

Einmal im Leben „Käsbatscher“ sein

In einem Gewölbekeller unter der Stadt lagern die Laibe / Der Traum vom eigenen Weichkäse

Wenn Timo Hippner mit Eimer und Bürste in der Hand in seinen Gewölbekeller hinunter steigt, dann will der 30-Jährige bestimmt nicht die Treppe scheuern. Er „aviniert“ seine „Schätze“, die tief unter der Stadt bei Temperaturen zwischen 14 und 16 Grad und einer konstanten Luftfeuchtigkeit 80 Prozent lagern.

COBURG - „Ein aromatischer Käse“, sagt Timo Hippner, „sollte aus Rohmilch hergestellt sein und muss sorgfältig ausgebaut werden.“ Und genau das tut der junge Mann, wenn er sich nach Geschäftsschluss in die Coburger „Unterwelt“ aufmacht.

„Käseverrückt“ seit frühester Jugend

Der gelernte Schreiner, der nach eigenen Angaben seit seiner Kindheit „käseverrückt“ ist, hat nur ein paar Steinwürfe vom Marktplatz entfernt einen Gewölbekeller gefunden, in dem ideale Bedingungen herrschen, um Käselaiber auf offenen Holzregalen lagern zu können.

Mehrmals in der Woche steigt Hippner die schmale Treppe hinab, um die 30 bis 40 Kilogramm schweren „Wagenräder“ zu pflegen. „Den jungen Käse kann man nicht einfach hier liegen lassen, ohne sich darum zu kümmern. Der würde in kürzester Zeit verderben“, erklärt Timo Hippner.

Alle zwei bis drei Tage muss er deshalb die Käselaiber untersuchen, wenden und „avinieren“. Und das geht so: In einem Eimer mischt der „Käsepfleger“ einen Sud aus allerlei Zutaten an. Was-



Sieht aus wie im Allgäu, ist aber in Coburg: In einem Gewölbekeller tief unter der Stadt lässt Timo Hippner Rohmilchkäse heranreifen. Die Laiber müssen alle paar Tage kontrolliert, gewendet und mit einem Sud „aviniert“ werden.

FOTO: FRANK SCHULZ

ser und Salz sind die Hauptbestandteile der würzigen Brühe, aber auch Rot- oder Weißwein, Gewürze und Kräuter können hinzugefügt werden.

Sind alle Zutaten gut miteinander vermischt, taucht Hippner eine kreisrunde Bürste, die mit kurzen Naturborsten besetzt ist – den so genannten Käsewäscher – in die Brühe und beginnt die Laibe mit der Flüssigkeit zu benetzen. „Man darf nicht zu stark aufdrücken, sonst wäscht man den Flor ab“, erklärt Hippner. Sind die Laibe einer nach dem anderen „gewaschen“, werden sie gewendet und kommen zurück auf die Holzplatten des Regals. Dann beginnt der wichtigste Teil des so genannten Avinierens: der Reifeprozess.

Durch die hohe Luftfeuchtigkeit und die nahezu konstante Temperatur in dem Gewölbekeller kann sich das Aroma des Suds mit dem Eigengeschmack des Käses verbinden. Ferner entsteht so eine Kruste, die atmungsaktiv ist, vor Schimmel schützt und die wertvollen Laibe nicht austrocknen lässt.

Je nachdem, wie der Käse später einmal schmecken soll – zart-schmelzend cremig oder charaktervoll herzhaft – kann die Reifezeit bis zu 36 Monaten dauern. Und das bedeutet den Laib mehr als 300 Mal prüfen, „waschen“ und wenden. „Wenn man die Arbeitszeit für einen solchen Käse korrekt abrechnen würde, wäre er so teuer wie Trüffel“, ist sich Timo Hippner sicher.

Da diese „Edelstinker“ dann wahrscheinlich keiner kaufen könnte, rechnet Hippner seine abendlichen Kellergänge einfach nicht mit spitzem Buchhalterstift nach, sondern verbucht sie unter der Rubrik Hobby.

Die Milch macht's: Silo ist verpönt

Trotzdem freut sich der Coburger, wenn er Feinschmecker findet, die seine hausgemachten Käsekreationen zu schätzen wissen. In der „Stadtsennerei“ in der Badergasse verkauft Hippner

sie zusammen mit Produkten aus ausgesuchten Sennereien Süddeutschlands, Österreichs und der Schweiz.

Der Ausgangspunkt für all diese Käsespezialitäten ist stets ein frischer Käse aus Rohmilch. „Das schmeckt einfach ganz anders“, urteilt Timo Hippner. Im Gegensatz zu pasteurisierter Milch, die auf etwa 72 Grad erwärmt wird, darf Rohmilch bei der Verarbeitung nur maximal 32 Grad warm werden. Das soll die Originalflora der Milch erhalten und beim Käse einen Geschmacksumfang möglich machen, über den industriell hergestellter Käse aus pasteurisierter Milch angeblich nicht verfügt.

„Die Herstellung von Rohmilchkäse ist reines Handwerk“, schwärmt Timo Hippner. Da die Milch nicht gelagert werden könne, müsse sie jeden Tag – auch an den Sonn- und Feiertagen – sofort frisch verarbeitet werden. Und das machen heute eben nur noch wenige kleine Betriebe. Sennereien, die ihr Handwerk besonders gut beherrschen, kennt Timo Hippner im

Allgäu, im Bregenzer Wald und in Tirol. Die besucht er mindestens einmal im Monat, um dort die Käse einzukaufen, die er später in eigener Regie veredelt.

Und warum kommt keiner dieser Käse aus dem Frankenland? „Ganz einfach“, erklärt der Käseexperte „in unserer Gegend erhalten die Kühe Silofutter, das die Milch geschmacklich beeinflusst.“ Während der „Silo-geschmack“ bei der Pasteurisierung wieder verschwinden würde, könnte man diese Milch für die Rohmilchkäse-Produktion nicht mehr verwenden.

Dennoch träumt Hippner von einem selbst gemachten Weichkäse aus silofreier Milch. Bislang hat er noch keinen Bauern gefunden, der das richtige Rohprodukt liefern könnte. Deshalb steht seiner Karriere als „Käsbatscher“ noch einiges im Wege. Käsbatscher ist übrigens der fränkische Ausdruck für diejenigen, die mit der Hand die Rotschimmelkulturen auf den frischen Weichkäse aufgetragen haben. Früher funktionierte das also auch mit Frankemilch. nk



Auf die Kuh kommts an: Will man Rohmilchkäse produzieren, dürfen die Tiere kein Silofutter fressen.