

Unterwegs auf der Käsestraße Mecklenburg-Vorpommerns

Jede Jahreszeit schmeckt anders

Wenn es um Käsegenuss geht, denken viele zuerst an berühmte Sorten aus der Schweiz, Frankreich oder Holland. Dabei werden auch in Deutschlands Norden gute Milchprodukte hergestellt – die allerdings kennen nur wenige. Um das zu ändern, haben kleine Betriebe aus Mecklenburg-Vorpommern eine Käsestraße entwickelt, auf der Urlauber und Einheimische von einer Käserei zur nächsten reisen, kosten, kaufen und Hofatmosphäre schnuppern können.

Von Katja Bülow

Warm scheint das Sonnenlicht in die Schafscheune Vietschow, etwa 40 Kilometer südöstlich von Rostock. Einst gehörte sie zu einem alten Rittergut – eine von wenigen noch erhaltenen Durchfahrtsscheunen der Region. Gut hundert Schafe haben im Winter unter ihrem riesigen Dach Platz, hier sind die Melkstände, Heu- und Traktorenunterstand, die Käserei, seit neuestem eine Bäckerei... und auch die Wohnräume der beiden Neubauern.

ES IST NEUN UHR MORGENS, auf dem Küchentisch steht gerade das Frühstück bereit. Müsli und Milch – genau das Richtige nach einem anstrengenden Tagesanfang. Steffen Honzera zieht die Gummistiefel aus, Claudia Schäfer lässt sich etwas erschöpft auf einen Stuhl fallen. „Wir ha-

ben früh gemolken und die Tiere rausgebracht, die Käserei läuft schon, der Kessel wärmt...“ Der Alltag auf dem Hof ist anstrengend, Feierabend selten vor 23 Uhr in der Nacht – überall im Land können die Käser ein Lied davon singen.

Wie die Schafscheune Vietschow produzieren eine Reihe von Klein- und Kleinstbetrieben in Mecklenburg-Vorpommern mit viel Engagement regionale Köstlichkeiten, die einzigartig sind. Sicher, im Nordosten gibt es die flächenmäßig größten Agrarbetriebe Deutschlands – schon die weiten Äcker, die sich in der leicht hügeligen Landschaft bis zum Horizont ziehen, lassen das erahnen. Aber ge-

rade die Biobranche ist vorwiegend in der Hand von Idealisten, die der wirtschaftlichen Faustregel „Wachsen oder Weichen“ ihre ganz eigenen Modelle entgegensemzen. Steffen Honzera erklärt: „Für uns ist es wichtig, dass wir wirklich vom Anfang bis zum fertigen Produkt alles in einer Hand haben. Das gibt uns die Möglichkeit, nicht in der Quantität, sondern in der Qualität zu wachsen.“

„Für **UNS** ist es
WICHTIG, dass wir
wirklich vom **ANFANG**
bis zum **FERTIGEN**
PRODUKT alles in
einer Hand haben.“

Er hat in jungen Jahren Lkw nach Nepal überführt, um sie dort zu verkaufen, und war später weltweit für namhafte Magazine und Zeitungen als Fotograf unterwegs. Sie ist gelernte Bibliothekarin. Irgendwann aber hatten beide das Gefühl,



Steffen Honzera und Claudia Schäfer inmitten ihrer Schafe vor der Schafscheune und Hofkäserei Vietschow.



Schafscheune und Hofkäserei Vietschow:
Problemschafe werden gefüttert



Hoffest auf dem Siebengiebelhof

sie würden gerne noch einmal etwas ganz anderes, etwas Bodenständiges tun. Honzera erklärt mit einem Schmunzeln: „Ich fand Schafe schon immer toll, hab‘ auch viele Praktika bei Zuchtbetrieben gemacht und Claudia heißt ja sogar Schäfer.“ Eine eigene Scholle zu finden, gestaltete sich allerdings schwieriger als gedacht. „In Süddeutschland gibt es zwar Höfe, aber kein Land.“ Fündig wurden die beiden Schwaben schließlich im Jahr 2010 im Mecklenburger Parkland, wo in beinahe jedem Dorf ein altes Gutshaus steht, zu dem damals durchaus auch Weideflächen zu bekommen waren.

VON WEICHKÄSEN WIE „WEISSES SCHAF“ und „Bunte Bärbel“ über den „SchafBert“ bis hin zum Schnittkäse „Schwarzes Schaf“ – die Produkte aus der Vietschower Käserei schmecken in jeder Jahreszeit anders. Und das kann auch gar nicht anders sein: Je nachdem, ob die Schafe im Frühjahr am ersten, eiweißreichen Klee geknabbert, ihre Köpfe in üppiges Sommergrün gesteckt oder im Herbst auch mal ein paar am Boden liegende Äpfel und Kastanien vernascht haben, verändert sich auch das Aroma ihrer Milch. Während Großbetriebe mischen und aufbereiten bis alle Unterschiede beseitigt sind, haben die Kleinbauern gerade diese Vielfalt als einen Schatz erkannt.

