



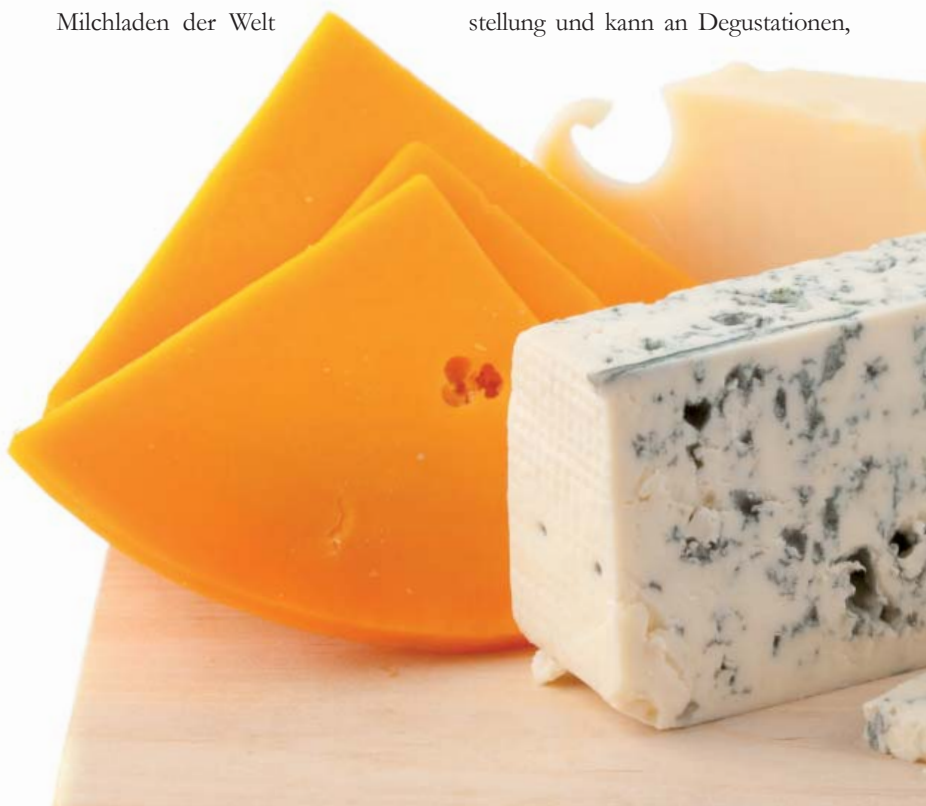
Willkommen im DLG-Käse-Guide 2011!

Auf den Spuren historischer Käseerzeugung geht es durchaus unterhaltsam zu, wie Käsemuseen in Westfalen, Hannover oder im süddeutschen Endingen zeigen. Mit Käsekursen offerieren viele Häuser zudem lehrreiche Veranstaltungen nach dem Motto „Do it yourself“.

Entdecken Sie den kulinarischen Kosmos Westfalens auf der Straße der Genüsse im Nieheimer Culinarium oder den schönsten Milchladen der Welt

aus dem 19. Jahrhundert. Wer dem Käsemeister über die Schulter schauen möchte, ist bestens aufgehoben im Upländer Milchmuseum in Willingen-Usseln.

In nahezu allen Käse erzeugenden Regionen Deutschlands gibt es Käsestraßen. Hier haben sich Käsereien zusammengeschlossen und bieten eine Fülle kurzweiliger Programme für Käseliebhaber und Feinschmecker. Dort erfährt man Wissenswertes rund um die Käseherstellung und kann an Degustationen,





Käsemärkten, Hofbesichtigungen oder Veranstaltungsreihen teilnehmen.

Interessante Angebote gibt es auch für Jugendliche. Weil Kinder oftmals mit Fastfood besser vertraut sind, als mit frischen Produkten, setzt die sensorische Schulung des Nachwuchses auf Kreativität und den praktischen Bezug zum Produkt. In punkto Käse zeigt eine Allgäuer Schulmolkerei, wie Jugendliche Molkereierzeugnisse kennen und schätzen lernen.

Gemeinsam mit Wein und Bier ist Käse nicht nur eines der ältesten Lebensmittel der Welt, sondern das vielfältigste handwerkliche Genussprodukt, das

wir kennen. Die Sortenvielfalt ist eng verknüpft mit der Tradition und der Jahrhunderte alten Geschichte des Käses. Im vorliegenden DLG Käse-Guide 2011 erfahren Sie alles über die Historie des Naturprodukts und die modernen Herstellungsverfahren. Außerdem finden Sie eine Auswahl der besten Käseproduzenten aus Deutschland und dem europäischen Ausland, die für ein verlässliches und langjähriges Qualitätsmanagement stehen.

Kurzweilige Entdeckungsreisen entlang der schönsten Käsestraßen wünscht die Redaktion der DLG-Käse-Guides 2011.



Käsevielfalt – Historisch gesehen





Gemeinsam mit Wein
und Bier ist Käse nicht
nur eines der ältesten
Lebensmittel der Welt,
sondern das vielfältigste
handwerkliche
Genussprodukt, das
wir kennen. Seine
Sortenvielfalt ist eng
verknüpft mit einer
Jahrhunderte alten
Geschichte.



