

Käse des Nordens – Käserei Holtsee

Die Meierei Holtsee, mitten im Naturpark Hüttener Berge gelegen, hat sich auf die Herstellung von Tilsiter spezialisiert. Der typische kellergeraute „Käse des Nordens“ wird hier in einer gelungenen Kombination aus traditionellen Herstellungsverfahren und modernen handwerklichen Produktionstechniken produziert. Die Milch liefern die rund 200 Milchbauern aus der Region. Aus 100 Millionen Litern bester Rohmilch entstehen hier Käsespezialitäten wie der mild-aromatische Butterkäse, der kräftige Ascheberger oder der



kleine Holtseer. Der Tilsiter ist eine Spezialität der Käserei. Ursprünglich stammt der Tilsiter aus Ostpreußen. Das erste Rezept für diesen Käse beschrieb 1840 Frau Westphal, eine Gutsbesitzerin aus der Nähe von Tilsit. Heute wird Tilsiter aus pasteurisierter Milch hergestellt. Die Molke muss, da der Käse nicht gepresst wird, abtropfen, bevor der Bruch in die Formen gefüllt wird. Es folgt das Salzbad und die Reifung über viele Wochen im kühlen Reifekeller. Regelmäßig werden die Laibe gewendet und mit Salzwasser und Rotschmierekulturen gewaschen.



KÄSEREI HOLTSEE

Das Ergebnis ist ein herzhaft pikanter Käse. Nach dem Krieg verlor der Tilsiter seine Heimat. So nahm sich die Käserei Holtsee des verwaisten Käses an und pflegt die Tilsiterkultur bis heute. Im haus-

eigenen Käse- und Reifekeller können sich Besucher über Käseherstellung informieren und in der benachbarten „Käsekiste“ kann gleich probiert und eingekauft werden.

■ **Käserei Holtsee**
Dorfstraße 2, 24363 Holtsee
Tel. 043 57 / 997 10
www.kaeserei-holtsee.de



Die Käsestraße Schleswig-Holstein | Folge 1

In Schleswig-Holstein lässt sich die Tradition der Käseherstellung weit zurückverfolgen. Auf Gut Behl bei Plön wurde bereits 1578 mit der Käseproduktion in großem Stil begonnen. Um die alte Käsekultur im Norden zu fördern wurde im Jahre 2000 der Verein „Käsestraße Schleswig-Holstein“ ins Leben gerufen. Wie schon zu Zeiten der alten Römer mit ihren umfangreichen Verkehrswegen soll der Zusammenschluss der Käsereien die Kommunikation untereinander und mit den Verbrauchern und Käseliebhabern fördern. Heute sind gut 30 handwerklich arbeitende Käsereien in der Käsestraße vereint, pflegen die uralte Käsekultur und präsentieren sich auf Märkten, Messen und Veranstaltungen. Ihre 120 verschiedenen Käsesorten sind zur kulinarischen Visitenkarte des Nordens avanciert und erfreuen alle Käseliebhaber.



stein“ ins Leben gerufen. Wie schon zu Zeiten der alten Römer mit ihren umfangreichen

Käse trifft Wein

Auf den Juli dürfen sich alle Käse- und Weinliebhaber freuen. Unter dem Motto „Käse trifft Wein“ lädt die Käsestraße Schleswig-Holstein zusammen mit Kiel-Marketing vom 17. bis 19. Juli zu einem großen Käse- und Weinfest an den Kieler Bootshafen ein. 30 heimische Käser und zahlreiche deutsche Winzer garantieren ein genussvolles Sommerevent. Die einmalige maritime Innenstadtlage, Pagodenzelte, ein Zelt der Genüsse, die Kochkünste der FEINHEIMISCH-Köche, ein vielfältiges Begleitprogramm und Abendveranstaltungen sorgen für ein einmaliges Erlebnis – bummeln und flanieren, informieren und probieren. Wo sonst kann man alle Käsesorten des Landes mit harmonisch korrespondierenden Weinen, Käser und Winzer an einem Ort kennen lernen? Nun: Vom 17. bis 19. Juli am Kieler Bootshafen!



■ **Weitere Infos in der März-Ausgabe**
und unter www.kaesestrassen-sh.de