

Norddeutsche Käsekultur ist weltweit konkurrenzfähig: Das beweist der Deichkäse von Hof Backensholz in Schleswig-Holstein
Foto: Promo



Interview E.F. Kaeding

taz: Herr Metzger-Petersen, im Film „Feld der Träume“ legt die Hauptfigur im Nirgendwo zwischen Maispflanzen ein Baseball-Feld an – nach dem Motto: „Wenn du es baust, werden sie kommen.“ Auch Ihr Hof liegt in der nordfriesischen Einöde. Sind Sie auch ein Träumer, oder warum plant man hier ein Bistro?

Thilo Metzger-Petersen: Ja, stimmt, wir sind weit ab vom Schuss. Früher gab es hier viele Landcafés, aber die Gasthöfe in den Treeneniederungen sterben aus. Wir wollen dieser Entwicklung entgegenwirken. Unser Ziel sind Einheimische, die schon jetzt in unserem Hofladen einkaufen und kulinarisch interessierte Touristen, die Lust auf Innovation regionaler Klassiker haben.

Wann ist Eröffnung?

Geplant ist September dieses Jahres. Die Idee dahinter ist Transparenz und Vertrauen. Das

können wir nämlich besser als jedes Restaurant in Berlin und Hamburg, in denen viel über Regionalität gesprochen wird. Wenn wir einen Skeptiker vor Ort haben, können wir sagen: Zieh die Gummistiefel an! Wir zeigen dir wie das auf unserem Hof läuft.

Verraten Sie uns, was nordische Käsekultur ist?

Ihre typischen Vertreter sind Tilsiter, Esrom, Wilstermarschkäse und Butterkäse. Die kommen alle aus einem Ur-Rezept. Die Geschmacksarmen sind butterig-säuerlich, rotbeschmiert ...

... das heißt, die Oberfläche wird mit einem Bakterienstamm eingerieben, auch Rotschmiere genannt, der zum Aroma beiträgt ...

... und später auch mit scharfen Nuancen.

Apropos Tilsiter: Muss Käse stinken, damit er gut schmeckt?

Nein, Tilsiter kann, muss aber nicht stinken. Die „Rot-

schmiere“ ist zwar typisch baltisch-nordisch, so wie Bergkäse zum Süden gehört. Bei unserem Hofkäse, einer Tilsiter-Esrom-Art, der auch rot pigmentiert ist, lassen wir der Rotschmiere nicht so viel Platz und halten es aromatisch dezenter. Es ist eine Stilfrage.

Ich kaufe konventionellen Käse aus pasteurisierter Milch beim Discounter. Überzeugen Sie mich von Rohmilchkäse: Was habe ich bisher verpasst?

Wer gerne rechtwinkligen Käse ohne feuchte Ecken möchte und keine großen Geschmacksexperimente, für den ist der konventionelle Käse genau das richtige Produkt.

Hmm ...

Ein pasteurisierter Käse ist sehr einfach zu steuern, weil man die Natur außen vor lässt. Es kommt eine Reinkultur aus dem Baukasten in die Milch und die arbeitet ein Industrie-genormtes Produkt aus. Rohmilchkäse ist für jemanden, der sich etwas sinnlicher mit seinem Lebens-

„Die Milch sollte Platz bekommen“

Käserei-Hof Backensholz setzt ganz auf Bio-Rohmilch-Käse. Beim World Cheese Award 2017 holten ihre Laibe gleich zweimal Gold. Ein Gespräch über Tradition, Bakterien und Sinnlichkeit

mittel auseinandersetzt. Hier auf dem Hof geben wir zu der Rohmilch zwei bis drei Rezeptkulturen. Aber die sind lediglich die Basis für den Geschmack. Die Natur, mit ihren vielen unterschiedlichen und tausenden Bakterienkulturstämmen in der Milch, ist unser Beiwerk. Dadurch kommt die Komplexität in den Käse. Man kann die Schwankungen mitunter raus-schmecken, gab es anderes Futter, war das Wetter anders?