Im Konsum von Käse werden wir nur von unseren Nachbarn im Westen und Süden, in Frankreich, Griechenland und Italien übertroffen. Deutsche Feinschmecker lieben Käse. Nach Berechnungen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung konsumieren die Bundesbürger im Durchschnitt rund 22,2 Kilogramm Käse pro Kopf und Jahr. Tendenz steigend. Im Jahr 2000 verspeisten die Deutschen pro Person noch zirka ein Kilogramm weniger als im Jahr 2009. In den Nachkriegsjahren waren es nur insgesamt rund fünf Kilogramm.

Interessanterweise ist Deutschland mit einer Produktionsmenge von über 2,2 Millionen Tonnen der größte Hersteller von Käse innerhalb der Europäischen Union und überholt damit die klassischen und traditionsreichen Käseländer wie Frankreich oder die Niederlande. Seit vielen Jahren ist die Bundesrepublik Exportweltmeister in Sachen Käse.

Es geht aber nicht nur um Quantität. Das Interesse an handwerklich gefertigten Produkten, innovativen Neuheiten und einer Sortenvielfalt von Molkereierzeugnissen ist hierzulande





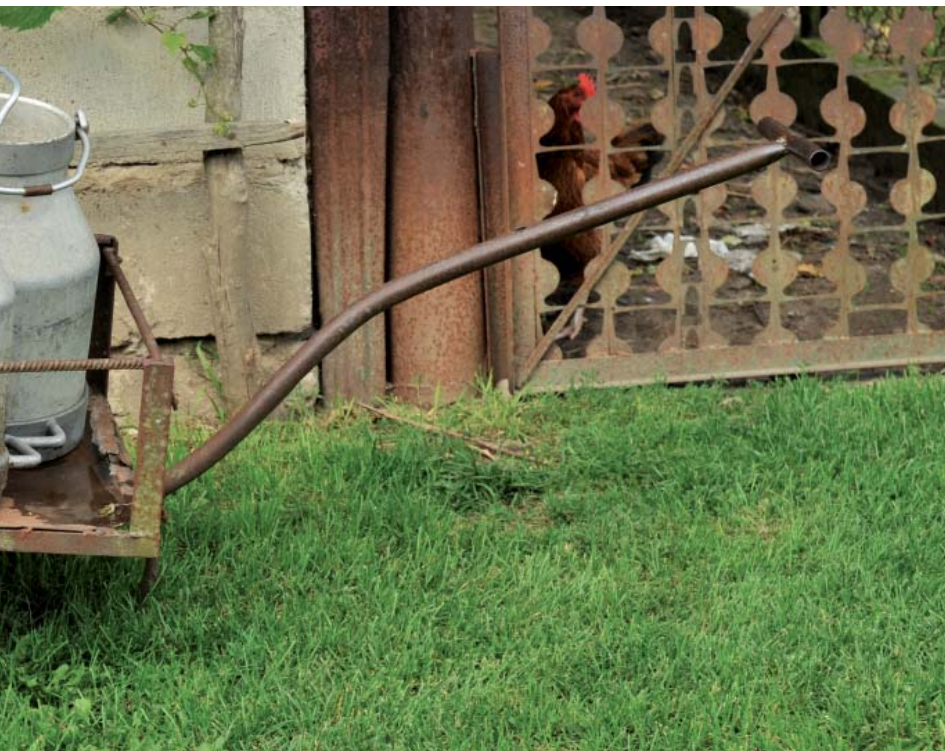
und im europäischen Ausland größer, als in den Überseeländern. Die USA als größter Käseproduzent der Welt sieht einen Schwerpunkt vor allem in der Schmelzkäseherstellung.

Der erste Labkäse

Die Vielfalt der Sorten ist ein europäisches Charakteristikum, das mit der Tradition und der Geschichte des Milchprodukts einhergeht. Als eines der ältesten Lebensmittel der Welt ist Käse gemeinsam mit Wein, aber auch

mit Bier, das vielfältigste handwerkliche Genussprodukt, das wir kennen. Die Entstehung des Käses führt uns weit in die Vergangenheit zurück, als man das Naturprodukt zufällig erfunden hatte. Vor rund zehntausend Jahren entdeckte man, dass in Tontöpfen aufbewahrte Milch sauer wurde und nach einigen Tagen dickflüssig. Unter dem Einfluss von Wärme und Luft hatten sich Milchsäurebakterien gebildet und der erste Sauermilchkäse war entstanden.

Ebenfalls unbeabsichtigt wurde eine weitere Käsesorte von Schafhirten





„hergestellt“. Während sie ihre Tagesration an Milch in Schafsmägen transportierten, verwandelte sich die Flüssigkeit durch Reste des Verdauungssegments Lab, durch den Einfluss von Wärme und die ständige Bewegung zu einem festen Kloß. Das Produkt darf als erste Labkäsevariante gelten.

