

# Mit Laib und Seele

NRW ist kein Käseland? Von wegen! Die Düsseldorferin Julia Jansen hat sich auf die Suche gemacht - und Käsereien gefunden, die den Vergleich zu Frankreich nicht scheuen müssen.



In der Münsteraner Käseerei Scellebelle schmeckt der Ziegenkäse wie aus dem Loire-Tal, schwärmt die Bloggerin Julia Jansen.

VON MARTINA STÖCKER

Julia Jansen hat ihrer Heimat nicht viel zugetraut. „Ich hätte nicht gedacht, dass ich in Nordrhein-Westfalen so viele gute Käsereien finden würde“, sagt die Bloggerin aus Düsseldorf. Mehr als 60 handwerklich arbeitende Betriebe und Höfe hat sie bei ihren Recherchen gesucht und gefunden. Und das Ergebnis ihres Testens durch vermutlich mehrere Laibe Käse hat sie selbst überrascht. „Es gibt nicht nur simplen Bauernkäse, sondern wirklich Spitzenprodukte in NRW. Ich lebe in einem echten Käseland.“ So würde der Ziegenkäse aus der Münsteraner Käseerei Scellebelle schmecken wie einer aus dem französischen Loire-Tal. Und dort kommen schließlich Delikatessen wie der Sainte-Maure de Touraine, Valencay de Berry oder der Crottin de Chavignol her – unter Käsefreunden ein Begriff.

Mit Ziegenkäse haben hierzulande viele Leute allerdings noch ihre Probleme. Deshalb mogelt Julia Jansen gerne einige Sorten auf eine Käseplatte und sagt nicht, dass es Ziegenkäse ist. „Die Leute sind dann oft überrascht, wie lecker er schmeckt“, sagt sie. Ihr Liebling ist Ziegenfrischkäse, zum Beispiel von der Hofkäserei Konnen in Grefrath, schlicht auf einer krossen Scheibe Weißbrot, oder etwa mit leicht angebratenen Erbsen und Minze. Bei dieser Art von Bruschetta gerät die 29-Jährige ins Schwärmen.

Das Interesse für Käse liegt bei Julia Jansen in der Familie. Ihr Vater ist Niederländer, deshalb kennt sie von Kindesbeinen an die holländischen Käsemärkte und Sorten. Als sie älter wurde, setzte sie sich mit veganer Ernährung auseinander, das wäre der Abschied vom Käse („meine Leibspeise“) gewesen. Deshalb machte sie sich auf die Suche nach Betrieben, wo die Tiere gut gehalten werden und der Käse handwerklich hergestellt wird. Und sie wurde fündig. In dem Büchlein „Stadt, Land, Käse“ (Rheinischer Landwirtschaftsverlag, 14,95 Euro) hat sie Adressen und Wissenswertes zu Betrieben und Höfen in NRW zusammengetragen.

Im bergischen Much zum Beispiel verarbeitet Rainer Schmitz in „Jules



Hans-Jörg Halbbach aus Remscheid ist einer der wenigen Affineure in NRW. Er veredelt Käse, indem er ihn reifen lässt und mit Gewürzen verfeinert.



In der Reifekammer des Schepershofs in Velbert lagern die unterschiedlichen Kaiselaibe. Der beliebteste bei den Kunden ist der milde Bergische Landkäse.

FOTOS: JULIA JANSEN



Julia Jansen suchte die besten Käsereien in NRW.

Käseboxe“ Milch zu Käse und lässt ihn anschließend in einem ehemaligen Luftschutzbunker reifen. Der gehört zu Julia Jansens Lieblingsprodukten. „Er sieht aus wie Gouda und schmeckt sehr intensiv.“ In Remscheid gibt es mit Hans-Jörg Halbbach einen der wenigen Affineure in NRW: Er versucht, mit gezielter Pflege und Reifung Käse noch leckerer zu machen und so zu veredeln. Er bietet seine Käse vor allem auf Märkten an (Termine unter [www.kaesehalbach.de](http://www.kaesehalbach.de)). Oder man schaut auf dem Schepershof in Velbert vorbei, wo man die Produktion hinter einer Glasscheibe verfolgen und später den cremigen bergischen Landkäse verkosten kann.

