



Sabine Jürß mit einer ihrer Ziegen, die sie »Mädels« nennt.

Heinzelcheese & Wein

GELEBTER ZIEGENKÄSETRAUM

Als dicht, komplex und doch feinsäuerlich belebt beschreibt **Ursula Heinzelmann** den Charakter der Scellebelle-Käse von Sabine Jürß. Ein klassischer Wein dazu wäre Sauvignon blanc – und was geht noch?

Sabine Jürß »kann« Schweine, Mist fahren, reiten, hat Landwirtschaft studiert – »aber ich wusste schon als junges Mädchen, dass ich Ziegen halten und Käse machen würde!« Das war während eines Schüleraustauschs in der Provence bei Montélimar, als sie Bauern interviewte, unter Platanen Ziegenkäse verkostete, während die Luft nach Lavendel duftete – und man glaubt der lebhaften 61-Jährigen sofort, dass all die anderen Dinge in ihrem Leben nur kurze Schlenker auf dem Weg zum eigenen Ziegenhof nach französischem Vorbild waren.

Sie jobbte als Betriebshelferin auf Höfen, studierte Landwirtschaft, arbeitete in der Olympiareiterei – bis sie 1987 einen Pachtbetrieb bei Cloppenburg fand und »Scellebelle« in seiner ersten Inkarnation ent-

stand. Sie wollte unbedingt Poite-vine-Ziegen, die besonders käse-geeignete Milch geben, musste auch hier einen Kompromiss in Form von immerhin ebenfalls französischen Alpines in Kauf nehmen und machte erst einmal vor allem Hartkäse, den »Chalet«. Dann forderte das Familienleben seinen Tribut, der Pachtvertrag lief aus, und sie sattelte vorübergehend auf Freilandsaunen um.

Nachtschicht für den Käse

Doch die Ziegen ließen nicht locker. 2013 erfuhr sie von einem freien Marktstand auf dem Domplatz in Münster, sagte spontan zu und konnte mit diesem zusätzlichen Standbein »Scellebelle« neu aufbauen. Mit ihren rund 60 dunkelbraunen »Mädels« haust sie seitdem zur Untermiete in den ehemaligen Maschinenschuppen eines Ökolandhofes, an dessen Arbeits-, Futter- und Mistkreislauf sie teilhaben kann. Ein kleines Kühlhaus neben den offenen Ställen und dem überdachten Melkstand, nur wenige Meter weiter die Milchammer, in die sie die Eimer der einfachen Melkanlage grundsätzlich selbst trägt – »ich würde niemals pumpen, und deshalb auch nie Milch zukaufen!« – und daran



angeschlossen ein blaugestrichenes, containerartiges Gebäude, die Käserei.

»Man wirft mir gelegentlich vor, ich sei unstrukturiert, weil ich auch mal nachts aufstehe, wenn der Käse das so braucht«, sagt sie, während sie mit routinierten, ruhigen Bewegungen die gesäuerte, geronnene Milch mit einer Suppenkelle in kleine runde Formen schöpft. »Aber ich habe mit dem Käse zu einer Lebensform gefunden, zu einem Rhythmus, der mir einfach liegt.« Von einer offensichtlich in sich ruhenden und positive Energie ausstrahlenden Frau dieses Alters hat eine solche Aussage einen besonderen Klang – und die Käse bestätigen diesen Eindruck aufs Allerbeste.

Auf die altmodische Art

Sabine Jürß verarbeitet die Milch ihrer Ziegen heute ausschließlich zu laktischem Käse, legt die Milch also in erster Linie durch die Aktivität der Milchsäurebakterien dick, mit einer sehr geringen Menge Lab in einer lediglich unterstützenden Nebenrolle: »Diese altmodische, langsame Art des Käsemachens, das gefällt mir.« Die förmlich schwerelos schmelzende Textur ihrer Käse ist jedoch zugleich der Arbeit im Stall und der Fütterung geschuldet – und ihrer absolut kompromisslosen Haltung, was das Melken betrifft: Auch an den drei Markttagen steht sie zweimal täglich selbst am Melkstand. Dafür klingelt der Wecker morgens um halb drei, und abends baut ihr ein Helfer alles fertig auf, sodass sie nach dem Markt sofort ihre Mädels herbeirufen kann. Ihr Verhältnis zu

den Ziegen ist ein inniges, aber kein verklärtes: »So eine Herde muss funktionieren«, betont sie, »wenn da eine konstant querschießt, das geht einfach nicht, die muss dann eben weg.«

So sehr sich die Machart der zehn bis 15 Sorten ihres Programms ähnelt, ihnen allen der dichte, komplexe und doch feinsäuerlich belebte Charakter eigen ist, so unterschiedlich sind »Lactique« und »Gri-sette«, »Schiffchen« und »Schlehengeist« – ganz wie »Crottin«, »Valençay« oder »Sainte Maure« in Frankreich. Und natürlich schmecken sie ganz anders als ihre französischen Leitbilder – schließlich duftet die Luft hier nicht nach Lavendel.