Käse gibt es, seit Menschen Säugetiere domestizieren und Kühe, Schafe und Ziegen zur Erzeugung von Milch und Fleisch nutzen. In der Mittelsteinzeit, etwa zwischen dem 10. und 8. Jahrtausend vor Christus verfügte man erstmals über größere Mengen tierischer Milch. Diese ursprüngliche Form der Käseherstellung wurde über die folgenden Epochen an unterschiedlichen Orten weiter entwickelt und verfeinert.

Sehr viel später erst verbreiteten sich Rezepturen über weitere Entfernungen und wurden überliefert.

Käse als Opfergabe

Das Tempelfries von Ur zeigt die ältesten bildlichen Darstellungen von Menschen, die Tiere melken und Käse herstellen. Sie datieren um die Zeit des 6. Jahrtausends vor Christus. Diese relativ einfach herzustellenden Sauermilchkäse bereicherten das Nahrungsangebot der Menschen, insbesondere aber waren sie einfacher zu lagern und haltbarer als frische Milch. Sie ließen sich leicht transportieren und halfen, das knappe Sortiment an Nahrung über längere Zeiträume sicher zu stellen.

Hier fand man erste bildliche Darstellungen der Käseproduktion: Tempel von Ur im Zweistromland





Käse für China

In der Küche Asiens, Afrikas oder Südamerikas spielt Käse kaum eine Rolle. Chinesen etwa empfinden das im Westen als Delikatesse angesehene Produkt als verdorbene Milch. Das könnte sich jedoch in Zukunft ändern. Unlängst brachte ein Chinese von seiner Studienzeit auf Korsika nicht nur seine Vorliebe für Ziegenkäse, sondern auch eine Geschäftsidee zurück in die Heimat. Mit einem Camembert aus der eigenen Käserei in Peking möchte er seine Landsleute auf den Geschmack bringen. Noch stößt er auf Skepsis, aber möglicherweise setzt der Pekinger Unternehmer einen Zukunftstrend für China.

Schimmelpilzkäsesorten konnte man in vorgeschichtlicher Zeit vermutlich noch nicht gezielt herstellen, wohl aber entdeckte man, dass Edelschimmel im Gegensatz zu ungenießbarem, verdorbenem Käse den Geschmack des Milchprodukts verbessern konnte.

In dieser Hinsicht besaß man in den Ländern des Schwarzmeerraumes, in Nordafrika, Ägypten, Mesopotamien und Kleinasien bereits um 5000 vor Christus ein erstaunliches Wissen um die Kunst der Käseherstellung. Auch die Griechen schätzten den Genuss von Käse, der zur begehrten Handelsware wurde und als Opfergabe diente. In seiner Odyssee, die im 8. Jahrhundert vor Christus schriftlich dargelegt wurde, berichtet Homer von der stärkenden Wirkung des Käses, dem man sogar eine aphrodisierende Komponente zuschrieb. Eine wissenschaftliche Abhandlung über die Weiterverarbeitung von Milch findet sich in den Pragmatien von Aristoteles.

Die Kunst der Käserei wurde im Römischen Reich weiter verfeinert. Man kannte bereits gesalzene und ungesalzene, weiche und harte Käsesorten. Käse gehörte zum Proviant der Legionäre und wurde in vielen Rezepten und Backwaren weiterverarbeitet. Kaiser Diokletian ließ um 300 nach Christus eine Höchstpreisverordnung für Käse erstellen, die auch Qualitätsanforderungen festlegte. Milch und Molke nutzte man als Haut- und Haarpflegemittel und als gesundheitsfördernde Nahrung. Durch die Expansion des Römischen Reichs verbreitete sich die Käsekultur in den einzelnen Provinzen. So entstand eine Vielfalt von Käsesorten, die als Basis für die heute existierende Käsekultur gelten darf.

Profitabler Handel

Zu einem profitablen Geschäft wurde der Käsehandel für die Germanen, die bald die Traditionen und das Wissen ih-



Küche im Mittelalter

rer Vorfahren übernahmen und weiter verfeinerten.

Den Weg in nördlichere Regionen fand die Kunst der Käseherstellung mit der Überquerung der Alpen durch die Kelten im 4. Jahrhundert vor Christus. Schon damals kannte man Siebe zum Abschöpfen von Rahm und Fässer für die Käseerzeugung.

Den klösterlichen Schriftgelehrten des Mittelalters verdanken wir die Überlieferung vieler Rezepturen, aber auch die detailliertere Kenntnis um den damaligen Wissensstand. Klöster waren durchaus nicht nur Orte von Bildung, Kultur und geistlichem Leben, sondern Zentren handwerklichen

und landwirtschaftlichen Wissens. Die wirtschaftliche Unabhängigkeit der Klöster im Mittelalter geht zurück auf die Eigenproduktion von Agrarerzeugnissen, die von den Mönchen in vieler Hinsicht und mit großem Geschick ausgeübt wurde. Dazu gehörten die Kunst des Bierbrauens genauso wie die Erzeugung feiner Weine. So hatte der Mönch und Cellerarius Dom Perignon im benachbarten Frankreich den perlenden Champagner nicht nur entdeckt, sondern auch mit seinem Wissen um die Weinherstellung weiterentwickelt.

Der des Schreibens kundige Klerus dokumentierte dieses Wissen und über-