

Das BIOG-Markensortiment

„Klunge Mellen“ & „Klunge Sténkert“

Verführerische Kreationen aus der BIOG-Käserei vom Kass-Haff

Die Herstellung von Käse ist wohl eine der ältesten und auch schönsten Traditionen, um die doch so schnell verderbliche Milch besser verdaulich und haltbar zu machen.

Dabei entsteht ein vollkommen neues Produkt mit festerer Konsistenz, einer unendlichen Aromenvielfalt und einem mehr oder weniger intensiven Geschmack. Die ausgewählten Käseerikulturen und die Art der Herstellung sind dabei ausschlaggebend für den perfekten Käsegenuss und werden seit eh und je von Generation zu Generation weitergegeben.

Auch die Bio-Bauere-Genossenschaft Létzebuerg (BIOG) bedient sich seit 1989 traditioneller Käseerimethoden, um die wertvolle Demeter-Milch der biodynamisch bewirtschafteten Bauernhöfe Schanck-Haff in Hüpperdingen und Kass-Haff bei Rollingen-Mersch zu regionalen Käsespezialitäten zu verarbeiten.

Vom Joghurt bis zum Weichkäse

Bereits beim Planen des neuen Aussiedler-Bauernhofs von Familie Kass war klar, dass auch eine kleine, von der BIOG betriebene, Bio-Hofkäserei auf dem Hof integriert werden sollte, damit die hofeigene Milch auch an Ort und Stelle verarbeitet werden kann. Großzügig geplant und modern ausgestattet, bietet sie den Käsern seit 2014 einen geeigneten Arbeitsplatz zur Herstellung von frischem, stichfestem Joghurt, Quark (Stoffi), Frischkäse und Weichkäse in Demeter-Qualität.

Neben dem längst bekannten „Klunge Mellen“, einem Weißschimmelkäse, konnte BIOG Ende Mai diesen Jahres zusätzlich seine allerneueste Kreation auf den Markt bringen, den „Klunge Sténkert“, ein Rotschmierkäse, der seinem Namen bei voller Reife alle Ehre macht und mit seinem



intensiven Geruch so manchen Käseliebhaber in seinen Bann zieht.

Entscheidend ist die Kultur

Die Herstellung des Rotschmier- und des Weißschimmelkäses unterscheiden sich dabei kaum voneinander. Ausschließlich die zugegebenen Käseerikulturen machen den Unterschied und verleihen dem fertigen Käse sein typisches Aussehen, seinen Geschmack und natürlich auch seinen Geruch.

Je nach Abverkauf steht zweier oder dreimal in der Woche die Herstellung von Käse auf dem Programm der BIOG-Käserei vom Kass-Haff. Dabei wird die Milchmenge eines Tages (ca. 300 Liter) zu rund 140 kleinen und drei großen Käselaiben verarbeitet. In den BIOG-Hofkäsereien ist die Käseherstellung keine hochtechnische Großproduktion, sondern noch

immer ein Handwerk, das vor allem auf der Erfahrung und dem Können des Käasers beruht.

Auch der Fettgehalt der Milch wird nicht auf einen vordefinierten Wert eingestellt, sondern entspricht dem natürlichen Fettgehalt der Milch, der je nach Jahreszeit leicht schwanken kann. Diese natürliche Schwankung beeinflusst auch die Konsistenz des Käses, der hin und wieder etwas weicher oder etwas fester sein kann. Solche Unregelmäßigkeiten werden bewusst zugelassen und zeichnen den BIOG-Käse als reines Naturprodukt aus, das sich eindeutig von industriell gefertigtem Käse mit immer gleichem Aussehen und immer gleichem Geschmack abzuheben weiß.

Das Prinzip der Käseherstellung

Der „Klunge Sténkert“ und der „Klunge Mellen“ werden aus

pasteurisierter Demeter-Milch hergestellt, die durch die Zugabe von Käseerikulturen angesäuert und durch den Zusatz von Kälberlab „dickgelegt“ wird. Die dickgelegte Milch wird schließlich mit Hilfe einer so genannten Käseharfe in walnussgroße Stücke (Käsebruch) geschnitten, sodass sich die festen Käsebestandteile, also Milchproteine und Fett, leichter von den wässrigen Bestandteilen, der sogenannten Molke, trennen. Der Käsebruch erinnert von seiner Konsistenz her an Mozzarella. Er sinkt im Käsekessel ab, und die Molke kann mühelos abgeschöpft und direkt in den Molketank gepumpt werden.

Für die Schweine vom Kass-Haff ist diese vitamin- und mineralstoffreiche, fast fettfreie Flüssigkeit eine willkommene Leckerei. Der Käsebruch selbst wird hingegen per Hand in kleine Käseformen gefüllt, aus de-

nen auch weiterhin Molke austritt. Um die kleinen Käselaibe in Form zu bringen, werden sie in den nächsten Stunden mehrere Male kräftig in ihrer Form gewendet, aber nicht gepresst. So verdichtet sich der Käsebruch, und nach dem Bad in Salzlake dürfen die jungen Käselaibe schließlich in die Reifekammer.

Nach zwei bzw. drei Wochen haben der „Klunge Mellen“ und der „Klunge Sténkert“ ihr typisches, appetitanregendes Aroma ausgebildet, sind von einem Weißschimmelflaum oder einer gelborangen Rotschmierkruste bedeckt und kommen in den Handel.

Der „Klunge Mellen“ wird bei Naturata sowie in weiteren Geschäften und Supermärkten mit Bio-Sortiment angeboten, während der „Klunge Sténkert“ in der aktuellen Markteinführungsphase zunächst nur in den Naturata Bio Marchés und Naturata Bio Haff Butteker erhältlich ist.



BIOG – Bio-Bauere-Genossenschaft Létzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.bio.lu