



Heinzelcheese & Wein

KÄSE WIE AUS DEM PARADIES

In der Nähe vom Kurort Bad Saarow in Brandenburg liegt der biodynamisch bewirtschaftete Hof Marienhöhe. **Ursula Heinzelmann** ist nicht nur vom dort produzierten Käse begeistert, sondern auch von Butter und Quark – und wie harmonieren die drei jeweils mit Wein?

Hof Marienhöhe, das ist gleichbedeutend mit Lebensvielfalt, einem Ort, an dem alles und jedes seinen Platz, Sinn und Zweck hat. So viele reden von regional, nachhaltig und gut: Die Menschen auf Marienhöhe leben es. Rotes Höhenvieh, Hütehunde, Sattelschweine, Gänse, Schmetterlinge – ein Hof, eine Autostunde südöstlich von Berlin. Einst eine Sandwüste sind auf den von Wald umgebenen Feldern des ehemaligen Vorwerks des Ritterguts Saarow am nördlichen Ende des Scharmützelsees wahrhaft blühende Landschaften entstanden; mit viel Arbeit, Hingabe, Liebe und Nähe zur Natur. Der Wind fängt sich in summenden Hecken, Gänse schnattern, die Kühe ziehen durch den Wald auf die Weide. Ihre Milch wird gänzlich unbehandelt gleich neben dem Stall zu Butter, Quark und Käse verarbeitet, die Schweine bekommen die Molke, die Menschen freuen sich über Schinkenspeck. Marienhöhe ist einer der ältesten, ersten biodynamisch bewirtschafteten Höfe der Welt. Kein Paradies, aber vielleicht eine erste Ahnung davon.

Vom kahlen Hügel zum Vorzeigebetrieb

Den Grundstein hat 1928 Erhard Bartsch gelegt, ein Landwirt, der Rudolf Steiners landwirtschaftliche Vorträge unter möglichst schlechtesten Bedingungen auf den Prüfstein stellen wollte. Geologisch ausgedrückt handelt es sich um eine eiszeitliche Stauchmoräne mit Sand- und Lehmkuppen, die Niederschläge sind gering, der Grundwasserspiegel 80 Meter tief. Auf diesen kargen, sandigen Ackerböden und den feuchten Niedermoorwiesen hatte bis dahin niemand etwas zuwege gebracht, doch Bartsch verwandelte den kahlen Hügel mithilfe von kilometerlangen Feldhecken und langen, individuellen Fruchtfolgen in einen Vorzeigebetrieb. Felder ziehen sich über die Kuppen, blaugrüne Hafer- und gelbe Gerstewellen, daneben Karotten und Salat wie aus dem Bilderbuch, alles umgeben von einem breiten Waldgürtel.

Katharina Goldammer bemerkt dazu trocken: »Die Leute sind immer ganz begeistert von der schönen Natur, dabei ist doch alles Kultur!« Ihr obliegt es, diese Kultur, diese Landschaft, in der

Käserei zum Ausdruck kommen zu lassen, und tatsächlich schmeckt alles fein und duftig, ganz anders als etwa die sonoren Bassstimmen von Alpwiesen in Käseform. Sie hat 1990 mit dem Käsen begonnen, als die Milchwerke in Beeskow den Betrieb einstellten. Ohne jegliche Ausbildung, lediglich in den ersten Wochen von einem pensionierten Molkereimeister begleitet, der meinte, die Milch biete mehr wirtschaftliches Potenzial als nur Trinkmilch. Es begann mit zwei Stahleimern, einem Waschkessel, dem Badeofen und einem Keller, wo heute längst wieder Gemüse lagert. Quark, Butter und vor allem ein Tilsiter-ähnlicher 30-prozentiger Schnittkäse bildeten das Startprogramm. Ein leichter Käse sei damals eine Marktlücke gewesen, weil alle anderen Hofkäser vollfette Käse machten, »und die Leute haben sofort gekauft«, erinnert sie sich.

