

## So isst Berlin

### KÄSELADEN

## Aus der Milch sportlicher Bergkühe

Der Franzose Philippe Causse (59) lebt seit 1971 in Berlin. Anfangs führte er einen Weinladen, seit 15 Jahren hat er sich auf den Verkauf wertvoller Käsesorten spezialisiert. „Maitre Philippe“ heißt der Laden in der Emser Straße 42 in Wilmersdorf. Französische Klassiker hat der Meister dort im Angebot. Mittlerweile ist eine seiner Töchter, Anaïs (32), ins Geschäft des Vaters eingestiegen. Das Gourmetjournal „Feinschmecker“ zählt „Maitre Philippe“ zu den besten deutschen Käsegeschäften des Jahres 2011.

*Maitre Philippe, wie schön, bei Ihnen im Laden duftet es wunderbar nach Käse. Solche Gerüche kennt man von der Käsetheke im Supermarkt gar nicht mehr. Wie viele Sorten liegen denn hier aus?*

Wir haben so zwischen 50 bis 80 Sorten, das hängt von der Saison ab. 90 Prozent kommen aus Frankreich, der Rest aus England, Italien, Holland und der Schweiz.



*Ich bin überfordert mit der Auswahl. Was empfehlen Sie mir?*

Das hängt davon ab, was Sie gern essen. Ziegenkäse, Schafskäse, Bauschimmelkäse, das sind die Sorten, die bei Käseanfängern manchmal problematisch sind, denn sie sind eher kräftig und würzig im Geschmack, da muss man sich erst rantasten. Je käseerfahrener man wird, desto strenger darf der Käse sein.

*Darf ich probieren?*

Na klar. Bei uns kann jeder kosten. Das macht die Leute süchtig. Und wer kostet, kauft auch.

*Was mich wundert: Ihr Käse liegt unverpackt aus. Tut das dem Käse gut?*

Wir wollen den Käse nicht verstecken und den Kunden zeigen wie wir mit ihm umgehen. Wir arbeiten mit Naturmaterialien, die Käsevitrine ist aus Lärchenholz, der Käse liegt offen auf Schiefertafeln und Roggenstroh. Wir verpacken nichts in Frischhaltefolie.

*Trocknet der Käse so ganz ohne Verpackung nicht aus?*

Nein. Wir haben eine spezielle Anlage im Geschäft installiert, sie reguliert die Luftfeuchtigkeit, die um 60 Prozent beträgt. Das Wasser wird zuvor entkeimt und entkalkt. Wir schaffen so im Käsebereich eine Atmosphäre wie in einem Reifekeller in den Alpen. Die Temperatur darf 18 Grad Celsius nicht übersteigen, im Sommer kühlt eine Klimaanlage den Laden.

*Zeigen Sie mir doch mal Ihre Schätze in der Käsevitrine!*

Da haben wir zum Beispiel den Laguiole, das spricht man „Lajoll“. Dieser Käse kommt aus den Vulkanbergen im Massif Central. Der Käse schmeckt sehr rustikal, die Kühe fressen viel Gras, sie geben viel weniger Milch als üblich, die Milch schmeckt intensiver.

*Dieser Käse hier hat eine tolle Farbe.*

Das ist ein Beaufort d'alpage, das heißt, er wird nur im Sommer auf den Alpen produziert. Die Tiere weiden auf 2 000 Meter Höhe, das ist an der Höchstgrenze, das sind sportliche Bergkühe. Der Senner ist mit seiner Herde den ganzen Sommer dort oben, er macht den Käse, dann wird der Käse in frischem Zustand nach unten gekarrt. Er reift 18 Monate. Den Käse gibt es bei uns von Oktober bis März.

*Einen Käse-Schatz noch, bitte.*

Hier liegt ein Stilton aus England, ein Bauschimmelkäse, das ist eine gute Ergänzung zum französischen Bauschimmelkäse. Der schmeckt wunderbar.

*Wer kauft bei Ihnen ein?*

Wir haben Köche guter Restaurants, frankophile Berliner und viele Landsleute. Es kommt aber auch die alte Oma von nebenan. Sie kauft nicht viel, aber sie freut sich, weil der Käse gut ist und auch nicht viel teurer als im Supermarkt.

