

Die Ostenfelder Meierei ist die kleinste Meierei Schleswig-Holsteins. Hier wird noch bewusst an der handwerklichen Tradition der Käseherstellung festgehalten. Die Laibe reifen bei 11° C und einer Luftfeuchtigkeit von 95% im Käsekeller und können in Ruhe ihr volles Aroma entwickeln. Hauke Koll übernahm 1993 die 1887 gegründete Meierei. Hier hatte er schon als Lehrling gearbeitet, bevor er als Molkereifachmann und Käser viele Jahre in ganz Deutschland und Luxemburg unterwegs war. „Auf eigenen Füßen stehen und in echter Handarbeit käsen, das war unser Traum,“ sagt er. Für diesen Traum arbeitet Hauke Koll jeden Tag in Ostenfeld. So wohnt er mit Frau und drei Kinder auch gleich neben seinem Traum. Die kleine Meierei, in der auch Biokäse produziert wird, arbeitet



Detlef Möllgaard

eng mit dem meierhof Möllgaard zusammen. Man entwickelt zusammen Produkte, die mit der Region im Einklang stehen. Wo die Käsenamen auf die regionale Kultur, Sprache und Landschaft verweisen und ein Stück Käse auch ein Statement gegen die Globalisierung ist. Wie beim 5-Sprachen Käse. Der aromatisch würzige friesische

Bergkäse verweist auf die fünf in Nordfriesland gesprochenen Sprachen – hochdeutsch, plattdeutsch, friesisch, dänisch und plattdänisch. Beim oolen Pellwormer, ein Familienrezept der Familie Möllgaard, handelt es sich um einen traditionellen kräftig-würzigen, aber nicht

scharfen Tilsiter. Der Meierhof Möllgaard setzt erfolgreich auf Meiereiprodukte „wie früher“. Zusammen mit seiner Tochter Kirsten entwickelt Detlef Möllgaard traditionelle Käsesorten, vertreibt sie und unterhält in Hohenlockstedt einen Käseladen mit Infotheke und angeschlossener Käsebibliothek. Für Gruppen bietet das an der Käsestraße gelegene Infozentrum Fachvorträge, Schaukäsen und Verkostungen nach dem Motto „Geschmack wie früher“ an. Im meierhof kommt man dem Käsegenuss aus Ostenfeld und anderer regionaler Spezialitäten auf die Spur.

Ostenfelder Meierei  
Zur Meierei 1, 25872 Ostenfeld  
Tel. 0 48 45 / 8 66, [www.ostenfelder.de](http://www.ostenfelder.de)

meierhof Möllgaard  
Kieler Straße 84, 25551 Hohenlockstedt  
Tel. 0 48 26 / 3 703 78, [www.meierhof-kaese.de](http://www.meierhof-kaese.de)



Hauke Koll



## Die Käsestraße Schleswig-Holstein | Folge 3

Käseherstellung erfordert viel Sorgfalt. Besonders guten Käse liefern engagierte Individualisten. Und die findet man an der Käsestraße zahlreich. Wie Detlef Möllgaard. Seit 50 Jahren lebt und arbeitet der Mitbegründer der Käsestraße für und von Milch und Käse. Es gibt kaum einen sachkundigeren Fachmann im Lande. Aufgewachsen auf dem elterlichen Bauernhof



mit Milchwirtschaft, arbeitete sich der gebürtige Nordfrieser vom Meierei-Gehilfen zum Geschäftsführer eines großen Betriebes hoch. 1998 machte der Diplom-Ingenieur für Milch- und Molkereiwirtschaft einen Schnitt. In seiner Position ging es immer mehr um Zahlen und Konditionen und immer weniger um das Produkt, das er so liebt. Deshalb gründete er den „meierhof“ und vertreibt traditionell hergestellten Käse aus Schleswig-Holstein. Seitdem fährt er unermüdlich durchs Land und erzählt den Menschen von seiner großen Liebe: Käse aus Schleswig-Holstein.

## 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 eines uralten Handwerks und ein tolles Beiprogramm für Käse- und Weinliebhaber. Zum Beispiel die (buchbaren) abendlichen Käse- und Weindegustationen 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 Mai-Ausgabe und unter [www.kaese-trifft-wein.de](http://www.kaese-trifft-wein.de)