Klingt, als wären Sie den Launen der Natur ausgeliefert.

Nein, wir nehmen Einfluss über die Güte der Produkte, die daran beteiligt sind. Das Futter oder auch die Kreuzung der Tiere. Man weiß heutzutage, welches Genom beim Bullen welche Dinge positiv weitervererbt, welche besonders guten Inhaltsstoffe, die sich schließlich im Protein der Milch widerspiegeln können. Die Industrie produziert lediglich auf Menge. Mein Bruder und ich sind da deutlich flexibler.

Gibt es eine Käsesorte, die Sie nicht mögen?

Harzer mit Kümmel. **Athleten schätzen die Sorte wegen des hohen Proteingehalts. Sind Sie also Sportmuffel?**

Ich bin Purist. Käse, die etwas drin haben, wie Kümmel, lenken vom Wesentlichen ab. Die Milch im Käse sollte Platz zur Entfaltung bekommen. Wir stecken sehr viel Arbeit in die Tiere und das Futter und das zu übertönen

mit Chili, Kümmel oder Bockshornklee erinnert an Leute, die auf ihr Essen immer Ketchup drauf schmeißen.

Schleswig-Holstein liegt zwischen zwei Meeren: viel Salz, noch mehr Regen. Hat das Einfluss auf den Käse?

Käse fängt auf dem Feld an, wie meine Mutter sagt. Ich bin daher in der Tat ein großer Verehrer des Terroir des Käses. Beim Käse, ganz besonders beim Rohmilchkäse, wie wir ihn ja herstellen, ist Milch ein großer aromatischer Einflussfaktor. Die Milch ist abhängig von der Luft, vom Futter, vom Wasser und vom Klima. Wir können dadurch unseren Käse selbst mitgestalten, wie ein Koch, der seine Zutaten anbaut. Wenn Sie unsere Käserei in den Süden der Republik versetzen würden, würden die Käse deutlich anders schmecken.

Was sagen Sie Menschen, die Angst vor amoklaufenden Bakterien im Rohmilchkäse haben?

Ich bin überzeugt, dass Käse aus Rohmilch viel resistenter gegen Keime von außen ist, als Käse aus pasteurisierter Milch. Denn beim Rohmilchkäse ist die natürliche Flora noch erhal-

ten und hat so den Vorteil eine Art Abwehrsystem zu haben. Aber ich kann nachvollziehen, wenn sich der Kunde Gedanken macht. Es kommt am Ende auf das Vertrauen zwischen ihm und mir an.

Haben Sie einen Käsetraum?

Ich würde gerne einen reinen Naturkäse produzieren. Aus unserem eigenen Käselab, ohne Grundkulturen, aus purer Rohmilch-Fermentierung. Das wäre eine Wundertüte der Natur, bei der nur der Stoffwechsel der Kulturen und die Umweltfaktoren den Geschmack steuern. Es wäre zu 100 Prozent Terroir Backensholz.



Thilo Metzger-Petersen, 30, hat Lebensmitteltechnologie studiert, bevor er von seiner Mutter die Leitung der 1990 gegründeten Käserei Hof Backensholz übernahm.

Mundwerk
Christoph Raffelt



Foto: Cordula Kropke

Der Weisheit bester Schuss

In den dunklen Zeiten der 1970er, in denen gerne Mettigel und Käsepicker gereicht wurden, gab es eine eiserne Regel: Zum Käse wird Rotwein getrunken. Wer diese Regel aufgestellt hat, ist nicht klar. Doch viele sind dieser Regel wie die Lemminge gefolgt, obwohl sie weder dem Käse noch den Weinen je gerecht geworden wäre: Rotwein passt nur in seltenen Fällen zu Käse.

Das liegt vor allem daran, dass das Fett, der hohe Salzgehalt und die im Käse vorhandenen Milcheiweißstoffe überhaupt nicht mit den Gerbstoffen des Rotweins harmonieren.

