

Geschmackvolles im Geheimversteck

KÄSE Die Laibe im Keller von Timo Hippner brauchen nach ihrem langen Weg aus dem Allgäu noch eine lange Ruhephase in oberfränkischer Luft, ehe sie zu einem wahren Leckerbissen werden. Nach jedem „Versucher“ beißt er in einen Apfel, um den Geschmack zu neutralisieren.

VON NADINE DEUSING

Roth am Forst – Timo Hippner bewahrt drei Schätze in einem Steinkeller auf: Käseläibe aus frischer Rohmilch, hergestellt. Ihrer fachgerechten Pflege zur Veredelung bedarf es jeder Menge Kraft, Zeit und Fingerspitzengefühl.

Auf den ersten Blick sieht es aus wie ein flacher Hügel aus Gras. Stünde die alte Holztür und damit der Blick auf das Innere nicht offen, würde niemand vermuten, dass sich unter der Erhebung ein Gewölbekeller aus Stein verbirgt. Ein echtes Geheimversteck. Timo Hippner hat es vor Kurzem für sich entdeckt. Seitdem bewahrt er seine Schätze darin auf: Drei riesige Laibe aus Käse. In einem hellen hölzernen Regal lagern sie.

„Der obere ist aus dem Allgäu, die unteren aus dem Bregenzer Wald“, erklärt der Käseliebhaber, der seit sechs Jahren einen Laden in Coburg betreibt. Das Besondere an den Laiben: Sie sind aus silofreier Milch hergestellt. „Die Rohmilch wird frisch verarbeitet, und übersteigt die Temperatur von 34 Grad nicht. Außerdem stammt

sie von Bergkühen, die nur natürliches Futter in Form von Heu und Gras fressen“, so der Fachmann.

Um Käse von derartiger Qualität zu finden, macht sich Timo Hippner alle zwei Wochen auf den Weg: Von Sonntag bis Montag, wenn sein Geschäft in der Badergasse geschlossen hat, fährt er ins Allgäu, anschließend an den Bodensee, über die Grenze nach Österreich und zurück – über 1250 Kilometer an zwei Tagen. Auf seiner Reise besucht er jedes Mal sieben Käereien.

In großen Kellern lagern dort die Laibe, aus denen er sich die besten Stücke auswählt. „Ich achte auf das Alter des Käses und auf die Nachfrage meiner Kunden. Im Winter bevorzugen sie kräftigen Bergkäse.“ Im Sommer ist leichtere Kost gefragt. „Eine große Rolle“, so Hippner, „spielt natürlich auch der Geschmack“. Mit einem Apfel in der Hand – zum Neutralisieren nach jedem Bissen – kostet er das Fleisch aus den Laiben in den Kellern.

Vergleich mit dem Wein

Jetzt sind es seine eigenen, die er probieren will, um den Reife-

grad herauszuschmecken. Zu diesem Zweck zieht er ein schaufelartiges Messer mit einem Holzgriff aus der Tasche. „Das ist ein Probenzieher“, erläutert er. Ähnlich wie einen Korkenzieher beim Öffnen einer Flasche Wein bohrt Timo Hippner das Gerät in den Laib im untersten Regalfach. Immer tiefer bohrt sich die Klinge in den Käse. Mit etwas Kraftaufwand zieht er die Probe: Feinster weißer Käse steckt in der Schaufel.

Bitteres Aroma

Sorgfältig nimmt der Kenner das längliche Stück unter die Lupe. Sein Urteil: „Es weist noch keine Risse auf.“ Endlich bricht er ein kleines Eck von der Käsewurst ab. Langsam lässt er sich den cremigen Geschmack auf der Zunge zergehen. Kauend erklärt er: „Wenn der Käse ein ganz leicht bitteres Aroma bekommt oder kleine Risse aufweist, ist der Reifeprozess vorbei – er darf geschlachtet werden. Dieser hier kann aber ruhig noch einige Zeit lagern.“

