

Thüringer Käsemarkt: Schokolade küsst Käse in Hohenfelden

Der Spezialitätenmarkt im Thüringer Freilichtmuseum lockt mit der handwerklichen Kunst des Käsemachens und außergewöhnlichen Kreationen rund um den Käse. Beim 5. Thüringer Käsemarkt erwartet die Besucher eine Fülle von Käse- und Milchspezialitäten.

10. September 2013 / 09:30 Uhr



Beim 5. Thüringer Käsemarkt in Hohenfelden stellen Andreas Büttner von der Hofkäserei in Hohenleuben (li.) und Dirk Fromberger von der Erfurter Schokoladen-Manufaktur Goldhelm ihre Spezialitäten vor. Foto: Peter Michaelis

Hohenfelden/Hohenleuben. Dass drei Brüder nichts als Käse fabrizieren, wird Menschen mit einer gewissen Lebenserfahrung kaum anheben. Bei Christfried, Andreas und Matthias Büttner darf das mit dem Käse aber durchaus wörtlich genommen werden. Die Geschwister aus Hohenleuben im Landkreis Greiz sind mit 45, 46 und 47 Jahren nämlich schon längst aus dem Rüpelalter heraus und in den vergangenen 15 Jahren gut damit gefahren, ihre Kräfte zu bündeln anstatt sie permanent zu messen oder gar zu vergeuden: Sie betreiben gemeinsam eine Hofkäserei und verarbeiten pro Jahr etwa 35 000 Liter Kuhmilch zu Käse. Am Sonntag stellen sie ihr Unternehmen beim 5. Thüringer Käsemarkt im Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden vor.

Anfangs kauften die Brüder Käse, um ihn über Birken- und Buchenholz zu räuchern. Doch dann beschlossen sie im Interesse einer gleichbleibend guten Qualität, auch selbst zu käsen. "Wir haben mit 70 Litern pro Tag angefangen, heute sind wir bei 1000 Litern angelangt", berichtet Matthias Büttner, der eigentlich Holzbildhauer von Beruf ist. Die Brüder beziehen die Milch von einem Bauern nur fünf Kilometer von ihrer Käserei entfernt, "Milch von sehr guter Qualität", wie Christfried Büttner, von Haus aus Koch, hinzufügt. Die Rohmilch wird auf maximal 35 Grad erwärmt, dann gesäuert, anschließend mit Lab "dickgelegt", gerührt, mit einer Käseharfe geschnitten und zu

Laiben gepresst, die unterschiedlich lange in Salzlake baden. Ihren Käse verfeinern die Brüder, die jede zweite Woche an vier Tagen Käse herstellen und ihn in der restlichen Zeit sorgfältig mit Salzwasser abbürsten, verpacken und vermarkten, unter anderem mit Bärlauch, Bockshornklee, Walnüssen, Oliven, Schinken und Kräutern. "Wir haben immer wieder neue Ideen", versichert Andreas Büttner, der Landwirt im Trio. Wer ursprünglich die Idee zur eigenen Käserei hatte, ist heute nicht mehr auszumachen. Aber die Brüder erinnern sich daran, dass die Mutter ihnen vor Jahren ein Buch über die Käseherstellung schenkte, das wohl den Anstoß dazu gab...

22 Käsereien legen beim Thüringer Käsemarkt



Vor historischer Kulisse:
Museumsleiterin Franziska Zschäck erwartet zum Käsemarkt unter anderem Matthias (Mitte) und Christfried Büttner aus Hohenleuben. Foto: Peter Michaelis

Dass ein Käse fast ein Jahr Zeit zum Reifen hat, das kam bei den Büttners nur im ersten Jahr vor. Inzwischen ist ihr Käse, den es in ihrem Hofladen und auf Märkten gibt, viel zu sehr gefragt. Am Sonntag ist die Büttnersche Käserei eine von 22, die beim Thüringer Käsemarkt Zeugnis ablegen von der handwerklichen Kunst des Käsemachens und von der Vielfalt der Produkte.

