



Die Meiereigenossenschaft Sarzbüttel eG wurde schon im Jahre 1888 gegründet. Hier wird von 40 Landwirten aus Dithmarschen die frische Milch zu naturgereiften Käsespezialitäten verarbeitet. Die Milch wird noch mit dem eigenen Milchsammelwagen täglich von den Höfen abgeholt. In der Meierei wird täglich bis zu 50.000 kg Rohmilch verarbeitet, d.h. zentrifugiert, pasteurisiert und zur eigentlichen Käseproduktion vorbereitet. Der Milch werden nur Lab und spezielle Reifekulturen zugegeben. Nachdem die Milch „dickgelegt“ wurde, wird die Gallerte mit Käseharfen geschnitten. So entsteht der Käsebruch mit der Molke als Nebenprodukt. Der Käsebruch wird in entsprechende Käseformen gefüllt und in Formenwa-

gen immer wieder gewendet. Es folgt für Stunden ein Salzbad, die Lagerung und die regelmäßige Pflege mit Rotschmierkulturen. Während der bis zu sechs Monaten dauernden Reifung im klimatisierten Keller, entwickelt der Käse bei 14°C und bei 95 % Luftfeuchtigkeit sein typisches Aroma. Besondere Spezialitäten der Käserei sind der 24 Stunden im kalten Buchenrauch geräucherte Biikesais und der Gewölbekeller-Käse, ein vollmundiger Käse mit pikantem Geschmack und würzigem Aroma. Aber auch Traditionssorten wie der Steinbuscher haben hier noch eine Heimat. Sarzbüttel versteht es besonders Tradition und Moderne harmonisch zu vereinen.

In der hauseigenen Käsetheke kann der Besucher direkt einkaufen. Im Lebensmitteleinzelhandel, sind die Produkte der letzten Meierei Dithmarschens in allen gut sortierten Käsetheken unter der Marke „Gut von Holstein“ erhältlich.

■ **Feinkäserei Sarzbüttel**  
Hauptstr. 43, 25785 Sarzbüttel  
Tel. 048 06 / 3 28  
[www.kaeserei-sarzbuettel.de](http://www.kaeserei-sarzbuettel.de)



## Die Käsestraße Schleswig-Holstein | Folge 2

Seit Gründung der Käsestraße im Jahre 2000 haben sich 38 Mitglieder dem Verein angeschlossen. Die meisten von ihnen betreiben eine Hofkäserei und stellen schmackhaften Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch her, oft noch aus Rohmilch. „Die Käser sind die Winzer des Nordens“, meint Slow Food, die Genussvereinigung, die sich für den Erhalt der Vielfalt



kulinarischer Traditionen und Küchen einsetzt. Wie die Winzer ihren Wein lesen, bearbeiten und gezielt reifen lassen, so pflegen die hiesigen Käser ihren Käse. Käseerzeugung ist nach wie vor eine Handwerkskunst, die bei der Käsestraße besonders gepflegt wird. Ob naturgereifter Tilsiter, cremige Rohmilchvarianten mit Blau- oder Rotschimmel oder schnittfester Ziegenkäse und schmackhafte Spezialitäten mit Bockshornklee oder grünem Pfeffer – das Schwelgen in der Käsekultur des Nordens ist dank Käsestraße nahezu unerschöpflich und lässt Käseträume wahr werden.

## Käse trifft Wein

Drei Tage lang kann man im Sommer im Herzen von Kiel rund um den Bootshafen dem Genuss auf die Spur kommen. Käsestraße, Kiel-Marketing, Wein-on-Tour und Landwirtschaftskammer laden zur Genießer-Veranstaltung „Käse trifft Wein“. 100 süddeutsche Weinsorten treffen auf 100 norddeutsche Käsesorten. Im Angebot: das direkte Gespräch mit den Erzeugern, der Blick hinter die Kulissen und ein tollem Beiprogramm für Käse- und Weinliebhaber. Zum Beispiel die abendliche (buchbare) Käse- und Weinegustation und die Gaumenfreuden der FEINHEIMISCH-Köche.



Wenn sich die traditionelle handwerkliche Käsekunst aus Schleswig-Holstein mit der Vielfalt erlesener deutscher Winzer paart, dann sollte man sich die Gelegenheit zum Genießen nicht entgehen lassen.

■ **17. bis 19. Juli am Kieler Bootshafen, Weitere Informationen in der April-Ausgabe und unter [www.kaesestrassen-sh.de](http://www.kaesestrassen-sh.de)**