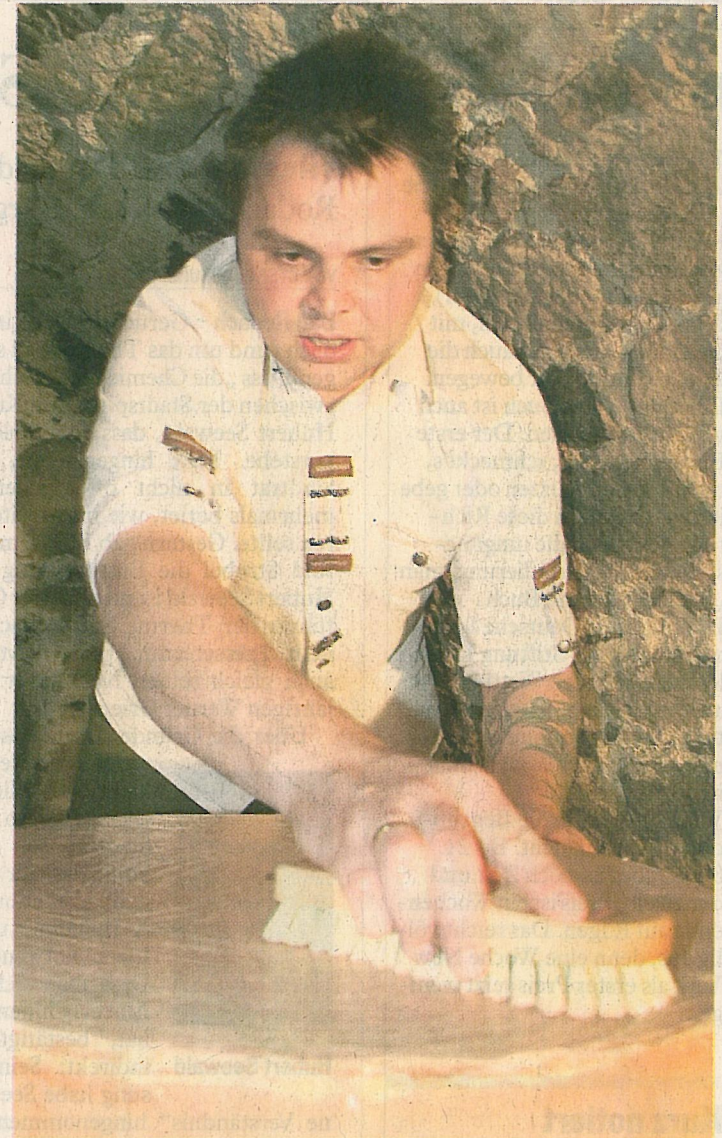
Den Rest im Probenzieher schiebt er anschließend in der Schaufel wieder zurück in den Laib und versiegelt so das kleine

Loch, das sich darin befand. Damit keine Spuren mehr in der Rinde sichtbar sind, verschleißt er die Einstichstelle zusätzlich mit etwas Wasser, das er mit dem Finger darüber schmiert.

Timo Hippner wirft einen Blick auf die beiden Thermometer, die links und rechts am Regal hängen. Er nickt zufrieden: „85 Prozent Luftfeuchtigkeit bei einer Kellertemperatur von 17 Grad – das ist für den Reifeprozess optimal.“ Wäre es nicht feucht genug, müsste der Käsekennner Wasser über den Steinboden schütten. Heute ist dies nicht der Fall. Stattdessen nimmt er den Wasserkanister und kippt seinen Inhalt in einen Eimer. Mit dazu gibt er zwei Hände voll herkömmliches Salz und etwas Weißwein aus einem großen Weinbottich. Der junge Mann krepelt sich die Ärmel seines Hemdes nach oben. Mit aller Kraft hievt er den Allgäuer Bergkäse aus dem obersten Regalfach. Der Laib wiegt 30 Kilo. Der Steinkeller ist sehr niedrig. Nur an einer Stelle, genau in der Mitte – am höchsten Punkt der Wölbung – kann Hippner aufrecht stehen.

Mit beiden Händen legt er den Käse auf einen kleinen Holztisch und prüft seine Rinde. „Tadellos“, stellt er fest. Jetzt nimmt er den vollen Eimer zur Hand und taucht eine Wurzelbürste aus Naturhaarborsten in den würzigen Wein-Wasser-Salz-Sud. Mit sanftem Druck bürstet er über die Rinde des Laibes. „Pflege ist das A und O“, sagt er während seiner Arbeit: „Sonst wird die Oberfläche rissig.“

Überhaupt könne man bei gutem Käse, wenn man sich nicht um die Laibe kümmern, viel kaputt machen. Die Qualität von schlechtem Käse könne im Gegenzug durch regelmäßige Pflege und richtige Lagertemperatur gesteigert werden. Zu fest darf der Experte beim Bürsten nicht aufdrücken: „Sonst wasche ich den Flor ab.“ Das sei in



Sorgfältig behandelt Timo Hippner seine Käseläibe, die zum Teil bis zu 30 Kilogramm wiegen. Zu fest darf er beim Abbürsten jedoch nicht aufdrücken.

Fotos: Nadine Deusing

etwas so, als ob man sich die Haut abschürfe.

Nachdem der Käse rundum bearbeitet wurde, ist seine Rinde feucht und schmierig. Ihn hoch zu heben, gestaltet sich nun noch schwieriger. Doch Timo Hippner ist es gewohnt: Zweimal in der Woche steht die Prozedur an. So oft muss der Käse während des Reifeprozesses gewaschen werden. Nur so bleibt die Rinde atmungsaktiv und be-

wahrt das Innere vor dem Austrocknen. Elf Monate lagern die beiden Laibe aus dem Bregenzer Wald bereits im Keller. „An Weihnachten sind sie voraussichtlich fertig.“ Der Allgäuer ist erst seit sieben Monaten in Hippners Obhut.

Er wird noch länger brauchen, bis er ein herzhaftes Geschmacksaroma entfaltet hat und im Laden verkauft werden kann.



Der „Probenzieher“ ist ein wichtiges Instrument zur Ermittlung des Reifegrades.