

„Éisleker Kéis“ vom Schanck-Haff

Bio-Schnittkäse mit Geschmack und Tradition aus Hupperdingen

Im Norden Luxemburgs, in Hupperdange, liegt der Demeter-Bauernhof von Familie Schanck, der als erster zertifizierter Bio-Betrieb in Luxemburg „Bio-Geschichte“ geschrieben hat. Bereits seit 1980 verfolgt Familie Schanck das Ziel, eine Landwirtschaft zu fördern, die im Einklang mit der Natur wirtschaftet, die Böden nicht auslaugt und respektvoll mit den Hoftieren umgeht. Letztere sind schließlich die treuesten „Mitarbeiter“ des Bauern.

Was wäre der Schanck-Haff ohne seine Milchkühe, die mit ihrem Mist die Bodenfruchtbarkeit erhalten und wertvolle Milch zur Herstellung von Hart- und Schnittkäse liefern?

Käseherstellung wie eh und je

Der Hart- und Schnittkäse vom Schanck-Haff, angeboten unter der Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) und der Bezeichnung „Éisleker Kéis“, wird noch auf traditionelle Art und Weise mit viel handwerklichem Können hergestellt. Ausgangsprodukt der acht Käsesorten („Haarden“, „Natur“, „Deelentramt“, „Paprika“, „Knuewelek“, „Peffer“ und „Moschter“) ist dabei die Demeter-Milch vom Hof selbst. Diese wird in der hofeigenen BIOG-Käserei verarbeitet, so dass sich lange Transportwege erübrigen.

Damit der Käse ein traditionelles Naturprodukt bleibt, verwendet die BIOG-Käserei neben bester Milch, reinem Meersalz und verschiedenen Bio-Kräutern und -Gewürzen auch weiterhin Naturlab zur Käseherstellung. Auf mikrobielles Lab, einen modernen Labaustauschstoff, der biotechnologisch gewonnen wird, wird also bewusst verzichtet – was dem Käsearoma zugutekommt.

Am Stück, in Scheiben, in Würfeln und gerieben

Das milde bis herzhaftes Käsearoma bildet sich nach einer Reifezeit von mehreren Wochen bis Monaten aus, wobei der „Haarden“, als klassischer „Bergkäse“ dank vergleichsweise langer Lagerung am kräftigsten schmeckt. Während der Reifezeit kontrolliert und wendet der Käser die Käselaike regelmäßig und reibt sie mit Salzwasser ab, damit sich eine schöne Rinde bildet, die durchaus mit verzehrt werden kann. Neben den Käserädern mit Naturrinde, die am Stück



Fast 200 000 Liter Demeter-Milch werden jährlich auf dem Schanck-Haff zu „Éisleker Kéis“ verarbeitet. Die Qualität des Käses hängt dabei stark von der Milchqualität und somit vom Wohlbefinden der Milchkühe ab. (FOTOS: C.)

verkauft werden, stellt die BIOG-Käserei vom Schanck-Haff aber auch Käseblöcke her, die als Scheiben- oder Würfelkäse verpackt auf den Markt kommen. Geriebener „Éisleker Kéis“ für Pasta, Pizza oder Gratin vervollständigt das Sortiment.

Etwa 40 hofeigene, Hörner tragende Kühe versorgen die BIOG-Käserei des Schanck-Haff das ganze Jahr über mit Milch.

Silage, das heißt durch Milchsäuregärung haltbar gemachtes Grünfutter, kommt nur in geringen Mengen in den Futtertrog der Wiederkäuer.

Kleine Biohöfe bieten Qualität

Etwa 40 hofeigene, hörnertragende Kühe versorgen die BIOG-Käserei des Schanck-Haff das ganze Jahr über mit Milch. Dabei sind sie weit davon entfernt, sogenannte „Hochleistungskühe“ zu sein – und das ist so gewollt. Sie sollen sich schließlich über viele Jahre hinweg guter Gesundheit erfreuen und eine hohe Lebensqualität genießen, die ihnen durch beste Pflege, viel Weidegang, eine artgerechte Ernährung und einen halboffenen Stall gewährleistet wird.

„Éisleker Kéis“ auch im neuen NATURATA Marnach

Ob mild oder herzhaft im Geschmack, mit Paprika, Knoblauch, Senf oder Pfeffer. Für jeden Geschmack hat die BIOG-Käserei den richtigen Käse parat. Der „Éisleker Kéis“ wird übrigens in allen NATURATA Bio Marchés und Bio Haff Buttaker angeboten. Auch im neuen NATURATA Bio Marché, der Mitte März seine Türen in der Nordstrooss Shopping Mile Marnach öffnet.

Der „Éisleker Kéis“ ist auch dort an der Käse- und Kühltheke zu finden und vervollständigt das Bio-Lebensmittelsortiment, das auf etwas mehr als 300 Quadratmetern angeboten wird. C.

Bestes Futter für beste Milchqualität

Fast 200 000 Liter Demeter-Milch werden jährlich auf dem Schanck-Haff zu „Éisleker Kéis“ verarbeitet. Die Qualität des Käses hängt dabei stark von der Milchqualität und somit vom Wohlbefinden der Milchkühe ab. Die Kühe stehen deshalb vom Frühling bis zum Herbst auf der Weide und fressen frisches, saftiges Gras mit Klee und Kräutern. Im Winter hingegen wird getrocknetes Gras, also Heu, verfüttert.



Bereits seit 1980 verfolgt Familie Schanck das Ziel, eine Landwirtschaft zu fördern, die im Einklang mit der Natur wirtschaftet, die Böden nicht auslaugt und respektvoll mit den Hoftieren umgeht.



Das Käsearoma bildet sich nach einer Reifezeit von mehreren Wochen bis Monaten aus.

Der neue NATURATA-Bio-Marché, in der Nordstrooss-Shopping-Mile Marnach wird Mitte März seine Türen öffnen.

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