*Das Gespräch führte Stefan Strauss.*

## Ab und an etwas Besonderes

*Käse muss in Berlin meist preisgünstig sein – nur manchmal gönnen sich Berliner ausgefallene Sorten*

**Gemischte Käseplatte** (v.l.n.r.) englischer Cheddar mit Salbei, Jarlsberg aus Norwegen, geräucherter Mozzarella aus Italien, Roquefort, Ziegenkäse aus Frankreich, Schnittlauchfrischkäse und Ziegenmilchkäse mit Pflanzenasche aus Deutschland, Brie de meox aus Frankreich.

BLZ/WACHTER



VON STEFAN STRAUSS

Der Käse, der in Berlin gekauft wird, ist meist billig. Gouda, Edamer, Tilsiter. Discounter bieten solche Schnittkäse schon ab 4,90 Euro pro Kilogramm an. Dabei gibt es in der Stadt weit mehr als 300 verschiedene und auch viel teurere Käsesorten. An solche ausgefallene und geschmacksintensivere Sorten tasten sich die Berliner allerdings nur zögerlich heran. „Sehr wenige essen sehr gut“, sagt Bernhard Senge, der im Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der Technischen Universität Berlin unterrichtet. Dennoch ist eine Trendwende zu spüren – auf Wochenmärkten und an gut sortierten Käsetheken (siehe Kasten) sind besondere Sorten durchaus gefragt. Nicht für alle Tage, aber für Tage, an denen man sich mal etwas leistet. Das, stellte auch Senge fest, gönnen sich zwischenzeitlich viele Haushalte. An sortenreichen

Käsetheken wie in der Galeria Kaufhof am Alex kaufen Kunden am häufigsten Hartkäse wie Greyerzer, aber auch Brie und Frischkäse, sagt die stellvertretende Leiterin der Käseabteilung, Sabine Burchardt.

Der Käseverbrauch ist in Berlin in den vergangenen Jahren leicht angestiegen, von etwa 22 Kilogramm im Jahr 2008 auf 23 Kilogramm im Jahr 2010. „Käse ist ein sehr gesundes Lebensmittel“, sagt Senge. Käse enthält viele Aminosäuren und Kalzium, Milchlaktose gilt als besonders verdaulich, darin stecken die Vitamine A, D, und E. Aus ernährungsphysiologischer Sicht gilt Frischkäse als hochwertigste Form des Käses.

### Mazedonier waren die Ersten

Käse ist eines der ältesten Lebensmittel der Menschheit, schon um 6 500 bis 5 000 vor Christi begann die Bewohner von Mazedonien, die Milch von Tieren zu melken, auszupressen und reifen

zu lassen. Sie entdeckten, dass Milch nach geringer Zeit gerinnt, sich Molke absetzt und sich die feste Masse nach weiteren Tagen zu einem geschmacksintensiven Produkt entwickeln kann.

Wohl nur durch Zufall entdeckten sie Lab, ein Enzym im Magen der Rinder und Ziegen, das bis heute zur Käseherstellung benötigt wird. Sie hatten die Mägen getöteter Tiere als Trinkbehälter benutzt, und durch das verbliebene Lab darin entstand Käse. Die Römer aßen gern Frischkäse, sie räuchernten ihn, legten ihn in Salzlake ein oder lagerten ihn so lange, bis er ein Hartkäse wurde. Sie aßen schon im Mittelalter Käsesorten wie Parmigiano, Gorgonzola und Pecorino.

In Frankreich und den Alpenländern entwickelten die Bewohner Sorten wie Appenzeller und Greyerzer. Der französische Roquefort wurde 1070 erstmals erwähnt, später stellten Mönche neue Sorten her.

## Es geht auch ohne Chemie

*Seit 18 Jahren produzieren Italiener in Berlin Mozzarella – und liefern ihn auch in ihrer Heimatland*

VON STEFAN STRAUSS

Das es sich um eine echt italienische Firma handelt, bemerkt der Besucher schon beim Betreten des Betriebes: Eine aktuelle Ausgabe der Monatszeitung „Corriere d'Italia“ liegt auf dem Tisch im Wartebereich, auch ein Reisemagazin mit dem Titel „Italien – Sole mio“. Die Hinweischilder im Werk sind in deutscher und italienischer Sprache verfasst, und der Betriebsleiter der Berliner Mozzarella-Fabrik, Pier Luigi Verga, begrüßt seine Gäste mit einem freundlichen „Buon giorno!“, Guten Tag!

### Vier Millionen Kilogramm Käse

In der Volkmarstraße in Tempelhof werden täglich 160 000 Liter Milch aus Brandenburg zu Mozzarella nach original italienischem Rezept verarbeitet. Vier Millionen Kilogramm sind das im Jahr, etwa die Hälfte davon wird ins Ursprungsland des Mozzarellas, nach Italien exportiert. Es ist vor allem geriebener Mozzarella für Pizzerien, so etwas wird in Italien nicht hergestellt.

