

Sächsische Zeitung*

SZ-ONLINE.DE

SZ-Sommerserie: Der Genuss von hier

So ein Käse

Ein Mann aus Schönborn stellt würzige Leckereien her. Die brauchen Wellness, bevor sie auf den Tellern landen.

16.07.2016 Von Marleen Hollenbach



Im Reifekeller ist es angenehm kühl. Trotzdem kommt Norman Oehmichen in seiner Käserei in Schönborn bei Langebrück schnell ins Schwitzen. Von morgens bis abends ist er mit der Käseproduktion beschäftigt. Und das hoch konzentriert. Denn Ausfälle kann er sich nicht leisten.

© Thorsten Eckert

Schönborn.

Den Geruch bekommt man nicht mehr aus der Nase. Pikant und würzig riecht es im spärlich beleuchteten Reifekeller. Manch einer würde wohl von Gestank sprechen und lieber kurz die Luft anhalten. Norman Oehmichen hingegen nimmt einen tiefen Atemzug und schließt die Augen. Ihm stinkt es ganz und gar nicht.

Der Mann aus Schönborn hält einen Käselaiab in der Hand. „Der geht jetzt baden“, sagt er und lässt den Käse vorsichtig ins Salzwasser fallen. Dann schließt er den Deckel. Einen Tag lang muss der Käse schwimmen. Dann darf er sich auf einem frisch geschrubbten Holzbrett ausruhen. Anders geht es Norman Oehmichen. Vom Ausruhen ist er noch weit entfernt. Sein Arbeitstag hat erst begonnen. Und da er der einzige Vollzeitmitarbeiter seiner Käserei ist, wartet eine lange Liste mit Aufgaben auf ihn. „Schlimm ist, dass man an so vieles gleichzeitig denken muss“, sagt er. Schief gehen kann vieles, darf es aber nicht. Das kann sich Oehmichen nicht leisten.

Traum von der Käserei erfüllt

Die Käselaiabe baden auf einem Hof in Schönborn. Ein ausgebauter Stall mit Gewölbedecke. Norman Oehmichen hat sich hier den Traum von der eignen Käserei erfüllt. Er ist Profi auf diesem Gebiet. Nach der Ausbildung zum Landwirt ging es ab nach Südafrika, wo er auf einer Farm arbeitete und erstmals mit der Käseherstellung in Berührung kam. Vier Jahre blieb er. Nächste Station: Irland. Wieder eine Farm, wieder Käse, diesmal aber aus Ziegenmilch. Danach arbeitete der 44-Jährige auf einer Farm in Australien. 2005 kehrte der gebürtige Chemnitzer nach Deutschland zurück. Bei Müllermilch in Leppersdorf fand er eine Anstellung. „Dort hätte ich alt werden können“, sagt er. Doch das tat er nicht. Oehmichen wollte etwas Eigenes aufbauen. Im Januar stellte er bei sich Zuhause in Schönborn seinen ersten Käse her. „Nun muss ich aufpassen, dass ich nicht nur Genuss schaffe, sondern selbst noch Zeit habe, das Leben zu genießen“, sagt er.

Oehmichen verlässt den Reifekeller eilt die Treppe hoch. Dort warten Schälchen aus Plaste, in denen er die Käselaiabe geformt hat. Er trägt Gummistiefel. Und gleich wird klar, warum er die braucht. Er holt einen Schlauch, schließt ihn an den Wasserhahn. Dann wird es nass. Oehmichen reinigt die Schälchen, den Arbeitstisch, den Boden. Er löst mit Seife die Milchreste. Ein Drittel seiner Arbeit besteht aus Putzen. Gern macht er es nicht. „Das ist nicht mein Ding. Ich schalte immer laute Musik an. Das lenkt ab“, sagt er.

Wellnessprogramm im Reifekeller

Wieder eilt Oehmichen die Treppe runter in den Reifekeller. Der Käse dort wartet auf sein Wellnessprogramm. Fast liebevoll nimmt er jeden Laib in die Hand, streicht mit einer Bürste eine Salzlotion darüber. Das fördert die Bildung der Käserinde. Unter dieser halbweichen Hülle reift der Käse und bekommt seinen Charakter. Dabei spielen sogenannte Rotschmiere-Bakterien die Hauptrolle. Das Waschen beginnt beim ältesten Käse und endet beim Jüngsten. Auf diese Weise werden die jungen Käse mit der Rotschmiere der alten geimpft. Die Bakterien schützen den Käsenachwuchs, vor dem verderben. Und weil sie es kalt mögen, misst Oehmichen ständig die Temperatur. Mehr als vierzehn, fünfzehn Grad darf es im Reifekeller nicht sein.

Der 44-Jährige ist noch gar nicht mit allen Käselaiaben fertig, da läuft er schon wieder die Treppe nach oben. Der Käsekessel fordert seine Aufmerksamkeit. „Ich hole mal die Harfe“, sagt er. Will er dem Käse jetzt ein Ständchen spielen? Natürlich nicht. Das Instrument macht keine Musik. Es ist zum Schneiden da. Oehmichen schneidet damit die Milch. Er senkt das Padel in den

Kessel, rudert dann bedächtig hin und her, kreuz und quer.

Pause für die Käseharfe

Dann hat die Käseharfe Pause. Dort, wo sie geschnitten hat, tritt gelbe Flüssigkeit hervor. Diesen wässrigen Teil der Milch nennt man Molke. Milch besteht größtenteils aus Wasser. Das muss beim Käsemachen raus. Für diese Aufgabe braucht Oehmichen kleine Helfer. Die heißen Milchsäurebakterien und Lab, eine Mischung verschiedener Enzyme. Und sie waren schon fleißig. Die Milch im Kessel ist dickflüssig wie Gelee. Der Käse-Experte befestigt einen Rührstab. Eine halbe Stunde muss der sich drehen. Dann ist die Milch fest wie Kaugummi und darf den Kessel verlassen.

Während dieser Zeit könnte er sich eigentlich eine Pause gönnen. Doch Oehmichen ist schon wieder auf der Treppe. Es geht runter in den Reifekeller. Der Käseproduzent tritt ans große Wasserbecken, schaut zu den Käseläuben, die hier schwimmen. „Alles in Ordnung“, sagt er dann. Er hat viel investiert, hat einen Kredit aufnehmen müssen. „Die Leute im Ort unterstützen uns. Viele kommen in unseren Hofladen. Es läuft gut“, sagt er. Das Interesse ist da. Abnehmer finden sich. Deshalb muss es bei der Produktion einfach klappen.

Oehmichen geht die Treppe nach oben, nimmt zwei Stufen auf einmal. Die Milch im Kessel muss gepumpt werden. Sie landet in der Vorpresswanne. Erst am Abend wird der Cheddar so weit fertig sein, dass er in den Reifekeller kann. Ob der Käse gelungen ist? Das erfährt Norman Oehmichen frühestens in sechs Monaten. Dann erst kann er den Käse verkaufen. Die Kunden warten schon.

Der Hofladen der Käserei in Schönborn, Langebrücker Straße 11, hat jeden Mittwoch von 16 bis 18 Uhr und Sonnabend von 10 bis 12 Uhr geöffnet.

Artikel-URL: <http://www.sz-online.de/nachrichten/so-ein-kaese-3444383.html>