Scellebelle

Körperheide 99, 48157 Münster,
Tel 0251. 924 363 63,
→ www.scellebelle.de

ZWEIMAL »LACTIQUE« VON SCELLEBELLE in Münster/Westfalen



Foto: Ursula Heinzelmann, Manuel Krug

DER JUNGE: Ein kleiner Zylinder von fünf Zentimeter Durchmesser, vier Wochen gereift, also nicht mehr ganz quarkig frisch. Die dünne wachsgelbe Rinde mit einer Ahnung von Runzeln durch Hefen, darüber ein Hauch von weißem Schimmel und wenige kleine, blaue Flecken. Duftet säuerlich, hefig, und ja, intensiv laktisch wie warme Milch. Der dichte, noch weiche Teig bricht glatt statt zu bröseln, zergeht pastös auf der Zunge wie eine Luxuscreme. Die Fülle wird geschmacklich mineralisch vom Salz diskret getragen und von der Säure ganz fein strukturiert.

DER GEREIFTE: Dasselbe Format (obgleich durchs Handschöpfen jeder Käse ein winziges bisschen anders daherkommt), nun acht Wochen gereift. Ein paar mehr blaue Flecken, die Rinde nun ein helles Ockergelb. Bricht blättrig beim Schneiden, in der Nase mehr Umami als Milch (Zwiebelschale? Salami?!). Am Gaumen fest und zuerst bröckelig, bevor er sich auflöst, aber keinesfalls trocken wirkt. Süße, Säure und Salz nun ganz miteinander verwoben, und durch den Abbau (= Reife) Aromen, die an Käsegebäck erinnern.



DIE BEGEGNUNGEN

Für diese Rubrik ist die Auswahl der Weine zu den Käsen immer von einer ganzen Reihe von Faktoren bestimmt. Über die Zeit soll einigermaßen ausgewogen dargestellt werden, was es überhaupt gibt in der deutschen Bioszene, in den Regionen, an Sorten und Stilistiken. Dann möchten klassische Kombinationen überprüft werden, wie in diesem Fall Sauvignon Blanc, eine der Hauptrebsorten der Loire, mit

Käsen, deren Ursprung ebenfalls in dieser Ecke liegt, aber auch ein restsüßer, säurebetonter Weißwein, wie er von Sommeliers gerne zu frischen Ziegenkäsen empfohlen wird. Und schließlich soll auch möglichst ein unvorhersehbares Element dabei sein – Rotwein? Kräftiger, komplexer Silvaner? Geht nicht, oder? Denn in genau diesem offenen »oder« liegt das Potenzial für neue Erkenntnisse, und genau das ist das Spannende.

Vor der Kür die Pflicht

Zuerst mit dem Sauvignon Blanc also gewissermaßen die »Pflicht« – die sich mit beiden Käsen als sehr vergnüglich entpuppte. In beiden Fällen wirkte der Wein deutlich schlanker. Zum jungen »Lactique« schien es, als habe jemand frisch gehackte Kräuter

DIE WEINE

1. Trockener Silvaner:

2016 Silvaner Großes Gewächs
Karsdorfer Hohe Gräte
Weingut Lützkendorf,
Bad Kösen/Saale-Unstrut
13 Vol-%, 25 Euro, Tel 034463. 610 00,
→ www.weingut-luetzkendorf.de

Ein ehemaliger Kalksteinbruch, kontinentale kalte Winter und heiße Sommer, vor allem aber der Weitblick und das Engagement von Uwe Lützkendorf, der ab 1991 die einst zwangskollektivierte Weinberge seines Großvaters konsequent wiederaufbaut. Extrem mineralischer Silvaner, komplex, tief, mit Quittenschalen-, Kerbel- und Koriandersamen-Aromen und reifer Säure.



3. Trockener Rotwein:

2018 Pinotin
Teresa Deufel, Lindau/Bayerischer Bodensee
12 Vol-%, 15 Euro, Tel 08382. 934 40,
→ www.teresadeufel.de

Hannes Deufel galt noch als ein bisschen verrückt, als er sich 1975 am östlichen Ende des Bodensees ernsthaft dem Weinbau widmete; seine Tochter zeigt längst, was zwischen den Apfelplantagen mit Blick über den See hinüber zu den Schweizer Alpen möglich ist. Fein und transparent, frische Pflaumen und Kirschen, die Tannine dezent.