Alte, robuste Rinderrassen

Der erste Schritt dieser Übertragung der Landschaft auf den Teller, das sind natürlich die Kühe, dreißig rotbraun leuchtende Tiere mit stolzen Hörnern, die auf die letzten Exemplare von Vogelsberger und Angler Rotvieh zurückgehen, robuste alte Landrassen. Die Nächte verbringen sie im neugebauten, geräumigen Stall, um dann wieder quer durch den Wald auf die Weide zu traben. Im Winter gibt es Heu, das allerdings von den Nassmoorwiesen nicht sehr üppig ausfällt und von Waldlaub und Möhren aus eigenem Anbau ergänzt wird. So »entstehen« 4 000 bis 4 500 Liter pro Tier im Jahr, direkt im Stall gemolken, mit einer Kannenmelkanlage, also ohne lange Rohre. Und ja, natürlich verändert sie sich mit den Jahreszeiten, so wie es im Frühling anders riecht als im Herbst, auf dem Hof, dieser leisen Ahnung vom Paradies.

Hofgemeinschaft Marienhöhe

Marienhöhe 3, 15526 Bad Saarow, Tel 033631. 26 05,
www.hofmarienhoehe.de



DREIMAL KÄSE VOM HOF MARIENHÖHE IN BAD SAAROW/BRANDENBURG



DER NOCH-NICHT-GANZ-KÄSE: ROHMILCHQUARK, MAGERSTUFE

Fest und dicht, das absolute Gegenteil des kreidignassen Stoffes aus der Massenproduktion. Trotzdem nicht trocken, und mit der gleichen prägnanten, aber weichen Säure wie die »Leichte Marie«. Die gesäuerte, dicke Milch tropft etwa 3,5 Stunden auf Tüchern in Wannen ab, eine sehr kleine Menge Lab beschleunigt diesen Vorgang und verhindert so, dass der Quark dabei verheft.



DER JUNGE, FESTE: LEICHTE MARIE

Sie ist leicht, ohne ins Belanglose abzugleiten, ist Schnittkäse mit der Dichte eines Hartkäses. Und sie ist auch, wie die gleichermaßen eindrückliche Magervariante beim Quark, der notwendige Partner der heiß begehrten Marienhöhe-Butter. Knappe zwei Monate alt, mit den runden Schultern einer kleinen Goudaform, trockener, dezenter Naturrinde und wenigen, unregelmäßigen kleinen Löchern. Schwingt feinsäuerlich zwischen Quark und Hartkäse.



DER GEREIFTE, HARTE: FINDLING

Hier steht die Säure eher im Hintergrund und das dichte, sahnige Wesen der Milch beherrscht die Bühne, mit einem Hauch von Süße, wie ein großartiger Sahnebonbon. Ansonsten im Aussehen ähnlich, die Form ein wenig größer und der Teig sämiger als bei der »Leichten Marie«. Wer ganz genau hinschmeckt, wird einen winzigen Bitterton entdecken, so wie man im Leben allmählich lernt, dass zum Licht auch Schatten gehört.



DIE ERGEBNISSE

Zugegeben, den Quark in diese Testreihe zu stellen, war ein Experiment, und im Alltag sind die Quark-Pur- und Weinbegegnungen sicher eher selten. Aber wir konsumieren ziemlich viel davon, und er stand auch schon vor Jahren hier unter der Geschmackslupe. Zur Erinnerung: »Quark gehört im deutschsprachigen und slawischgeprägten Nordosten Europas fest zur kulinarischen DNA, was auch in den vielen regionalen Bezeichnungen zum Ausdruck kommt, von Weißkäse im Norden, Glumse im Osten und Bibbelskäs im Südwesten Deutschlands (Aufzählung absolut unvollständig) bis hin zum bayerisch-österreichischen Topfen, polnischem »twaróg« oder »ser biały« und russischem »tvorog« (sowie auch dem Schmierkäse der Pfälzer Auswanderer in den USA, den »Pennsylvania Dutch«!). Und wer Quark weiter trocknen lässt, ihn salzt und unter den passenden Bedingungen pflegt und lagert, hat schließlich »richtigen« Käse, von der Art kleiner französischer Ziegenkäse wie einem »Crottin« oder »Pelardon«.

