

Schwalbenhof präsentiert neue Kreation – Hildegard-Käse reift fünf Monate im Bergwerk

Die Hofkäserei Schwalbenhof ist mittlerweile ein wichtiges Standbein des landwirtschaftlichen Betriebes Dorn in Berschweiler, der seit mehr als 40 Jahren nach Demeter-Richtlinien betrieben wird. Der Hildegard-von-Bingen-Käse ist das jüngste Kind in dem breit gefächerten Sortiment. Es gesellt sich zu Produkten mit solch klangvollen Namen wie Alter Steiger, Wiesentaler, Sennerkäse, Maitaler, Berschkäs und Schwalbert. Hinzu kommen zwei Weichkäse, Quark, Frischmilch, Joghurt und verschiedene Frischkäsevariationen, die im eigenen Hofladen, aber auch auf verschiedenen Wochenmärkten der Region und dem Regionalmarkt in Veitsrodt angeboten werden.



Trio mit Käse: Nathalie Schüttler, Marian Dorn und Nico Bollenbach. Foto: Günter Weinsheimer



Marian Dorn (links) und Wolfgang Schultz-Balluff mischen die Kräuter unter die Käsemasse. Beide wissen: Käseherstellung ist Schwerarbeit. Foto: Günter Weinsheimer



Andreas Reibholz „pflegt“ den Käse mit Salzwasser. Foto: Günter Weinsheimer

Der 36-jährige Käser Marian Dorn und sein Team – bestehend aus Wolfgang Schultz-Balluff, Tim Schmidt und Andreas Reibholz – haben in dieser Woche eine weitere Charge des Hildegard-von-Bingen-Käses angesetzt. In ihn setzt das Quartett große Hoffnungen. Es handelt sich dabei um einen aus Schafsmilch hergestellten Schnittkäse mit einem Fettgehalt von 50 Prozent. Die Milch hierfür kommt vom Hof Hubertusblick in der Eifel. In dem Hildegard-Käse enthalten sind sieben Kräuter der Hildegard: Galgant, Bertram, Kurkuma, Quendel, Pimpinelle, Bockshornklee, Fenchel. Die ersten vier Wochen wird der Käse täglich mit Salzwasser „gepflegt“. Der fertige Schnittkäse gelangt erst nach der Reifung im Fischbacher Kupferbergwerk, die etwa fünf bis sechs Monate dauert, ab Ende Oktober in den Verkauf. „Das typische Bergwerklima verleiht dem Käse den klassischen Geschmack“, sagt Marian Dorn, der das Käsemachen in Graubünden in der Schweiz gelernt hat.

Einmal in der Woche werden etwa 400 bis 500 Liter Demeter-Schafsmilch angesetzt. Das Ergebnis sind dann etwa 64 Kilogramm Schafskäse. „Nur aus guter Milch wird auch guter Käse“, weiß Marian Dorn, in dessen Käserei Sauberkeit natürlich das oberste Gebot ist. Die mächtige Käsemasse mit den sieben Hildegard-Kräutern mischen, ist Schwerstarbeit.

Der Impuls zur Käsereifung im Kupferbergwerk Fischbach kam von Betriebsleiter Nico Bollenbach. „Die Beziehung zwischen Kupferbergwerk und Hildegard soll es gegeben haben“, erklärte Bollenbach während des KäSENS. Zudem passten das Kupferbergwerk und auch der Hildegard-Käse gut zum 134 Kilometer langen Hildegard-von-Bingen-Pilgerweg, der Wanderer von Idar-Oberstein nach Eibingen im Rheingau führt.

Vor fünf Jahren wurde das Team um den Käser Marian Dorn mit dem Preis Silberne Käseharte ausgezeichnet – für den Schwalbert des Schwalbenhofes, einen Weichkäse nach Camembertart. Clemens Dorn gründete vor mehr als 40 Jahren den Demeter-Hof, der seitdem biologisch-dynamisch bewirtschaftet wird. Der Hof ist einer von 39 Mitgliedern der rheinland-pfälzischen Milch- und Käsestraße.

Von unserem Mitarbeiter Günter Weinsheimer