

Ein Lebensmittel, das lebt

ROHMILCHKÄSE Es gibt Leute, denen kann ein Käse nicht kräftig genug sein. Bei Timo Hippner von der Coburger Stadtsennerei sind sie an der richtigen Adresse.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED

SIMONE BASTIAN

Für Timo Hippner ist Käse „etwas, das lebt“. Und so ein Lebens-Mittel braucht besondere Pflege und Behandlung, bis man es genießen kann. Das Prinzip der Käseherstellung hat sich über 5000 Jahre hinweg kaum verändert: Milch gerinnt, die feste Masse, der Bruch, wird in Formen gefüllt oder gepresst, je nach Sorte werden Salz und gegebenenfalls Schimmelpilze beigefügt, und dann darf er ruhen.

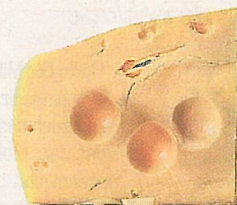
Bakterien erwünscht

Die einen Käse werden aus der Form genommen, immer wieder mit speziellen Flüssigkeiten gewaschen und gebürstet, die anderen dürfen in großen Kellern liegen und reifen. Käse aus Frühjahrmilch schmeckt anders als Heukäse, abgesehen davon, dass für einen guten Käser niemals Milch von Kühen verwendet wird, die Silage gefressen haben. Denn die schmeckt man.

So verbreitet die Verwendung pasteurisierter Milch inzwischen ist, so sehr schwört der Kenner auf Rohmilchkäse. Die brauchen freilich schon bei der Herstellung große Hygiene, damit nur die erwünschten Mikroorganismen die Milch befallen, und Sorgfalt bei der weiteren Pflege. Die übernimmt Timo Hippner selbst, im Felsenkeller irgendwo unter der Coburger Altstadt. 82 bis 86 Prozent Luftfeuchtigkeit, 13 bis 16 Grad konstante Temperatur braucht der Käse, um natürlich zu reifen. Hygienisch bedeutet nicht: steril sauber. Um zu Käse zu werden, braucht die Milch Pilze und Bakterien. Das macht den Käse nicht unbedingt schön, aber schmackhaft. Und die Rinde lässt sich abschneiden.

Zucker gegen Schimmel

In der Käserei, im Reifekeller und im Fachgeschäft geht's dem Käse noch ganz gut. Aber was ist im heimischen Kühlschrank? „Käse nie luftdicht verpacken“, rät Hippner. „Käse muss atmen.“ Das Stück entweder im atmungsaktiven Einwickelpapier aus dem Laden lassen oder in eine Käseglocke legen. Ein Stück Apfel hinein, um Feuchtigkeit zu spenden, oder, noch besser, einen Würfelzucker. Er vertreibt unerwünschte Schimmelpilze. Selbst Pergamentpapier ist zum Lagern im Kühlschrank besser geeignet als Frischhaltefolie oder verschlossene Plastikdosen. Aber Moment, hat Hippner den Käse in der Theke seiner „Stadtsennerei“ nicht auch in der Folie? „Nie länger als zwei, drei Stunden“, betont er. Bleibt der Käse zu lange in der Folie, schmeckt er seifig und setzt Weißschimmel an.



Wege zum Käse

Kaufen Im Fachgeschäft kaufen. Dort gibt es Beratung, Probierstückchen, und der Käse wird frisch vom Laib geschnitten. Manche Fachhändler affinieren ihren Käse selbst, bringen ihn also im eigenen Keller zum gewünschten Reifegrad.

Probieren Mit milden Käsen beginnen. Auch sie haben viele Aromen, schmecken aber nicht so scharf oder beißend wie viele ausgereifte Käse. Ruhig an Schafs- und Ziegenkäse wagen. Viele schreckt das „Böckeln“ des Ziegenkäses ab. Aber wem hat schon der erste Schluck Rauchbier geschmeckt?

Besichtigen Wenn es sich ergibt, eine Handwerks-Käserei oder einen Bauernhof besuchen, der selbst Käse herstellt, „damit man sieht, wie viel Arbeit dahinter steckt“, rät Timo Hippner.



Timo Hippner mit seinen selbst gepflegten Ziegenkäsen.

Foto: S. Bastian