauern wurde - auch von der Politik - auf die Produktion der Rohwaren reduziert, nach dem Motto: Melke deine Kühe und produziere dein Fleisch, den Rest besorgen wir.“ Dagegen, so Baltes, hat sich wohl auch niemand gewehrt, denn es war auf eine Art einfacher: „Der Bauer bekam sein Geld und fertig.“ Ihm aber gefällt das

nicht: „Gerade die Verarbeitung und die Vermarktung machen mir Spaß.“ Und er hat auch wachsenden Erfolg damit: 2007 verarbeitete der Betrieb schon 25.000 Liter Milch, dieses Jahr werden es noch mehr sein. Sowie so gilt für Baltes: „Im Biobetrieb läuft der Hof besser als vorher.“

„Die Aktivität des Bauern wurde - auf die Produktion der Rohwaren reduziert, nach dem Motto: Melke deine Kühe und produziere dein Fleisch, den Rest besorgen wir.“

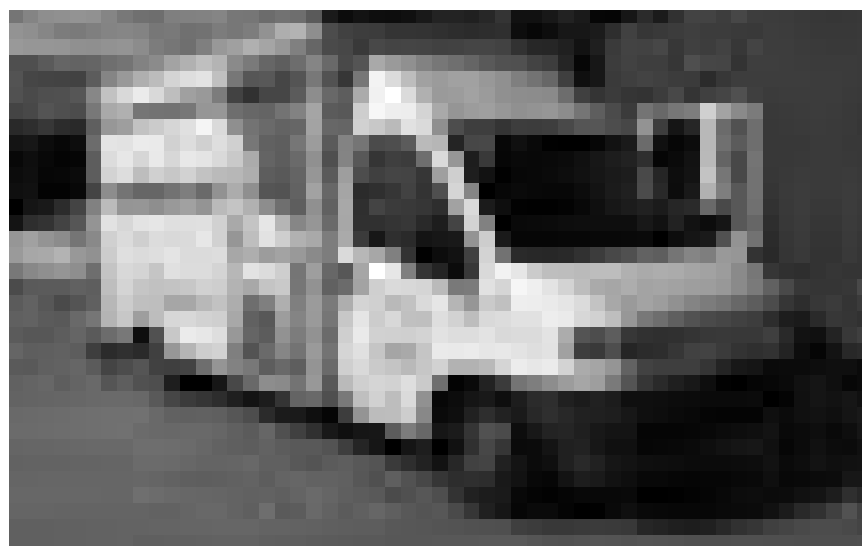
Der Schanck- und der Baltes-Hof besetzen in Luxemburg als einzige die Nische der Biokäseproduktion. Bislang leben sie recht gut nebeneinander: In Hëpperdingen wird nur Kuhkäse produziert, in Stegen nur Ziegenkäse. Die Produktion des Schanck-Hofs ist, was die Käsesorten betrifft, eher klassisch ausgerichtet: der Camembert-ähnliche „Mëllen Hëpperdenger“ und der „Hëpperdenger Kéis“, ein Schnittkäse mit verschiedenen Gewürznoten, der von der Produktionsweise her an einen Gouda herankommt. Daneben gibt es Frischkäse, in Öl eingelegt, und Quark.

Auf dem Baltes-Hof experimentiert man gerne: So gibt es den Schnittkäse unter anderem mit Boxhornklee oder Knoblauch, den Weichkäse „à la Camembert“ auch mit ganzen Pfefferkörnern, der Frischkäse wird etwa mit Honig und Zitronengras eingelegt. Auch ein Feta- und ein Münster-ähnlicher Käse werden produziert. Daniel Baltes: „Neue Geschmacksrichtungen testen wir zuerst bei der Familie und Bekannten.“

Aber auch in Hëpperdingen hegt man Pläne für neue Käsesorten. Bauer Schanck träumt von einem Bergkäse: „Das wäre von der Produktionsweise her eine Art Schweizerkäse.“ Bergkäse wird „höher gebrannt“, wie Schanck sagt: Die Milch wird statt auf 37 auf 49 Grad erhitzt. „Dadurch wird der Käse steriler und hält sich sehr lange. Der lagert dann auch viel länger, bis zum Winter. Er hat aber auch, finde ich, einen viel harmonischeren Geschmack.“ Käse die länger reifen, sind jedoch wirtschaftlich risikoreicher.

Der Hëpperdinger Hofkäser, Dominik Gobac, erklärt: „Ob du Fehler machst, merkst du erst nach sechs Wochen.“

Während man in Hëpperdingen zumindest für den Schnittkäse Rohmilch verwendet, wird in Stegen derzeit nur pasteurisierte Milch verarbeitet. Die Produktion von Rohmilchkäse erfordert die Einhaltung besonderer Hygienebestimmungen. Jos Schanck: „Ein-, zweimal im Monat werden von jeder Käsesorte Analysen gemacht. Auch die Veterinärinspektion kontrolliert bei uns regelmäßig.“ Die Hygiene beginnt schon beim Füttern und Melken der Tiere: „Wenn man biologisch füttert, bleiben die Tiere und Euter gesünder. Käse ist nie hundert Prozent steril, so der Biobauer, denn es ist ein lebendiges Produkt: „Die Milchsäurebakterien, welche die Umreifung be-



Wie kommt der Käse zur Kundschaft? Biobauer Daniel Baltes beliefert die Bioläden selbst.