2. Trockener Sauvignon Blanc:

2018 Sauvignon Blanc Quarzit
Weingut Pflüger, Bad Dürkheim/Pfalz
12 Vol-%, 8 Euro, Tel 06322. 631 48,
→ www.pflueger-wein.de

Einer der Felsen der deutschen Biowein-szene zeigt, wie anmutig Sauvignon Blanc auftreten kann. Vergnügte gelbgrüne Frucht, die an reife Stachelbeeren und weiße Johannisbeeren erinnert; auch die Säure ganz reif und somit das Gegenteil von aggressiv, grünen Vertretern dieser Sorte – leicht und beschwingt, zum jung und jetzt trinken.



4. Fruchtig-feinherbe Scheurebe:

2018 Dienheim Scheurebe Spätlese feinherb
Weingut Brüder Dr. Becker,
Ludwigshöhe/Rheinhessen
12,5 Vol-%, 12,80 Euro, Tel 06249. 84 30,
→ www.weingut.brueder-dr-becker.de

Aus über 40 Jahre alten Reben am oberen Teil der Rheinterrassen zwischen Mainz und Worms, reife Trauben, deren Most nicht ganz durchgären wollte und daher eine wunderbar saftige Fruchtsüße ins Glas bringt, an Blutorangengelee und Orangenblüten denken lässt, von der Säure belebt und vom Alkohol zum Strahlen gebracht.



darüber gestreut, und der souveräne Käse freute sich über den erfrischenden Begleiter. Auch mit dem gereiften »Lactique« zeigte sich der Wein von einer kräutrigen Seite, brachte nahezu röstige Aromen auf dem Brett zum Vorschein und verhielt sich ungefähr so wie ein unkomplizierter Fendant zum Käsefondue.

Es folgte nochmals Pflicht mit der fruchtig belebten Scheurebe, theoretisch besonders mit dem frischeren Käse ein perfektes Paar. In der Praxis hingegen ging dem Käse etwas von seiner Lebendigkeit verloren, der Wein gab sich schlanker, süßer, weniger frisch... irgendwie und überraschenderweise wollten sie beide nicht so richtig, waren noch zu sehr mit sich selbst beschäftigt. Vier Wochen später, sozusagen, sah alles ganz anders aus, und die beiden verschmolzen sehr spannend zu einer Art Schokopraline mit Ziegenmilchfüllung, mit einem beinahe nussigen Touch, das Käsiges und die Süße ganz im Hintergrund.

Picknick am See

Beim Rotwein waren die Karten neu gemischt, es ging an die Kür, und die war im Falle des jüngeren Käses auf beiden Seiten auf Säure aufgebaut. Im Glas kam das Erdige etwas stärker zum Ausdruck, aber auf angenehme Weise, ein Picknick am See, es wehte eine frische Brise, und alle waren sehr vergnügt. Bis der ältere »Lactique« ins Spiel kam – die Reife brachte den Wein aus der Fassung, ließ ihn unsicher und nun auf unschöne Art erdig schmecken, weil er nicht wusste, wohin mit der vergnügten Säurelust. Dem Käse war das vollkommen egal.

Gar nichts und niemandem egal war irgendetwas beim und zum Silvaner. Das begann eher solide, angenehm und unaufgeregt mit dem jungen »Lactique«, dessen Textur perfekt zum Körper des Weins passte, ihn gesetzter auftreten ließ, da sich die Säure auf beiden Seiten beinahe annullierte. Doch das war nur die Vorbereitung auf eine Begegnung der wahrhaft großen turophilen Art: Mit vier Wochen Reife mehr auf der Käseseite fühlte sich der »Lactique« nun perfekt verstanden und aufgenommen in seiner Konzentration und Reife, der Wein war ganz er selbst und offen, souverän, mineralisch. Was für eine Kür, die so gelungen sinnliche Lust mit intellektuellem Stimulans vereinte.

Jüngerer Silvaner

Was dann sofort mit einer zusätzlichen Flasche genauer begutachtet wurde, nämlich dem Jahrgang 2018 desselben Weins, noch deutlich verschlossen, in der Nase an frisches, gelbes Stroh erinnernd, die würzige Säure sehr reif, der Alkohol im Moment etwas im Vordergrund – aber wen störte das bei so viel mineralischer Tiefe?! Interessanterweise war die Harmonie jetzt mit dem jungen »Lactique« ausgeprägter, als seien sie sich in ihrer noch »werdenden« Art näher. Mit dem älteren Käse stand der gegenseitige Respekt im Vordergrund, das ausgeprägte Säure-Rückgrat und die dichte Konzentration von Trauben und Milch. Vielleicht gab es einst auch Ziegen im Kalksteinbruch bei Bad Kösen, oder Silvaner im Glas, damals unter den Platanen? ●

Manufaktur Jörg Geiger

Champagner Bratbirne

Königin unter den Alkoholfreien

Elegant, exklusiv
-und trotzdem
Frei von Alkohol



3 Jahre auf der Hefe gereift,
entalkoholisiert,
gekonnt verfeinert

Manufaktur Jörg Geiger GmbH
Telefon +49(0)7161 999 02-24
www.manufaktur-joerg-geiger.de