Bekannte Berliner Restaurants lassen sich den weichen und geschmeidigen Francia-Mozzarella aus Tempelhof liefern, darunter das Bocca die Bacco in der Friedrichstraße in Mitte und der Italo-Imbiss Amici Amici am Mehringdamm in Kreuzberg. Privatkunden bekommen den Weichkäse in Feinkostläden und in den Lebensmittelabteilungen von Galeria Kaufhof und der Galerías Lafayette. Die Supermarktkette Kaiser's bietet Francia Mozzarella unter dem Regionalmarke „von hier“ an. „Es gibt kaum noch Leute, die keinen Mozzarella kennen“, sagt Pier Luigi Verga.

Jeden Morgen liefern acht Tanklaster frische Milch aus zwei



BERLINER ZEITUNG/GERD ENGELSMANN

**Mozzarella aus italienischen Maschinen: Jeden Tag verarbeiten die Mitarbeiter in Tempelhof 160 000 Liter Milch aus Brandenburg. Daraus entstehen vier Millionen Kilogramm Mozzarella im Jahr.**

Brandenburger Molkereien nach Tempelhof, kurz nach 6 Uhr beginnt die computergesteuerte Verarbeitung der Milch. Sie wird bei einer Temperatur von etwa 70 Grad Celsius pasteurisiert und mit speziellem Lab, einem pflanzlichen Bio-Enzym, versetzt, Fett und Molke werden so getrennt. Dann gelangt, so erklärt es Betriebsleiter Verga, mit einer Naturstarkkultur guter Bakterien „neues Leben“ in die Milchmasse. Etwa vier Stunden dauert es, bis der Mozzarella fertig ist. Das sei der natürliche Weg, sagt Verga, „Wir arbeiten ohne Chemikalien, ohne Zitronensäure.“ Viele Produzenten verwenden künstliche Zusätze, um den Prozess zu beschleunigen. Darüber ärgert sich Verga. „Jeder darf sein Produkt Mozzarella nennen, der Titel ist nicht geschützt.“ Sogar bei billig produziertem Analogkäse darf

Mozzarella auf der Verpackung stehen. Nur der aus Büffelmilch hergestellte „Mozzarella di Bufala Campana“ ist als Marke geschützt.

### Höchstens 24 Tage lang haltbar

Trotz wachsender Konkurrenz müssen sich die 55 Beschäftigten, ein Drittel sind Italiener, nicht sorgen. Im vergangenen Jahr steigerte der Betrieb seine Produktion um 25 Prozent. Neben den bekannten Mozzarella-Kugeln (125 Gramm) gibt es auch kleinere Kugeln, Verga nennt sie „Confetti“. Mozzarella gibt es auch in Ein-Kilo-Stangen, in geriebener Form, sowie als Bio-Mozzarella. Auch Ricotta und Butter stellen die Mitarbeiter her.

In den modernen Produktionshallen mit ihren großen Edelstahlgeräten, langen Rohren und Leitungen ist es warm und laut, die Mitarbeiter an den Maschinen tragen Ohrenschützer. Es riecht nach

### Einkaufstipps

**De Goey Kaas:** Schönhauser Allee 80, Prenzlauer Berg, Tel: 44 65 26 11, Mo – Sa 9–21 Uhr

**Vinaggo:** Monbijouplatz 2, Mitte, Tel: 25 76 08 31, Mo–Fr 12–22 Uhr, Sa 13–22 Uhr

**Galerías Lafayette:** Französische Straße 23, Mitte, Mo–Sa 10–20 Uhr [www.lafayette-berlin.de](http://www.lafayette-berlin.de)

**Kaaswinkel:** Berliner Straße 36, Wilmersdorf, Tel 86 42 33 27, Do, Fr 12–19 Uhr, Sa 9–14 Uhr auf Wochenmärkten: Di Maibachufer, Tussnedaallee, Do Wittenbergplatz, Fr Arkonaplatz und Leopoldplatz, Sa Winterfeldplatz

**KaDeWe:** Tauentzienstraße 21, Schöneberg, Tel: 21 21-0, Mo–Do 10–20 Uhr, Fr 10–21 Uhr, Sa 9.30–20 Uhr [www.kadewe.de](http://www.kadewe.de)