Im ungereiften, ungewürzten Solo-Auftritt führte die Begegnung mit Wein allerdings eher zu verhaltenen Reaktionen. Der Grauburgunder sorgte lediglich für ein kurzes Innehalten, ob da wohl jemand ein paar Früchte zum Quark gemischt habe, dann Schulterzucken. Der »Inceptum« hingegen wurde förmlich verschluckt, er verschwand scheinbar spurlos in der cremig dichten Textur. Der Cabertin behauptete sich etwas besser, die beiden respektierten sich aufgrund ihrer Säure, wenn auch der Wein plötzlich ausgesprochen schlank daherkam. Völlig unerwartet herrschte

dann richtiggehendes Einverständnis zwischen weißem Quark und rotem Wein... Letzterer schmeckte zwar etwas herber, aber seine Sauerkirschstrahlesäure tanzte auch hier.

Entspannte Marie

Bei der »Leichten Marie« sah alles ganz anders aus. Keine ausgelassenen Jubelstürme, aber entspannte bis glückselige Zufriedenheit. Interessanterweise wirkte auch hier der solo derart muskulöse »Inceptum« im ersten Moment sehr schlank, beinahe grün, bevor er sich fing und man zu gegenseitiger Akzeptanz überging. Gleichermaßen beäugte man sich zuerst beim Lemberger – wer, was ist das? Doch dann wurde so viel Gemeinsames offensichtlich, Säure, Lebenslust, und die Tannine hakten sich buchstäblich in der Textur des Käses ein. Der Cabertin war viel schneller in seiner Reaktion, und die beiden griffen wie Zahnräder ineinander; kräutrig und doch reif, mit Körper und doch schlank fielen sie einander in die Arme, und Marie freute sich über die gelbgrünen Tupfen, mit denen Heinrich sie verzierte. Der Grauburgunder schließlich entführte Paradies-Mariechen in den Süden, half ihr zu entspannen und verlieh ihr mit einer Ahnung von Bitterkeit zu einer neuen Dimension von Komplexität.

Verliebt in Tannine

Der »Findling« spaltete die Weingemeinschaft. Grauburgunder und »Inceptum« hatten hier ihre Probleme. Der Kraichgauer

DIE WEINE

TROCKEN, WEISS UND RUND:

2019 Grauburgunder trocken

Weingut Klenert, Kraichtal/Baden
13 Vol-%, 8 Euro,
Tel 07250. 331 97 55,
www.klenert-wein.de



In der Nase herber Honig, dunkelgelbe, gelassene Frucht im Glas, die Stimmung eines ruhigen Herbsttags vor dem inneren Auge. Hinter dieser Ruhe stecken junge Menschen, ein junges Weingut und viel naturnaher Tatendrang im Kraichgau, im fruchtbaren Nordosten Badens zwischen Karlsruhe und Heidelberg.

TROCKEN, WEISS UND FRISCH:

2018 Heinrich Cabertin Blanc

Weingut Galler, Kirchheim an der Weinstraße/Pfalz
13 Vol-%, 12,90 Euro,
Tel 06359. 91 93 91,
www.weingut-galler.de

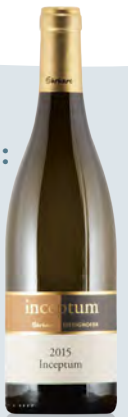


Viel Hingabe im Keller, und seit 2012 Neupflanzungen grundsätzlich nur noch mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten wie dem Cabertin Blanc. Hier in der Premium-Linie (benannt nach einem der Leininger Landgrafen) duftet der nach Minze, Zitronenmelisse und schwarzen Johannisbeerblättern und schmeckt kräutrig, zitronig und doch ganz saftig und rund.