"Nirgends sonst findet man eine solche Fülle von Käse- und Milchspezialitäten, die in guter Handwerkstradition hergestellt werden, auf einem Fleck", betont Museumsleiterin Franziska Zschäck, die sich bei der Vorbereitung nicht nur auf ihr Team und den Förderverein des Museums stützen kann, sondern genauso auf die Interessengemeinschaft (IG) Thüringer Direktvermarkter Milch (etwa 20 Mitglieder) sowie die Betriebe, die sich zur Thüringer Milch- und Käsestraße zusammengeschlossen haben.

Karin Weng aus Schönhagen (Landkreis Eichsfeld) gehört als IG-Chefin zu denen, die den Käsemarkt mit initiiert und von Anfang an mit ihren Produkten bereichert haben. "Bei der Premiere war die Skepsis groß. Wir wussten nicht, ob überhaupt jemand kommt und wir etwas verkaufen würden. Doch dann war binnen zwei Stunden alles weg." Inzwischen sind die Käseproduzenten besser für den alljährlichen Ansturm von bis zu 5000 Käsekennern gewappnet und laden die Transporter voll. Karin Weng, die sich das Handwerk des KäSENS vor fast 25 Jahren selbst aneignete, wird mindestens 150 Kilogramm ihrer Schnittkäse-Kreationen im Gepäck haben, darunter die beliebte Variante "Gute Laune" mit Thymian, Bärlauch, Ringelblumen und Rosenblüten, von der sich die Genießer wohl nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein stimmungsaufhellendes Erlebnis versprechen.

Karin Steinmetz von der Zeppelinmühle in Singen im Ilm-Kreis will nicht nur Käsespezialitäten aus Ziegenmilch anbieten, die von ihrer 26-köpfigen Milchziegenherde stammt, sie wird die Besucher des Käsemarktes auch mit der Käserei vertraut machen. Und zeigen, wie viel handwerkliche Kunst, wie viel Wissen, Geduld und Gefühl es braucht, um auf traditionelle Art und Weise Käse zu erzeugen.

Pralinen-Kreation eigens für den Käsemarkt entwickelt



Käserei Büttner aus Hohenleuben und Dirk Fromberger stellen Pralinen mit Frischkäse von Goldhelm Schokolade vor. Foto: Peter Michaelis

Handgemacht sind auch die Kreationen der Schokoladen-Manufaktur Goldhelm in Erfurt, die sich am Sonntag am Eichenberg bereits zum vierten Mal zu den Käsereien gesellt, von denen 19 aus Thüringen kommen. Eigens für den Käsemarkt entwickelte nämlich Chefchocolatier Alex Kühn Ziegenfrischkäse-Pralinen in weißer Schokolade und mit orientalischen Gewürzen, die besonders gut zu einem Glas Wein passen, sich aber auch als Vorspeise zu einem herzhaften Gericht eignen. Einziger Nachteil: Sie sind nur maximal drei Tage haltbar und damit das beste Argument dafür, sie ohne Umschweife zu verputzen. Ergänzt wird das Angebot zum Thüringer Käsemarkt unter anderem durch ein Programm für Kinder, die sich zum

Beispiel passend zum Anlass schminken lassen können: als Käse oder Maus.

Sonntag, 15. September, 10 bis 17 Uhr. Parkplätze sind ausreichend vorhanden.

Sommertipps: Klettern, Golfen, Bogenschießen in Hohenfelden <Sommertipps-Klettern-Golfen-Bogenschiessen-in-Hohenfelden-2110202177>

Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden öffnet wieder zu Ostern <Thueringer-Freilichtmuseum-Hohenfelden-oeffnet-wieder-zu-Ostern-764127446>

'Erfurts Wahrzeichen' (6): Der Chocolatier und die Krämerbrücke <Erfurts-Wahrzeichen-6-Der-Chocolatier-und-die-Kraemerbruecke-778558158>

Sibylle Göbel / 9/10/13

Z81D9AA430160