Für Käse-Freunde ist es allerdings nicht so einfach, an gute Produkte zu kommen. „Viele der Betriebe kooperieren nicht mit Supermärkten, weil ihnen einfach die Masse fehlt“, erklärt Jansen. Einige verschicken online ihre Produkte, doch ist Käse ein sensibles Gut, das den Transport nicht gut übersteht. Sie empfiehlt deshalb einen Besuch auf einem Rheinischen Bauernmarkt in Düsseldorf, Neukirchen-Vluyn und Krefeld, wo entweder die Käsereien selbst oder Händler vor Ort sind. „Oder man nimmt sich eine Käseerei als Ziel eines Wochenendausflugs vor“, sagt sie. „Die Höfe liegen in der Regel sehr idyllisch, man geht spazieren und kauft anschließend Käse.“

Damit dem Genuss nichts im Wege steht, empfiehlt Julia Jansen, eher kleinere Mengen zu kaufen. „Die sind dann auch schnell weg, und man läuft nicht Gefahr, dass etwas verdirbt.“ Das wäre nämlich schade, schon allein aus finanziellen Gründen. Denn guter Käse hat seinen Preis. Für die Aufbewahrung im Kühlschrank sollte man die Stücke sofort aus der Frischhaltefolie entfernen und lieber in ein Wachspapier einschlagen. „Sonst schwitzt Käse, das ist wie bei Menschen in einer Regenjacke.“ Und ein Käse, erst recht ein Rohmilchkäse, darf nicht zu kalt genossen werden. „Eine Stunde vor dem Verzehr sollte er aus dem Kühlschrank geholt werden“, rät die Expertin. Denn sonst kommen sein Aroma und seine Textur gar nicht richtig zur Geltung.

## INFO

### Nützliche Adressen für den Käse-Kauf

**Bauernkäserei Heuser**, Schulstr. 200, 41541 Dormagen, 02133 27176. [www.bauernkaese.de](http://www.bauernkaese.de)

**Biohof Gross-Bölting**, Borkener Str. 10, 46499 Hamminkehn, 02852 4996. [www.dingdenner-heidemilch.de](http://www.dingdenner-heidemilch.de)

**Biolandbetrieb Rouenhof**, Sonsbecker Str. 40, 47627 Levelaer, 02825 7233, [www.rouenhof.de](http://www.rouenhof.de)

**Ehrenberger Bauernkäserei**, Ehrenberg 63, 42389 Wuppertal, 0202 606353, [www.ehrenberger-bauernkaeserei.de](http://www.ehrenberger-bauernkaeserei.de)

**Hofkäserei Konnen**, Mörtelsstr. 211, 47929 Grefrath, 02158 2103, [www.konnen.de](http://www.konnen.de)

**Hofkooperative Vorberg**, Nordrather Str. 281, 42553 Velbert, 02052 2912. [www.hofvorberg.de](http://www.hofvorberg.de)

**Jules Käseboxe**, Reinshagen, 14, 53804 Much, 02245 3021, [www.juleskaeseboxe.de](http://www.juleskaeseboxe.de)

**Scellebelle**, Körberheide 99, 48157 Münster, 0174 6056329, [www.scellebelle.de](http://www.scellebelle.de)

**Schepershof**, Windrather Str. 134, 42553 Velbert. 02053 2306, [www.schepershof.de](http://www.schepershof.de)

**Straetmannshof**, Dorfstr. 100, 47647 Kerken, 02833 4596, [www.bauernkaese.info](http://www.bauernkaese.info)

**Thomashof**, Hammerweg 69, 51399 Burscheid, 02174 61268, [www.thomashof-buscheid.de](http://www.thomashof-buscheid.de)

**Tinthof**, Weseler Str. 7, 46562 Voerde, 02855 308489, [www.tinthof.de](http://www.tinthof.de)

**Witzheldener Bauernkäserei**, Krähwinkel 9, 42799 Leichlingen, 02174 3455. [www.bauernkaese.com](http://www.bauernkaese.com)

Auswahl - mehr Tipps unter [www.laibundkaese.de](http://www.laibundkaese.de)

## KOCHZEIT

### Rona Riso & Apfel

Ein Rezept von Marika Weinhold-Blum

Zutaten für vier Personen:

Risotto: 1 kg frische rote Bete, 300 g Risottoreis (am besten Carnaroli oder Arborio), 200 ml Weißwein, 2 Schalotten, etwas Olivenöl zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Zucker, Weißweinessig, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 40 g Butter, 80 g Parmesan  
 Für den Salat: 3 Stück Granny-Smith-Äpfel, 300 g Staudensellerie, 4 cl guten Apfelessig, 8 cl Haselnussöl, Salz, Pfeffer, 2 El Honig  
 Für den Krenschäum: 2 Schalotten, 80 g Butter, 100 g Crème fraîche, 200 ml Cremant, 200 ml Gemüsebrühe



FOTOS: HANS-JÜRGEN BAUER

Die roten Bete am besten am Vortag kochen, so intensiviert sich Farbe und Geschmack des Fonds. Dazu die Bete schälen und in kaltem Wasser mit etwas Salz, 10 Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, etwas Essig, 1 El Zucker ansetzen und langsam bissfest kochen. Die rote Bete im Fond abkühlen lassen und kalt stellen.

Am nächsten Tag: Für den Krenschäum zwei Schalotten schälen, würfeln und in Butter glasig dünsten, den Meerrettich zugeben, mit etwas Weißwein und Brühe auffüllen, köcheln lassen und ca. auf die Hälfte reduzieren. Dann durch ein feines Sieb passieren und vorerst zur Seite stellen.

2-3 Stück gekochte rote Bete in feine Würfel schneiden. Diese werden kurz vor Ende der Garzeit dem Risotto beigefügt. Und nun zur Zubereitung des Risottos: Dazu zwei Schalotten schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Reis zugeben und mit etwas Bete-Fond und Weißwein auffüllen. Das Risotto bitte nicht aus dem Auge

„Die Langfassung des Rezepts heißt ‚Rote-Bete-Risotto mit grünem Apfel, Staudensellerie & Cremantschaum‘. Tipp: Da Sie voraussichtlich nicht alle roten Beten für das Risotto benötigen, können Sie sich daraus noch einen raffinierten kleinen Salat zubereiten, der mit etwas geflammtem Ziegenkäse wunderbar als Snack oder Vorspeise geeignet ist.“

lassen. Auf kleiner Flamme, unter häufigem Rühren, hin und wieder etwas Flüssigkeit auffüllen und al dente garen.

Den Staudensellerie und grünen Apfel in feine Julienne schneiden. Aus Apfelessig, Haselnussöl, etwas Salz, Pfeffer und Honig eine harmonische Vinaigrette anrühren und Julienne kurz marinieren. Zum Finishing den Krenschäum nochmals kurz aufkochen, abschmecken, die Crème Fraîche hinzugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Das bissfest gegarte Risotto mit einem Stich Butter und etwas geriebenem Parmesan verfeinern und sofort anrichten.



Marika Weinhold-Blum kocht in ihrem „Restaurant Spitzweg“ in Neuss.

## GUT ZU WISSEN

### Essen muss gesund sein

Die Essgewohnheiten zwischen Ost- und Westdeutschland unterscheiden sich teilweise deutlich – und Männer gehen öfter in Restaurants und Kantinen als Frauen. Das sind einige Ergebnisse des neuen Ernährungsreports „Deutschland, wie es isst“, den Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner (CDU) in Berlin vorstellte.

Fast die Hälfte (48 Prozent) gibt an, dass es beim Essen auf einfache Zubereitung ankommt, aber 99 Prozent sagen auch: Hauptsache, es schmeckt. Wenn man nach den Antworten der Forsa-Umfrage geht, müssen die Deutschen sehr gesund

leben: 91 von 100 geben an, dass es bei der Ernährung auf die Gesundheit ankomme. 50 Prozent achten nach eigenen Angaben beim Einkaufen auf das Bio-Siegel. Aber der Bio-Anteil bei den Lebensmittel-Ausgaben lag 2017 unter sechs Prozent.

50 Prozent geben im aktuellen Report zum Beispiel an, für ein Kilo Fleisch bis zu fünf Euro mehr zahlen zu wollen, wenn es besonders tierfreundlich produziert wurde, 22 Prozent wollen sogar bis zu zehn Euro mehr zahlen. „Wir wissen, dass das gesagt, aber nicht getan wird“, erklärte Manfred Güllner vom Meinungsinstitut Forsa. RP