**Der Milchladen:** Dresdner Straße 20, Kreuzberg, Tel 615 72 72, Mo–Fr 8-19 Uhr, Sa 9–16 Uhr

**Uckerkaas:** Bandelow 50/81, 17337 Uckerland, Tel 03 97 40-205 72 [www.uckerkaas.de](http://www.uckerkaas.de)

### ZIEGENHOF

## Frischkäse selbst gemacht

VON STEFAN STRAUSS

Ein Ausflug auf Gut Karolinenhof ist wie ein Kurzurlaub. Die gebürtige Bayerin Gela Angermann betreibt dort, auf Gut Karolinenhof, seit 1993 eine Ziegenkäserei. Freitag (11-19 Uhr), Sonnabend und Sonntag (9-19 Uhr) öffnet sie Café und Hofladen. Und am kommenden Wochenende dürfen Besucher um 12 Uhr zuschauen, wenn Gela Angermann die Zicklein mit frischer Kuhmilch vom Nachbargut trinkt. Die Milch der Ziegenmütter braucht sie für ihre Käseproduktion. 20 verschiedene Rohmilchkäse produzieren Gela Angermann und ihre Helfer. Auf der Speisekarte des Cafés stehen Gerichte mit gratiniertem Ziegenkäse, Ziegenjulasch, Schokoricottamousse und Ziegenkäschen.

100 Ziegen stehen im Stall, wenn es wärmer ist, grasen sie auf der Wiese. 90 Tiere werden jeden Tag zweimal gemolken, 200 Liter Ziegenmilch fließen dann in einen großen Edelstahlbottich in die Käserei gleich neben dem Stall. Gela Angermann ist gelernte Landwirtin. Im Al-

Anzeige

19x in Berlin und Potsdam!

[www.hallopizza.de](http://www.hallopizza.de)



BERLINER ZEITUNG/STEFAN STRAUSS

**Diese Zicklein werden auf Gut Karolinenhof großgezogen.**

ter von zwölf Jahren bekam sie ihre erste Ziege geschenkt. Ihr Vater hatte selbst 70 Ziegen auf dem Hof und stellte Käse her, auf dem heimischen Hof machte Gela Angermann ihre Ausbildung.

Doch was unterscheidet eigentlich Ziegen- von Kuhmilch? Sie enthalte mehr Vitamin A und weniger Karotin als Kuhmilch, sagt Gela Angermann. Ziegenmilch sei deshalb weißer als Kuhmilch. Die Fetttropfchen sind feiner, der Käse wird geschmeidiger, zarter. Einen strengen Geruch bekommt auch dieser Käse erst nach längerer Reifung.

Aus einem Liter Ziegenmilch werden etwa 150 Gramm Frischkäse. Die Milch wird zuerst mit Ziegenlab versetzt, Milchsäurekulturen kommen hinzu, das Gemisch ruht 24 Stunden, dann wird die nun schon feste Milchmasse in Tücher zum Abtropfen geschöpft, ein frischer mild-säuerlicher Quark entsteht. Die weiße Masse wird nach zwei bis zwölf Stunden mit Salz und Pfeffer gewürzt, Schnittlauch, Paprika, Knoblauch, Meerrettich oder Kräuter kommen hinzu.

Wer mag, kann solche Frischkäse auch zu Hause herstellen, das funktioniert auch mit Kuhmilch. Labtableten und Milchsäurekulturen braucht man dafür, die gibt es im Internet ([www.spinrad.de](http://www.spinrad.de)) oder in einigen Apotheken. Die Milch mit Lab und Säurekulturen wird etwa drei Stunden bei 30 Grad Celsius warmgehalten, es folgen weitere 18 Stunden bei Zimmertemperatur, dabei setzt sich Molke ab. Diese Masse kommt dann in ein engmaschiges Tuch zum weiteren Abtropfen – fertig ist der Frischkäse.

Gela Angermann stellt auch gereifte Käsesorten her: Ein Weichkäse mit Weißschimmel trägt den Namen Kamenbär. Und der Schnittkäse, dessen Laib sechs Kilogramm schwer ist, heißt Karl der Große.

**Die Ziegenkäserei Karolinenhof** liegt in 16766 Flatow. Im Internet unter: [www.guter-ziegenkaese.de](http://www.guter-ziegenkaese.de)

**Morgen lesen Sie, mit welcher Diät man dauerhaft abnimmt.**

Die bereits erschienenen Folgen können Sie nachlesen unter [www.berliner-zeitung.de/essensserie](http://www.berliner-zeitung.de/essensserie)