In der Ferienzeit steuern viele Touristen ihre Autos und Fahrräder in das 100-Seelen-Dorf „irgendwo am Rande der Erdscheibe“, wie die Schwaben es nennen. Die Gäste kommen zu den wöchentlichen Hofführungen, zur Käseschule oder kaufen im kleinen Laden einen der Käselaibe, die Claudia Schäfer einzeln mit einem von Hand gezeichneten schwarzen Schaf verziert. Reich werde man mit all dem nicht, so versichert sie mit einem Lachen, zumal der Vertrieb in der dünn besiedelten Region einen großen Aufwand bedeutet. Trotzdem ist sie sich mit ihrem Partner einig: „Wir haben uns hier draußen einen Lebenstraum erfüllt.“

DER SIEBENGIEBELHOF AM FUßE DER RUHNER BERGE

Zur Zeit laden 16 Hofkäsereien entlang der Mecklenburger Käsestraße zwischen dem Schaalsee im Westen und der Insel Usedom zum Besuch ein – mal gibt eine von ihnen auf, mal kommt eine neue dazu. Etwas abseits der üblichen Tourismusrouten geht es über oft holprige Landstraßen in winzige Dörfer – in die kleine, am Fuß der Ruhner

Berge bei Parchim gelegene Gemeinde Drenkow zum Beispiel. Dort steht der Siebengiebelhof der 28-Jährigen Ve Anissa Spindler. Schon als 13-Jährige

„WIR wollen noch BESSER werden – ETHISCH, ENERGETISCH.“

hat die gebürtige Lübeckerin als Erntehelferin in einer Getreidegenossenschaft gearbeitet und dabei Feuer gefangen. Den Siebengiebelhof bewirtschaftet sie ab 2014 zunächst vertretungsweise, als dessen Eigentümer nach Jordanien zogen, um dort ein Entwicklungshilfeprojekt zu betreuen. Im Dezember 2017 schließlich übernahm sie den Bio-Betrieb dann ganz.

110 Hektar Land, 23 Milchkühe, Schweine, Hühner, Katzen... es gibt rund ums Jahr viel Arbeit, die sie gemeinsam mit ihrem Team nach wie vor gerne tut. Isabella Kottmann betreibt das Hofcafé, dass sie als „öffentliches Wohnzimmer und Kulturcafé“ versteht. Käser Jean Henrion verarbeitet jährlich etwa 90.000 Liter Milch zu Demeter-Produkten. Er produziert neun verschiedene Sorten Rohmilchkäse, Quark und Joghurt, die später in Berliner Bioläden, auf Märkten in der Region und im eigenen Hofladen an den Kunden gebracht werden. Wer die Kühe näher kennenlernen möchte, die in Drenkow zu Hause sind, der findet sie auf der Internetseite des Hofes allesamt namentlich aufgelistet. Glückliche Kühe seien das, versichert Ve Anissa Spindler. Sie leben mit einem

Käse selber machen

Die Milch- und Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern folgt keiner fest vorgegebenen Route. Unter www.hofkäse.de ist eine interaktive Landkarte zu finden, in der alle teilnehmenden Betriebe eingetragen sind. Wer sie besucht, lernt Menschen und Tiere kennen. Er kann in den Hofläden einkaufen, manchmal auch die Käsereien besichtigen, beim Käsen zusehen oder auch selber das Melken oder Käsen lernen.

Eine klassische Käseschule für größere Gruppen sieht so aus: Jeder bekommt einen eigenen kleinen Kessel mit bereits erwärmer und mit Käsekultur versetzter Milch. Dann kann er selber Lab zugeben und kräftig verrühren – das dauert eine Weile und gibt den Käsemeistern Gelegenheit, Wissenswertes rund um Milchprodukte zu vermitteln. Später muss die dickgelegte Milch in Würfel geschnitten und auf kleinen Brennern noch einmal erwärmt werden, bevor der Käsebruch in kleine Formen geschöpft wird. Jetzt muss er nur noch abtropfen und etwas fester werden, dann kann er der eigene Frischkäse mit Kräutern und Salz gewürzt und genossen werden.



KATJA BÜLOW

lebt seit mehr als 20 Jahren in der Altstadt von Rostock. Als Reisejournalistin berichtet sie vor allem über Mecklenburg-Vorpommern und Spanien – ein besonderes Faible hat sie für Küsten, Inseln und die Meere drumrum.





Käseregale auf dem Vierseitenhof der Inselkäserei Usedom.

