



Das Gut Behl kann auf eine lange Käsetradition zurückblicken. Schon 1578 begründete der damalige Herzog von Plön-Sonderburg, Johann der Jüngere, auf dem Gut einen Meierhof. Milch, Butter und Käse aus eigener Viehhaltung wurden an die umliegenden Schlösser, Gutshöfe und benachbarten Herzogtümer geliefert. Die uralte Käsekultur hat sich bis heute auf Gut Behl erhalten.

Auf Behl werden bis heute für den Norden typische Käsespezialitäten hergestellt. Das Geheimnis steckt in den Rot-schmierebakterien, die sich durch intensive Pflege der Käselaipe entwickeln. Die Laibe mit der typischen roten Rinde werden ständig von Hand mit Salzwasser abgebürstet. Nur so entwickelt sich der unverwechselbare würzige Geschmack, der Behler-Käsespezialitäten.

Die von der Guts käserei handwerklich erzeugten Käse spiegeln in ihren Namen auch die starke regionale Bindung wieder.

Bezieht man die Milch doch von den 500 gutseigenen Kühen. Angelehnt an die Plöner Seenlandschaft wurde der wohl bekannteste Käse der Käserei auf den Namen „Fünf Seen Käse“ getauft. Ein Käse wie die Landschaft: lieblich-würzig. Im eigenen Hofladen bekommt man auch einen 12 Monate gereiften Hartkäse unter dem bezeichnenden Namen „Premium“. Ein Käse für Feinschmecker!

Weitere, auch mildere Sorten wie der Behler Bockshornklee Käse – erfreut sich besonders bei Kindern großer Beliebtheit – runden das Sortiment ab.

Eine besondere Spezialität kann man während der Veranstaltung „Käse trifft Wein“ im „Zelt der Genüsse“ während eines Vortrags kennen lernen. Den Gutshofkäse in verschiedenen Reifestadien:

drei, sechs, zwölf und 24 Monate gereift. So

spannend und bewegt die Geschichte von Gut Behl, so spannend und lecker schmeckt der Käse.



- **Guts käserei Behl, Gut Behl 9, 24329 Behl**
Tel. 0 45 22 / 74 94 90, www.gutskaeserei-behl.de
Geöffnet: Di, Mi 9-12.30 Uhr, Do + Fr 9-17 Uhr, Sa 9-12.30 Uhr
Gruppenführungen nach Terminabsprache

Großer Genussmarkt am Kieler Bootshafen – Käse trifft Wein | Folge 6

Der große Genussmarkt „Käse trifft Wein“ rückt immer näher. Süddeutsche Winzer und ihre Weine treffen hier auf 30 Käser der Käsestraße Schleswig-Holstein und ihre Spezialitäten. Am stilvoll mit Pagodenzelten hergerichteten Kieler Bootshafen lockt damit der größte Käsemarkt Schleswig-Holsteins. Das Motto: Bummeln, Blicke hinter die Kulissen werfen, direkte Gespräche mit den Winzern und Käsern suchen,



Probieren, Studieren und Genießen. Natürlich kann man vor Ort auch gleich seinen Lieblingskäse und Wein erwerben. Im Zelt der Genüsse kann jeder gegen einen Kostenbeitrag von 7 Euro so viel probieren und verkosten wie er mag. Am Freitag, den 17. Juli lockt eine moderierte Käse- und Weindegustation mit musikalischer Untermalung (15,- Euro). Für Gruppen wer-

den kulinarische „Rundum-Sorglos-Pakete“ versprochen. Für Kinder wird täglich ein Segelprogramm auf dem Bootshafen angeboten. Am Samstag, den 18., laden ab 19 Uhr die FEINHEIMISCH-Köche zu einem Marktbuffet der besonderen Art. Im Zelt der Genüsse wird eine kulinarische Reise quer durch Schleswig-Holstein geboten. Natürlich kochen sie mit besonderen regionalen Produkten feinheimischer Erzeuger und der Käsestraße. Kulinarische und musikalische Genüsse (von Lene Krämer) versprechen einen entspannt-köstlichen Abend (39,- Euro, inkl. Getränke). Vom 17. bis 19. Juli heißt es dann für die ganze Familie: Probieren, Studieren, Genießen.

- **17. bis 19. Juli am Kieler Bootshafen**
Freitag, 17. Juli, 14-22 Uhr, Samstag, 18. Juli, 11-22 Uhr, Sonntag, 19. Juli, 11-18 Uhr
Reservierungen über Kiel-Marketing: Tel. 04 31 / 6 79 10 50
www.kaese-trifft-wein.de, www.kaesestrasse-sh.de, www.feinheimisch.de