TROCKEN, WEISS UND UNGEWÖHNLICH:

2018 Inceptum Weißweincuvée trocken

Ehrhart & Bietighöfer, Eschbach/Pfalz
13 Vol-%, 10 Euro,
Tel 06345. 74 74,
www.weingut-ehrhart.de



Eine Cuvée aus im Edelstahl ausgebauter Scheurebe und spontan im Holz-Tonneau vergorenem Weißburgunder, von zwei Weingütern in der Südpfalz – klingt ungewöhnlich, schmeckt klasse. Voller saftiger Grapefruit und Blutorange, im Glas Kraft und Muskeln, aber aufgrund viel reifer Säure keine Schwere, sondern sofort Lust auf den nächsten Schluck.



wirkte aus der Ruhe gebracht, zu konzentriert und unbeweglich war dieses Gegenüber, das verzerrte ihn ins merkwürdig Fruch-
tige. Auch der Südpfälzer war irritiert und konterte dies, indem er sich unverhofft sehr holzig gab und zugleich dünn schmeckte. Nein, und nein. Der Cabertin fand nach anfänglichem Zögern zumindest zu einer Vermittlerrolle, akzeptierte das solide Gegenüber als gute Bühne und gab darauf den (köstlichen!) Kräuterbitter. Schließlich wieder sehr überraschend, tata, der Rotwein – der »Findling« liebte seine Tannine, seine Frucht und den leichten Bitterton; ein Paar in inniger Umarmung, wie sonst nur bei Alp-
käsen und trocken-mineralischem Riesling.

Schließlich führte reine Neugier dazu, dass auch die Paradies-
butter unter der Geschmackslupe landete, ganz klar und geradlinig im Geschmack, in der Textur sehr dicht, ganz leicht brüchig, ohne einen Anflug der Schmierigkeit so mancher handelsüblicher Ware. Solo verkostet, also ohne Brot – was den »Inceptum« voll-
ends grün und hart erstarren ließ und auch dem Rotwein die tan-
zenden Schuhe auszog. Der Grauburgunder hingegen freute sich, gab sich auf positive Art schlanker und herber, die beiden ergänz-
ten sich in der Textur und gaben ein sehr elegantes Paar ab. Bis der Cabertin auftrat und dem Kraichgauer die Show stahl: Seine runde und zugleich frische Art traf exakt dieselbe Balance wie die Butter, und ja, die beiden verschmolzen ineinander, im wahrsten Sinne des Wortes. Vielleicht wachsen auf Marienhöhe irgendwann auch Reben, wer weiß. ●

PIONIERE & BEWAHRER
WEINGUT WOHLGEMUTH-SCHNURR

Wir leben Nachhaltigkeit: www.wohlgemuth-schnurr.de

Wir sind Pioniere...
denn auf über 50% unserer Weinbergflächen wachsen neue, robuste Rebsorten mit natürlicher Widerstandskraft (sog. Piwis).

Bewahrer sind wir durch den Anbau der nahezu vergessenen weißen Rebsorte „Früher roter Malvasier“ und unsere umwelt- und ressourcenschonende Arbeitsweise.

Wohlgemuth Schnurr
Katzensteinerstr. 45 • 67598 Gundersheim
Wein aus kontrolliert nachhaltigem Anbau

DEUTSCHES INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

TROCKEN, ROT UND BESCHWINGT:

2018 Lemberger Edition
trocken Hambach
Weingut Eisele, Hessigheim/
Württemberg
12,5 Vol-%, 11,50 Euro,
Tel 07143. 27 23 99,
www.weingut-eisele.de



Ende der 1980er aus einem winzigen Nebenerwerbsbetrieb entstanden, heute in zweiter Generation ein Weingut mit zehn Hektar, teils in Steillagen, auf den Muschelkalkböden hoch über dem Neckartal. Und Weinen voller Leben: Die Sauerkirsche springt einem förmlich entgegen, setzt sich am Gaumen strahlend vergnügt fort, unkompliziert und doch höchst elegant und wunderbar herb.

Fotos: von den Winzern

PURER GENUSS
AUS GLÜCKLICHEN TRAUBEN

DIE PIWI-PIONIERE AUS DER PFALZ!

Wir sind u.a. prämiert mit

www.weingut-galler.de