Ihre Milch liefert die Grundlage für ein „produit du terroir“: Die Ziegenhaltung auf dem Baltes-Hof wurde vom Leader-Projekt Müllerthal angespornt.



wirken, machen auch den Geschmack des Käses aus.“

Das Lab, das notwendig ist, um die Milch zu „dickzulegen“, und die Fermente, die dem Käse seinen eigenen Geschmack und seine Konsistenz zu geben, kaufen beide Betriebe hinzu. Dabei nehmen sie eine gewisse Standardisierung in Kauf. Käser Dominik Gobac weiß, dass es in der Schweiz und Österreich noch „Sirtenkulturen“ benutzt werden: Diese Bakterienstämme werden aus der Molke gewonnen, dem Nebenprodukt, das bei der Gerinnung der Milch entsteht. So produ-

ziert jeder Hof „seinen“ individuellen Käse. „Auf den kleinen Almen gibt's das noch, die beheizen auch ihre Kessel noch mit Holzfeuer, und das Trinkwasser kommt aus dem Bachlauf.“

In Luxemburg nicht denkbar. Doch Jos Schanck meint: „Die Fermente mögen standardisiert sein, die Käse werden doch unterschiedlich. Das Futter variiert je nach Gegend. Es ist wie beim Wein: Der Wein wird überall mehr oder weniger ähnlich produziert, aber der Boden und die Lage spielen eine große Rolle für den Geschmack.“ Wenn die Kühe nicht wie jetzt auf der

Weide grasen, erhalten sie Heu, das nur vom Hof stammt. Das tut seinen Teil zum Geschmack. Natürlich, so der Biobauer, erwartet die Kundschaft eine gleichmäßige Qualität, und der Geschmack muss stimmen. Auch Daniel Baltes betont, dass es nicht darum geht, mit Gouda-Fermenten einen möglichst typischen Gouda herzustellen: „Das Grundrezept ist das gleiche, aber trotzdem entstehen dabei unzählige Richtungen.“ „Typisch“ findet er zum Beispiel an seinem Käse den recht sanften Geschmack.

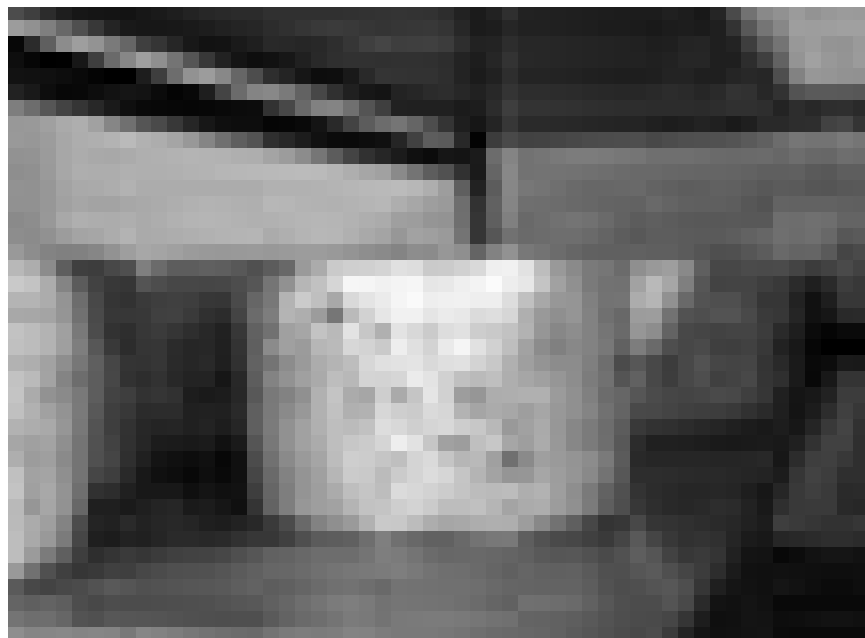
„Beim Käse ist es wie beim Wein: Er wird überall mehr oder weniger ähnlich produziert, aber der Boden und die Lage spielen eine große Rolle für den Geschmack.“

Für eine weniger standardisierte Produktionsweise würde in Luxemburg nicht nur die Tradition fehlen. Mangels Nachfrage wird im „Lycée technique agricole“ in Ettelbrück überhaupt keine Ausbildung im Bereich Käserei angeboten. Jos Schanck: „Sogar über die paar Stunden Biolandbau, die angeboten werden, meutern manche Jungs.“ Sowohl der Hüpperdinger Käser als auch die Käserin im Betrieb Baltes haben

in Deutschland eine Ausbildung in handwerklicher Käseverarbeitung absolviert. Dass es die wieder gibt, ist, so Schanck, dem Biolandbau zu verdanken. Die Ausbildung für MolkeristInnen ist dagegen industriell ausgerichtet, diese arbeiten in den hochtechnisierten Großmolkereien. Ohne Ausbildung ist Käseherstellung jedoch eine riskante Sache, so Schanck: „Es gab ja schon mehrere Betriebe, die mit der Milchverarbeitung angefangen und wieder aufgehört haben. Das ist nicht so einfach.“

Trotzdem: Biokäse findet Absatz. Das liegt nicht nur an der biologischen Produktionsweise. Bauer Schanck betont, wie wichtig es ist, dass der Käse identifizierbar ist: „Bio wird zwar immer populärer, aber wenn alles anonym wird, werden die Produkte austauschbar.“ Nicht umsonst tragen die verschiedenen Käsesorten den Hofnamen. Für den Käser steht sein Käse auch für lokale Produktion. „Den Leuten gefällt, dass der Käse hier aus der Gegend kommt.“ Auch ihm selbst mundet sein „produit du terroir“: Am liebsten mag er den Frischkäse in Öl, oder einen schön reifen Camembert.

Siehe auch woxx-Artikel „Redécouvrir le fromage“ in woxx Nr. 851.



Kräuter geben dem Stegener Ziegenkäse eine besondere Note.