

Die Pressemitteilung und Bildmaterial ist
eingestellt auf www.pressebuero-mwk.de

PM 02 / 2010

So ein Käse...

Mit dem Projekt ‚Käseroute‘ setzt sich der Naturpark Südschwarzwald für den Erhalt einer einzigartigen Kulturlandschaft auf schmackhafte Art und Weise ein.

An allen Enden und Ecken läuten die Ziegenglöckchen und meckert es aus dem Stall des Ziegenhofs „Zastler“ der Familie Gering. Hier ist „meckern“ ausdrücklich erwünscht, vor allem wenn Rita Gering dabei ist, ihre Ziegen mit der Hand zu melken, um danach aus der frischen Milch, mit handwerklichem Können und Geschick köstlichen Ziegenkäse herzustellen. Für ein Kilo Bergkäse, der drei bis neun Monate reift, benötigt man bis zu 12 Liter Milch. Eine Ziege gibt täglich über das Jahr gerechnet zwei bis drei Liter Milch.

Mit ihrer Familie bewirtschaftet Rita Gering einen Ziegenhof mit 35 Milchziegen nach biologischen Richtlinien im Zastlertal, am Fuße des Feldberges im Südschwarzwald. Der Hof auf 600 m Höhe mit seinen naturbelassenen Wiesen voll frischer Bergkräuter gehört der ‚Käseroute im Naturpark Südschwarzwald‘ an.

Zur ‚Käseroute im Naturpark Südschwarzwald‘ haben sich inzwischen insgesamt 18 Bauern seit 2002 zusammen geschlossen, um ihren Käse bekannt zu machen, seinen Absatz zu fördern und um die alte Tradition des Verkäsens nicht in Vergessenheit geraten zu lassen. Dabei handelt es sich nicht etwa um ein Museumsprojekt. Durch die Beweidung durch Kühe, Schafe und Ziegen und das Mähen des Grases wird ein entscheidender Beitrag zum Erhalt traditioneller Wirtschaftsweiden und Mähwiesen geleistet. Die saftigen, blumenreichen Wiesen und Weiden zeichnen die offene Landschaft des Südschwarzwalds aus.

Der Naturpark Südschwarzwald kann erst durch die landwirtschaftliche Nutzung als ideale Erholungslandschaft erlebt werden.

Das würzige Futter auf den zum Teil recht steilen Weiden bildet die Grundlage für eine gute Milch, dazu kommt das handwerkliche Können, um ein vielfältiges und abwechslungsreiches Käseangebot präsentieren zu können. Inzwischen werden aus der hiesigen Tradition des typischen Rohmilchkäses, genannt ‚Bibiliskäs‘, weitere leckere Käsesorten wie Weich-, Schnitt- und Frischkäse aus Ziegen- und Kuhmilch auf den Bauernhöfen der Käseroute und auf den Wochenmärkten angeboten. Zudem vermarkten die Höfe selbstgemachten Joghurt, Quark, Sahne und Butter, knuspriges Holzofenbrot, fruchtige Marmeladen, herzhaften Schinken, Speck und Räucherwürste.

So ein Käse der ‚Käseroute im Naturpark Südschwarzwald‘ schmeckt lecker und ist ein authentisches Produkt der Region. Mit seinem Verzehr trägt man nebenbei zur Offenhaltung der Landschaft bei und betreibt damit eine wichtige „Landschaftspflege mit Messer und Gabel“.

Weitere Informationen zur Käseroute auf der Website des Naturparks Südschwarzwald:
www.naturpark-kaeseroute.de

Zeichen

Die Pressemitteilung und Bildmaterial ist eingestellt auf der homepage:
www.pressebuero-mwk.de

Abdruck honorarfrei – ein Belegexemplar senden Sie bitte an:
-pressebüro mwk, Hubert Matt-Willmatt, djv / Beate Kierey, djv
Lassbergstr. 24, D – 79117 Freiburg
Tel 0761 – 69 66 417, Fax. – 69 66 418
info@pressebuero-mwk.de