



Nordfriesland. Der Hof ist von saftigen grünen Wiesen umgeben. Eine Allee führt zum herrschaftlich anmutenden Wohnhaus mit der weißen, efeuumrankten Fassade. Hier leben und arbeiten Martina und Ernst Metzger-Petersen. Hier werden Spezialität hergestellt: Käse aus Kuh- und Ziegenmilch.



Um guten Käse zu produzieren braucht man gute Milch. Die Metzger-Petersens halten deshalb ihre eigenen Kühe. Von Frühjahr bis Herbst grasen sie auf großen Weideflächen mit vielen Gräsern, Kräutern und saftigem Klee. Das Jungvieh wird im Frühling sogar auf eine Hallig im nordfriesischen Wattenmeer verschifft, weil es in der salzhaltigen Seeluft besonders gut wächst und gedeiht.

Die Kühe danken die gute Behandlung mit hochwertiger, geschmackvoller Milch, aus der in der Käserei hochwertiger, unverwechselbarer Käse wie der mild-nussige Husumer oder der cremig-feine Fabro hergestellt werden. Ihre Ziegenmilch bekommt der Bioland-Hof von fünf Ziegenbauern aus Schleswig-Holstein. Die gesetzten Qualitätsstandards an Haltung und Milchqualität sind sehr hoch. Aus den täglich gut 2.000 Liter angelieferter Ziegenmilch entstehen auf dem Hof filigrane Spezialitäten wie der Ziegenmünster, die Ziegenrolle mit Asche, der Ziegenblauschimmelkäse (Capreso) und ein Lakekäse (Capros). Ziegenfrischkäse, zum Beispiel mit Kräutern, getrockneten Tomaten oder als Ziegen-Salsa mit Chili runden das Angebot ab. Ziegenmilch ist eine sehr hochwertige Milch. Ihre gute Verträglichkeit, das sehr feine Eiweiß, der edle feinziegige Geschmack, bilden die Grundlage für den hochwertigen und geschmackvollen Käse. Das Hauptaugenmerk der Familie liegt auf der absolut handwerklichen Verarbeitung, d.h. handgeschöpft, um die Eiweißstrukturen des Käsebruchs nicht zu zerstören, natürliche Rindenbehandlung und typengerechte Reifung. Das Ergebnis der sorgfältigen Arbeit ist eine Wucht. Kein heimischer Käse ist so häufig auf den Speisekarten der Top-Gastronomie zu finden. Die Spitzenköche des Landes wissen die Qualität zu schätzen. Wer erst einmal die charaktervollen Käsespezialitäten probiert hat, kann davon süchtig werden. Aber was spricht dagegen?

■ **Rohmilchkäserei Backensholz**
25885 Oster-Ohrstedt
Tel. 0 46 26 / 3 44, www.backensholz.de

Käsetage und Hoffest auf Backensholz
Am Samstag den 04.07.2009 von 11.00 – 20.00 Uhr und
Am Sonntag den 04.07.2009 von 10.00 – 18.00 Uhr

Die Käsestraße Schleswig-Holstein | Folge 5

Käse und Wein sind seit Menschengedenken natürliche Verbündete. Gibt es im Leben ein größeres Vergnügen als einen guten, reifen Bauernkäse mit einem Glas kühlem Wein und einem Stück frisch gebackenem Brot? Obwohl Brot, Käse und Wein aus verschiedenen Rohstoffen hergestellt werden, benötigen alle drei Hefen und Bakterien. Ohne die durch Gärung bewirkten Veränderungen würde Brotteig nicht aufgehen, enthielte Wein keinen Alkohol und würde Käse nicht nach Käse schmecken. Auch macht die natürliche Gärung alle drei Produkte haltbar. Genauso wie Geschmack, Körper und Blume eines Weins von Rebsorte, Produktionsverfahren und Lagerung abhängen, beruhen auch Geschmack, Konsistenz und Aroma eines Käses auf der Milch, aus der er produziert wird und auf den Methoden, die bei der Herstellung und Reifung angewandt werden. Käse und Wein vereinen harmonisch Kultur und Genuss – wie die Käsestraße.



rung bewirkten Veränderungen würde Brotteig nicht aufgehen, enthielte Wein keinen Alkohol und würde Käse nicht nach Käse schmecken. Auch macht die natürliche Gärung alle drei Produkte haltbar. Genauso wie Geschmack, Körper und Blume eines Weins von Rebsorte, Produktionsverfahren und Lagerung abhängen, beruhen auch Geschmack, Konsistenz und Aroma eines Käses auf der Milch, aus der er produziert wird und auf den Methoden, die bei der Herstellung und Reifung angewandt werden. Käse und Wein vereinen harmonisch Kultur und Genuss – wie die Käsestraße.

Käse trifft Wein

Wein ist Lebensgefühle, Kultur und Genuss. Darum präsentieren Winzer auf der Genießer-Veranstaltung „Käse trifft Wein“ ihre aktuellen Highlights und wertvollen Klassiker und bilden mit der Vielfalt der heimischen Käsesorten ein harmonisches Gesamterlebnis. Hier wird gefachsimpelt und geschwärmt, getrunken, gefeiert und genossen. Das direkte Gespräch, der Blick hinter die Kulissen, ein tolles Rahmenprogramm für Käse- und Weinliebhaber, Wein- und Käsedegustationen und die Gaumenfreuden der FEINHEIMISCHEN locken zum Bootshafen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem kühlem Glas Weißburgunder oder Silvaner mit einem filigranen Ziegenfrischkäse oder einem kräftigen Chardonnay oder Spätburgunder mit einem gut gereiften Bauernkäse? Vom 17. bis 19. Juli heißt es: Probieren geht über studieren.

■ **17. bis 19. Juli am Kieler Bootshafen, www.kaese-trifft-wein.de, www.kaesestrasse-sh.de, www.feinheimisch.de**

