
Frankfurter Rundschau

HESSEN PARK

Rhein-Main - 6 | 7 | 2008

Der lange Weg zum "Käse-Diplom"

Rühren, rühren, rühren. Teilnehmer der "Käseschule" lernen schnell: Käse machen ist langweilig - und dauert lange. Dennoch lernen sie, eine ganz eigene Käsecreation herzustellen: den "Dozarella".

Neu-Anspach (dpa/lhe) - Käse machen ist langweilig. Eine Stunde lang sitzen die 20 Teilnehmer der "Käseschule" im Neu-Anspacher Hessenpark vor ihren Schüsseln und rühren und rühren und rühren. "Normalerweise dauert das noch viel länger. Wir machen hier mit einem Quickie den einfachsten Käse", erklärt Manfred Seuss, Inhaber des "Käsehauses" im Hessenpark.

Einmal im Monat lädt er zur "Käseschule" ein. Die Veranstaltungen sind stets ausgebucht, tausend Menschen haben mittlerweile teilgenommen. Sie alle haben einen ungereiften Weichkäse hergestellt, Seuss hat ihn auf den Namen "Dozarella" getauft.

Zur Herstellung muss hauptsächlich gerührt werden. Zunächst werden drei Liter Kuhmilch unter ständigem Rühren auf 37 Grad erhitzt. Dann kommen 200 Milliliter Kultur und 1,7 Milliliter Lab hinzu, zur Abwechslung darf nun in die andere Richtung gerührt werden. Schon nach einigen Minuten wird die Masse dicklich. "Dickete" heißt sie im Fachjargon.

Sie wird in kleine Teile geschnitten und dann wieder eine Stunde lang gerührt. Dabei sieht der Inhalt in den Schüsseln immer unappetitlicher aus. "Und das soll mal ein Käse werden?" fragt ein Mann skeptisch mit einem Blick auf die gelbliche Brühe, in der dicke weiße Brocken schwimmen.

Damit es beim Rühren nicht zu langweilig wird, gibt es immer wieder Verkostungen und allerlei Theorie. So erfahren die Teilnehmer, wie die Löcher in den Emmentaler kommen und dass einige Käsesorten in ihren ersten sechs Wochen täglich einmal gestreichelt werden müssen.

Ihnen ist auch neu, dass Käse ausgezogen wird. "Er wird mit einem Stofftuch aus den riesigen Schüsseln gezogen", erklärt Seuss.

Normalerweise würden jeweils 1200 Liter Milch verarbeitet, die Herstellung eines Käses dauere mindestens zwölf Stunden. Für die Käseschule wird das Procedere mittels höherer Temperaturen und größerer Mengen an Lab und Kultur auf vier Stunden abgekürzt. Für die Käse-Laien ist das lang genug.

Am späten Abend erhitzen sie die Masse in den Schüsseln noch ein letztes Mal, dann kann die Molke abgeschüttet werden. Der Käse wird mit Bärlauch, Salz und Knoblauch gewürzt, in Formen gegossen und schließlich glatt gestrichen. Vier Tage lang ist er haltbar.

Die Teilnehmer bekommen außerdem noch ein "Käse-Diplom". Darin wird ihnen "zu wissen gegeben, dass sie beim Erlernen des Käsehandwerks größter Geschicklichkeit bemächtigt" waren.

Artikel URL: <http://www.fr-online.de/rhein-main/hessenpark-der-lange-weg-zum--kaese-diplom-,1472796,3432760.html>

Copyright © 2010 Frankfurter Rundschau