

Märchenhaftes Rendezvous auf dem Ökohof: Brie de Meaux trifft zur blauen Stunde auf Reblochon und L' Amour Rouge

# Was für ein Käse!

► Von Susanne Krejčík

**Bad Vilbel.** „Unser Käse namens Möhrenleibchen hat sich zum beliebten Mitbringsel aus Bad Vilbel entwickelt“, sagt Margarethe Hinterlang, seit 22 Jahren auf dem Dottenfelderhof tätig. Neben diesem Käse, dessen rötliche Farbe durch Möhrensaft erzielt wird, werden auf dem biologisch-dynamisch wirtschaftenden Hof zehn weitere Käsesorten hergestellt, darunter Gouda und Bergkäse. Rund um den Käse drehte sich alles beim Abend unter dem Motto „Brie de Meaux – König der Käse und andere Hoheiten“. Zur blauen Stunde hatte der Dottenfelderhof zur Käse- samt Weinverköstigung eingeladen, dazu wurden die rund 25 Gäste mit Märchen unterhalten.

Die Käseherstellung sei ein wichtiger Bestandteil des Hofes, erläuterte Hinterlang. Im hofeigenen Käseladen werden 110 Sorten angeboten. „Die Hersteller der anderen Käsesorten sind zumeist befreundete Betriebe, mit denen wir in Kooperation zusammenarbeiten.“ So kenne er die meisten der Käsereien durch Besuche vor Ort persönlich, erklärt Käsermeister Siegfried Baßner. Auf dem Dottenfelderhof ist er für die Käseherstellung verantwortlich.

Außer den genannten Sorten werden „Münster“, „Äpfelwei-Käse“ und weitere hergestellt. Dieser wird mit Apfelwein „gepflegt“, also eingerieben, und erhalte so einen besonderen Geschmack. Da der Kä-



Christian Mayer-Glauninger (vorne) und Gabriele Kloberdanz (rechts) erzählten packende Märchen, die sie mit Gesten und Gesang einfallsreich untermalten.

Foto: Krejčík

se handwerklich gemacht werde, „schmeckt er jedes Mal eine Nuance anders“.

Ein wichtiges Kriterium zur Herstellung von gutem Käse sei be-

reits die Qualität des Futters der Kühe. Auf dem Dottenfelderhof geben 80 Milchkühe die für die Käseherstellung benötigte Milch. Diese würde nicht gepumpt, „sondern sie

fließt“, das sei schonender. Und während der Frischkäse seinem Namen entsprechend gleich verzehrbar ist, werden andere Sorten im Reifekeller gelagert. „Das Möh-

renleibchen und der Gouda reifen zwischen vier und sechs Wochen, der Bergkäse bis zu einem Jahr“, erklärt Baßner. Außer diversen Käsen wurden den Gästen Wein, Brot

und Obst sowie Anekdoten rund um die Käsesorten serviert. So sei der „Reblochon“ im 13. Jahrhundert entstanden.

Die Bauern hatten zur damaligen Zeit die Pflicht, den Grundeigentümern einen Zins zu zahlen, der sich an der Menge der gemolkenen Milch orientierte. Um diesen möglichst gering zu halten, hätten sie ihre Kühe unter den Augen des Aufsehers nicht vollständig gemolken. Nach dessen Verschwinden hätten sie sich einfach noch mal ans Melken gemacht – auf französisch „reblocher“ – und den Rest Milch aus dem Euter gemolken. So sei der cremige und milde Weichkäse zu seinem Namen gekommen, erzählt Käsermeister Baßner.

Gabriele Kloberdanz und Christian Mayer-Glauninger erzählten Märchen, die sie mit Gesten und Gesang untermalten, einige handelten ebenfalls von Käse, wie etwa „Die Brautschau“ von den Brüdern Grimm. Ein Jüngling ist unentschlossen, welche Dame er zur Frau nehmen möchte. Seine Mutter rät ihm: „Setze ihr Käse vor und sieh, wie sie ihn anschneidet.“ Während die Erste den Käse hungrig im Ganzen verschlingt, schneidet die Zweite die Rinde sehr großzügig ab. Erst die dritte der in Frage kommenden Frauen findet das richtige Maß zum Abschneiden des Randes, sie wird zur Auserwählten und die beiden führen eine lange und glückliche Ehe. Und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute.