

# Sächsische Zeitung\*

## SZ-ONLINE.DE

### Weltenbummler in Sachen Käse

Norman Oehmichen hat auf drei Kontinenten gearbeitet. Jetzt verwirklicht er in Schönborn seinen Traum.

08.04.2016 Von Thomas Drendel

Bild 1 von 4



Norman Oehmichen hat zu Beginn des Jahres die Hofkäserei Schönborn eröffnet. Sie befindet sich in einem Dreiseithof an der Langebrücker Straße. Hier reifen Hartkäse, Feta und leckere Camemberts in den Regalen.

© Thorsten Eckert

Der Dreiseithof an der Langebrücker Straße in Schönborn sieht aus wie viele in der Gegend: Wohngebäude, Scheune und Garten. Tritt man jedoch in den kleinen Hofladen oder wird von Norman Oehmichen sogar ins Seitengebäude geführt, dann geht dem Käsefan das Herz auf. Auf blank gescheuerten Brettern reifen hier die leckersten Käse: Feta, Gouda oder Cheddar, eine englische Spezialität. Mal dick und groß, mal eher handlich. „Sie sind alle in den vergangenen drei Monaten entstanden. Die Hartkäse müssen natürlich etwas länger liegen, der Schnittkäse ist eher fertig“, sagt Norman Oehmichen.

Er ist der Käsemeister, der hier alles unter Kontrolle hat. Jetzt steckt der gebürtige Chemnitzer in der typischen Molkerei-Kleidung: Häubchen, weißer Overall, weiße Hose und Gummischuhe. „Hygiene ist bei der Käseherstellung eine Grundvoraussetzung. Schon eine kleine Verunreinigung mit Bakterien kann eine ganze Charge zunichte machen.“ Entsprechend sind auch die Räume ausgestattet. Blitzblanke Metall-Bottiche und -Geräte, gekachelter Boden und weiße Wände. Es herrscht eine hohe Luftfeuchtigkeit, dazu ist es kühl. „Der Käse reift am besten bei 14 Grad Celsius und einer Luftfeuchte von 90 Prozent. Der Camembert liebt es sogar noch etwas feuchter. Dort beträgt sie 99 Prozent.“ Eingerichtet hat

Norman Oehmichen die kleine Käserei selber. „Gemeinsam mit vielen Freunden haben wir rund anderthalb Jahre für den Umbau gebraucht. Die Planungen reichen sogar drei Jahre zurück. Jetzt haben wir aber nahezu ideale Bedingungen. Die dicken Natursteinwände halten die Räume auch im Sommer kühl, auch die Luftfeuchtigkeit ist von vornherein recht hoch.“ Jetzt hat der Molkereimeister einen beneidenswert kurzen Arbeitsweg. Er wohnt mit seiner Frau und den beiden Kindern nur ein Stockwerk höher.

#### Wollte die Welt kennenlernen

Auf kurze Wege hat der jetzige Schönborner nicht immer in seinem bisherigen Leben Wert gelegt. Eher die auf die ganz weiten. Nach der Ausbildung zum Landwirt ging es ab nach Südafrika. Dort fand er Arbeit auf einer Farm. „Es war einfach der Drang, die Welt kennenzulernen. Dass ich dort in der Käseherstellung gelandet bin, geschah eher zufällig.“ Das Ganze hat sich dann zu einer Art Walz rund um die Welt entwickelt. Nach vier Jahren war in Südafrika Schluss. Nächste Station war dann Irland. Dort habe ich eine Farm mit 200 Ziegen gemanagt. Aus der Milch dieser Tiere haben wir Käse produziert.“ Hier mussten er und seine Mitarbeiter reichlich Überzeugungsarbeit leisten. „In Irland gilt Ziegenkäse als Käse zweiter Klasse, ganz anders als in Frankreich. Aber sobald die Iren gekostet hatten, waren auch sie überzeugt.“ Sieben Jahre blieb der heute 44-Jährige dort, lernte seine jetzige Frau Franziska kennen und machte nebenbei auch einen Abschluss als „Farmhouse Cheese Maker“. Damit nicht genug von der Welt kennengelernt. Anschließend ging es ab nach Australien. „Auf einer Farm eines Schweizers haben wir die Milch von 80 Kühen zu Käse verarbeitet.“ 2005 reichte es dem Chemnitzer. Er wollte wieder zurück zu den Wurzeln, wie er sagt. Auch seiner Frau zuliebe, die ewige Fernbeziehung war auf Dauer nichts. „Ich war ja inzwischen elf Jahre nahezu ununterbrochen im Ausland. Die Zeit habe ich genossen. Deutsche Handwerker haben im Ausland ja auch einen guten Ruf. Nach den Jahren reichte es aber.“

#### Mitarbeiter bei Müllermilch

Er ging nach Münchehofe und fing in Deutschlands größter Bio-Molkerei an. Zeitgleich begann er mit der Meistersausbildung. Irgendwann in dieser Zeit muss die Idee von der eigenen Käserei geboren worden sein. „In Schönborn hatte ein Onkel meiner Frau den Hof mit ausreichend Platz. Wenn ich meinen Traum verwirklichen kann, dann dort.“ Auch um noch näher bei der Familie zu sein, wechselte Norman Oehmichen als Schichtführer zu Müllermilch nach Leppersdorf.

Im Januar 2016 war es schließlich so weit. Die Schönborner Hofkäserei ging in Betrieb. Jetzt hat er alles selber in der Hand und achtet akribisch auf Qualität. Das fängt bei der Milch an. „Etwa ein Drittel ist zertifizierte Bio-Milch. Wir streben an, künftig nur noch Bio-Milch zu verwenden. Dabei sind wir auf einem guten Wege. Ein weiterer Landwirt ist dabei, seine Produktion umzustellen.“ Auch Ziegen- und Schafsmilch würde der Schönborn gerne verarbeiten. „Leider haben wir noch niemanden gefunden, der so 50 bis 100 Tiere hat und uns die Milch verkaufen könnte.“ – Auch bei der eigentlichen Herstellung ist er sehr genau. Neben Temperatur und Luftfeuchte geht es um die Auswahl der Mikroben, die der Milch zugesetzt werden und die Reifezeit. Vor allem der Cheddar-Käse hat es ihm angetan. „Die Besonderheit bei ihm ist, dass er während der Reifezeit noch einmal zermahlen wird, etwas Salz hinzukommt und dann neu gepresst wird. Das ergibt ein besonderes Aroma.“ Angeboten werden die Käse immer Sonnabendvormittag von 10 bis 12 Uhr im Hofladen. aber auch über die drei Verbrauchergemeinschaften in Dresden. Das sind Verbände, die Biomärkte betreiben und bei denen man Mitglied werden kann und dann günstiger regionale Produkte einkaufen kann. „Die Rückmeldungen, die wir bekommen, sind sehr positiv.“ Noch machen der Käsemeister und seine Frau alles selber. Käse herstellen, für Sauberkeit sorgen, im Hofladen stehen. „Das ist manchmal schon ein harter Job. Wenn die Kinder im Bett sind, geht es zur zweiten Schicht runter in die Käserei.“ Allerdings suchen sie derzeit einen Praktikanten, vorerst halbtags.

Zum Leben reicht der Käseverkauf noch nicht. Seine Frau arbeitet als Lehrerin, er selber noch zwei Tage in der Bio-Molkerei in Taubenheim bei Meißen. „Ich denke, die Nachfrage nach hochwertigen regionalen Lebensmitteln steigt. Das kommt sicher auch uns zugute.“

*Hofkäserei Schönborn, Langebrücker Straße 11, Hofladen jeden Sonnabend von 10 bis 12 Uhr geöffnet.*

---

Artikel-URL: <http://www.sz-online.de/nachrichten/weltenbummler-in-sachen-kaese-3367327.html>

---