Bullen gemeinsam in der Herde, dürfen draußen grasen und genießen seit neuestem sogar den Luxus einer Massagebürste, die mit Spendengeldern der Kunden ange schafft werden konnte. Langfristiges Ziel der Chef in: „Wir wollen noch besser werden – ethisch, energetisch.“ Wenn sie allerdings die aktuelle Entwicklung der Land wirtschaft betrachtet, macht ihr das Sorge: „In Deutschland wird jeden Tag ein Hof wie unser Siebengiebelhof geschlossen.“

AFFEN ODER KÜHE – DER UNTERSCHIED IST GAR NICHT SO GROSS

Der Ziegenhof Deinl bei Bützow, auf dem Inhaberin Nicole Hoelke auch Seife aus Ziegenmilch herstellt, die Hof Käse rei „Alter Pfarrhof“, das Bistro „Plauder Käseeck“ in Plau... wer auf der Käsestraße unterwegs ist, lernt Milchprodukte unter schiedlichster Art kennen. Ihre Produzen ten sind, anders als Ve Anissa Spindler, nur selten auf direktem Weg zu dem gekom men, was sie heute tun. Ture Gustavs, der seit 25 Jahren den Hof Zandershagen be treibt, hat ursprünglich im Rostocker Zoo den Beruf des Tierpflegers gelernt. Sein Allgäuer Braunvieh, eine vom Aussterben bedrohte Rasse, gibt zwar nur halb so viel Milch, wie ihre auf Hochleistung ge züchteten schwarz-weißen Artgenossen im Stall, diese aber enthält besonders viel Fett und schmeckt nach den Weiten der Vor pommerschen Weidelandschaft. Drüben im grün überwucherten Bauernhaus ver wandelt Gaby Fiebig, studierte Bauing enieurin, pro Jahr rund 50.000 Liter dieses

Rohstoffs in etwa 10.000 Kilo Käse, ver schiedene Sorten Quark, Joghurt und im Sommer auch in leckeres Eis. Ein klassi scher Familienbetrieb wie in der guten alten Zeit, mehr Lebensform als Broterwerb, so Gustavs. Vor allem eines ist ihm dabei wichtig: „Wir haben kurze Wege. Bei uns können Sie im Hofladen Käse kaufen, der vorgestern noch Gras war.“

GANZ IM OSTEN: DIE INSELKÄSEREI

Aus dem Westen Mecklenburg-Vorpom mers führt die Käsestraße bis in den äu ßersten Osten. Dort liegt die Usedomer Inselkäserei am Ende eines hoppeligen Sandwegs, der unmittelbar an der ehemaligen Dorf schule von Welzin ab zweigt. Neben der Pferde koppel an seinem uralten, noch immer nicht ganz fertig sanierten Vierseitenhof parken in der Saison etliche Autos mit Berliner, Hamburger und Münchner Kennzeichen. Es hat sich bei den Urlaubern herumgesprochen, dass es hier nicht nur leckere Raclette-Brötchen, Kaffee und hausgemachten Kuchen zu essen gibt, sondern dass man dem Chef durch eine Glasscheibe hindurch sogar beim Käsen zuschauen kann.

Rauchschwaden wabern aus dem Ofen, in dem Steffen Schultze schon seit ei ner Weile vergeblich versucht das Feuer in Gang zu bringen. „Irgendwie will's heut' nicht“, schimpft der Mann während er mit großen, rußverschmierten Händen

frisches Holz nachlegt. Doch schon als ein paar Minuten später die Flammen lodern und die Milch im riesigen, 820 Liter fas senden Kupferkessel langsam auf Temperatur kommt, geht wieder ein jungenhaftes, zufriedenes Lächeln über sein Gesicht. Er ist Senn, war bei Schweizer Sennen in der Lehre und hat sein Leben lang nie einen anderen Beruf gehabt. Als 15-jähriger schon ging er zur Ausbildung auf die Nova-Alp im Prättigau. Mit 18 führte er eine Käse rei mit fünf Angestellten und 140 Kühen auf dem benachbarten Chrüz und zog danach weiter von Kanton zu Kanton. „Ich hab ein Jahr lang Appenzeller gemacht bei St. Gal len, ein Jahr lang Emmen taler am Ende vom Zürich see und am Ende hab' ich sogar am Lac de Neuchâtel Gruyère gemacht.“ Als er sich entschied, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen, gab es allerdings ein großes Problem:

Damals bestimmten in der EU noch die Milchquoten das Wirtschaften. „Eine Bürokratie war das! Ich hab' zwei Jahre lang Deutschland abgegrast, um auch nur einen Tropfen Milch zu bekommen!“ Ganz im Osten Vorpommerns wurde er endlich fündig. Dort bezieht der gelernte Senn heute seine Milch von einem Bio-Landwirt aus der Usedomer Schweiz – produziert die Frischkäsespezialität Zigotter, Welziner Hartkäse und den Usedomer Jung. Alle lecker, alle in ehrlicher Handarbeit geschaf fen.

„Bei **UNS** können Sie im **HOFLADEN** **KÄSE** kaufen, der vorgestern noch **GRAS** war.“



Ture Gustavs vom Hof Zandershagen mit seinem Allgäuer Braunvieh