

# Käse - ein uraltes Produkt, das noch immer schmeckt

Wer von ihm redet, sollte besser den Mund halten, Mäuse mögen ihn angeblich besonders, die Holländer können ihn gut machen, die Schweizer bohren Löcher rein, und bei den Franzosen gehört er zu Baguette und Rotwein.

Richtig, vom Käse ist die Rede. Er wurde am Sonntag im Hessenpark festlich gewürdigt.

Das Käsehaus im Hessenpark, die Fuchshöfe und das Freilichtmuseum veranstalteten bereits zum vierten Mal das Käsefest. Leider trübte der trübe Himmel die Stimmung, obwohl die herzhaften Produkte aus der Milch auch unter dem Regenschirm hervorragend schmeckten, und für den Verzehr am heimische Esstisch konnte man sich ja eindecken. Beispielsweise am Stand des Bornwiesenhofes aus Hußweiler im Hunsrück, denn was Holländer und Schweizer können, können die deutschen Erzeuger schon lange. Käse wird schon seit Jahrtausenden hergestellt, gehört zu den Grundnahrungsmitteln, und im Prinzip funktioniert alles noch so wie früher.

Dennoch werden Qualität, Geschmack und Vielfalt immer weiterentwickelt und besondere Stücke ausgezeichnet. So der Frischkäse vom Bornwiesenhof. "Mara, abgetropfter Joghurt auf Pfirsich-Maracuja, handgeschöpft aus eigener Vollmilch", erklärte Käserin Meike Jaschok ). Ausgezeichnet wurde er 2010 vom Verband für Handwerk der Milchverarbeitung. fms

Artikel vom 03.10.2011, TAUNUS ZEITUNG