Es gibt nur wenige wirklich gelungene Ausnahmen. Cremige Käse wie Brie de Meaux und Camemberts zum Beispiel harmonieren mit jungen Pinots, Beaujolais oder Chianti ohne massiven Holzeinsatz. Hartkäse wie Parmesan, Manchego oder alte Gouda passen zu gereiften, klassischen Rotweinen aus Bordeaux, dem Piemont, der Rioja oder der Toskana. Portwein wie auch süße Weißweine erzeugen mit Blauschimmelkäse geradezu eine Geschmacksexplosion.

Bei allen Kombinationen kann man sich merken, dass das Alter des Käses eigentlich

immer zum Alter des Weins passen sollte. Ein gereifter Port darf also von einem gereiften, kräftigen Stilton begleitet werden.

Ein Munster, jener äußerst kräftige Käse aus dem Elsass, verlangt nach einem Gegenpart in Form eines kräftigen Gewürztraminers, der meist ebenfalls aus dem Elsass kommt. Dass Käse und Wein, die aus den gleichen Regionen kommen, besonders gut harmonieren, kommt sehr häufig vor. Zum Beispiel auch beim Chaource, der aus der Champagne stammt und zu ebendiesem auch passt. Ebenso ist es beim Comté, der wie der weiße Savagnin aus dem Jura stammt.

Eine fantastische Kombination ist Crottin de Chavignol, jener Ziegenkäse aus dem Nachbarort von Sancerre, der perfekt zum Sancerre oder auch anderen Sauvignon blancs passt. Auch da gilt: junger Käse zu jungem Wein, gereifter Crottin zu holzausgebauten, gereiften Sauvignons.

Wunderbare Käsebegleiter sind Rieslinge sowie weiße Burgunder. Jung, frisch und gerne auch fruchtsüß trinkt man sie zu Frischkäse aller Art. Oplentere und gereifere Rieslinge oder Burgunder sollte man zu Käse mit erhitztem und gepresstem Teig

reichen. Das sind Käse wie Appenzeller, Tomme de Savoie, Taleggio oder Morbier, deren Kraft und Salzgehalt einen starken Gegenpart fordern und gleichzeitig holzige Noten des Weins einzufangen vermögen.

Die Mutter aller gelungenen Kombinationen wiederum stammt aus dem Süßweinebereich. Mindestens so intensiv wie der angesprochene Port und Stilton ist ein Sauternes aus Bordeaux oder eine deutsche oder österreichische Beerenauslese zu einem Roquefort.

Der intensive Fett- und Salzgehalt neutralisiert fast vollständig den Alkohol und das Adstringierende des Weins. Was bleibt ist eine geradezu betörend intensive Frucht und die Komplexität des Weins, die unterlegt wird mit Noten des Botrytis-Pilzes vom Wein sowie den Blauschimmelnoten des Käses. Mehr Intensität ist kaum möglich.

Statt eines Weines empfehle ich heute ein Buch, das sich mit den Grundlagen von Wein und Speisen befasst und von der erfahrenen Sommelière Christina Fischer geschrieben wurde: Es heißt „Wein & Speisen“ und hat den bemerkenswerten Untertitel „Leidenschaft mit System“. Es ist in der Edition Fackelträger erschienen.



BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg
www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de
Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr

getreidemuehlen.de

gute Getreidemühlen günstig!



Getreidemühlen – Fachhandel seit 1988
Tel. 02931 939900 – www.getreidemuehlen.de
Gutenbergplatz 33-34 – 59821 Arnsberg

5. + 6. Mai

Sa. + So. von 10 bis 18 Uhr

20. Olivenöl-Abholtage

in Wilstedt mit Produzenten aus Spanien, Italien und Griechenland




Mit dem arteFIX-Bus nach Wilstedt von Bremen (4,- €), von Hamburg (9,- €) hin und zurück. Platzreservierung unter www.artefakt.eu

Kostenbeitrag 6 Euro, ermäßigt 4 Euro, bis 16 Jahre frei.

Informationen zum Jubiläumsprogramm, zu Gästen und Ausstellern bei facebook und www.artefakt.eu