

WIR AM KANAL



Mit gekonntem Griff bringen die Milchtechnologe das ausgeflockte Eiweiß in die Formen. Die weichen Kügelchen werden sich zu einem Stück Käse verfestigen.

Amerikaner mögen Holtseer

Wenn der Milchtechnologe zwischen den drei riesigen, silberfarbenen Kesseln hin und her flitzt, kommt er ordentlich ins Schwitzen. Höchste Konzentration ist gefragt, der Zeitplan muss eingehalten werden. Während im ersten Käsefertiger die Kesselmilch gerade auf Temperatur gebracht wird, sind es in Nummer 2 nur noch ein paar Minuten, bis das Lab hinzugekippt werden muss. Das Enzym-Gemisch wandelt das Eiweiß um und sorgt dafür, dass die Kesselmilch die Konsistenz von Wackelpudding erhält. In Käsefertiger Nummer 3 hat es schon ganze Arbeit geleistet. Das Gemisch ist fertig und kann über

Durch das Einfuhrverbot nach Russland ist der Holtseer Meierei ein großer Markt weggebrochen. Aber in dem kleinen Ort in den Hüttener Bergen wird nach wie vor Käse für die Region und die Welt produziert – 10 000 Tonnen im Jahr.

Text: Jana Walther

eine Pumpe nach unten in die Käserei befördert werden. Dort stehen schon zwei Kollegen bereit. Gekonnt verteilen sie die kleinen weißen Kügelchen, die an körnigen Frischkäse erinnern, in die länglichen Behälter. Das ausgeflockte Eiweiß und Fett wird blitzschnell in die Formen gebracht und nach handwerklicher Tradition mehrfach gedreht. Nur noch für ein

paar Stunden ins Wasser- und Salzbad und dann geht es zum Reifen und Pflegen in den Käsekeller. „Vieles ist bei uns noch Handarbeit. Das macht unseren Betrieb aus“, sagt Wiebke Meyer vom Marketing der Käserei Holtsee.

Mit 10 000 Tonnen im Jahr ist Käse das Hauptprodukt des Betriebes. Der naturgereifte Tilsiter gilt als die Spe-

zialität des Hauses. Knapp sechs Wochen muss er im Käsekeller reifen, bevor er seinen herzhaften Geschmack erhält. Neben den 20 verschiedenen Käsesorten verkauft der Betrieb auch Produkte für die Lebensmittelindustrie – wie zum Beispiel Molke, die bei der Käseproduktion übrig bleibt.

Seit 1940 wird in Holtsee Käse hergestellt, mehr als 100 Mitarbeiter arbeiten heute in dem Betrieb. Die Käserei ist eine Genossenschaft – den insgesamt 180 Landwirten als Milchlieferanten gehört der Betrieb also. Sie liefern jedes Jahr 130 Millionen Kilogramm Milch. Diese wird täglich von den Höfen geholt und in Holtsee frisch verarbeitet.

Auch wenn der Holtseer Käse weit über Deutschlands Grenzen hinaus beliebt ist und sogar bis nach Afrika und in die USA geliefert wird, ist die Meiereigenossenschaft immer auf der Suche nach neuen Absatzmärkten. Mit dem Importverbot Russlands im März 2014 ist ein großer Kunde weggefallen, erklärt Wiebke Meyer. Von einem Tag auf den anderen hatte das Land eine Einfuhrsperre für zahlreiche Lebensmittel – darunter auch Käse aus der Europäischen Union – verhängt. ■



Drei Käsefertiger stehen im Holtseer Betrieb. Sie alle werden von einem Mitarbeiter gleichzeitig gesteuert.



Im Käsekeller müssen Tilsiter und Co. bei 13 Grad Celsius je nach Sorte für mehrere Woche ruhen. WALTHER (3)