



Heinzelcheese & Wein

FRISCHKÄSE AUS DEM SPREEWALD

Cecilia Abel und Daniel Baumgart bewirtschaften den Ziegenhof Ogrosen. Ihr gesamtes Sortiment an Käse konnten sie zum Ende der Wintermelkpause noch nicht anbieten, Frischkäse schon. Und wie schmeckt der mit Wein?

Ursula Heinzelmann hat probiert, was geht – und was nicht.



Die Höfegemeinschaft Ogrosen in dem alten Rittergut in Vetschau ist 1991 entstanden. Es begann mit Milchkühen, 1994 zogen Schafe (und Schweine) ein, und 2002 kam der Ziegenhof dazu. Der wird seit Januar 2019 von Cecilia Abel und Daniel Baumgart geführt. Etwa 70 Tiere melken die beiden und verarbeiten die unbehandelte Milch zu einer großen Bandbreite verschiedener Käse, ein Sortiment, das sie größtenteils von ihren Vorgängern Frank Porten und Regina Lieb übernommen haben. Neben Frischkäse gibt es gereifte laktische Käse in Pyramiden-, Stangen- und Crottin-Form nach französischem Vorbild, aber auch Schnitt- und Blauschimmelkäse. »Die Perfektion ließe sich wahrscheinlich mit weniger Sorten schneller erreichen«, sagt Daniel Baumgart bedächtig, »aber das wäre langweilig!«, wirft Cecilia Abel ein.

Die beiden haben sich beim Ökolandbau-Studium in Eberswalde kennen- und schätzengelernt und waren für Praktika in Ogrosen, bevor sie nach weiteren Stationen (Cecilia in Traunstein mit einem Master in Bodenkunde, Daniel vor allem mit dem Schwerpunkt Käserei auf Alpen in der Schweiz und einem Bergbauernhof im Schwarzwald), beschlossen, gemeinsam den Ziegenhof zu

übernehmen und mit ihren Familien hier an den Rand des Spreewalds zu ziehen.

Für beide in vielerlei Hinsicht ein Wagnis: Sie hatten das Zusammenarbeiten vorher nicht getestet und kommen nicht aus der Landwirtschaft – was die Selbstständigkeit wohl so mit sich bringen würde an Herausforderungen? »Es ist schon sehr zeitintensiv, und die Bindung durch die Tiere ist für Außenstehende nicht nachzuvollziehen. Man kann eben nicht weg. Aber ansonsten läuft es.« Auf längere Sicht hätten sie gerne einen dritten Partner dabei, um etwas mehr Bewegungsspielraum auch außerhalb der paar Wochen im Winter zu haben, wenn die Ziegen trächtig sind und nicht gemolken werden.

Die Ziegen mögen es trocken

Die Zicklein wachsen muttergebunden auf, vier Wochen lang gehört die Muttermilch ausschließlich ihnen, dann teilen Käserei und Jungtiere sich vier Wochen lang die Euter, bis sie schließlich nach acht Wochen abgesetzt werden. »Das macht viel Arbeit und braucht viel Fläche, und die Zicklein trinken eine Menge Milch, die sich gewinnbringend vermarkten ließe, aber es ist für



ZWEIMAL FRISCHKÄSE VOM ZIEGENHOF OGDROSEN in Vetschau/Spreewald



DER GANZ FRISCHE FRISCHKÄSE: Duftet dezent säuerlich wie bester Quark – was er ja eigentlich auch ist –, zergeht auf der Zunge nahezu schwerelos wie feine, weiße, weiche Flocken und erinnert an ganz frischen Ricotta. Die Ziegenmilch ist nur durch die kalkweiße Farbe und die mineralische Würze erkennbar.



DER LEICHT GEREIFTE FRISCHKÄSE: »Crottin nach französischer Rezeptur« steht auf dem Etikett des kleinen Zylinders, doch dieser geformte, eine Woche gereifte, noch ganz junge Frischkäse ist viel luftiger als sein französisches Vorbild. Direkt unter der dünnen, runzeligen weichen Rinde sind erste, ganz leise Reife- aromen zu erkennen, kräftiger als nur Milch und Säure.

uns und die Tiere so viel angenehmer, wir können uns das auf keinen Fall anders vorstellen.« Sobald das Wetter es zulässt, sind die Tiere Tag und Nacht auf der Weide und werden auch dort gemolken. Flächenintensiv ist die Weidehaltung hier auf den sandigen Böden kurz vor Cottbus und bei der Trockenheit der letzten Jahre sowieso, »aber die Ziegen mögen das!« Die ausgeprägte Würze der Milch und Käse widerspiegelt ganz und gar die Landschaft, denn die Ziegen bekommen zusätzlich zu Weidegras und -heu nur etwas Hafer während des Melkens, und der wird ebenfalls auf Ogrosen angebaut.

Neben Käse auch Fleisch!

Alles bestens also? Die beiden klingen – abgesehen von der Coronakrise, deren langfristige Folgen nicht abzusehen sind – ausgesprochen zuversichtlich, positiv und realistisch. Ja, es sei wichtig, der Selbstausschöpfung vorzubeugen, bis jetzt zeigten die Lebenspartner großes Verständnis, und für alle unvorhergesehenen Entwicklungen habe sich immer noch eine Lösung gefunden. Die Vermarktung läuft gut, über verschiedene Marktschwärmerien und eine Reihe von Restaurants. Und die Zicklein, die im

Laufe des April und Mai geschlachtet und normalerweise an die Gastronomie gehen? »Das wird eben nie ein richtiges Geschäft.«

Und das ist das einzige Fragezeichen, das sich hier stellt: warum nicht? Dieses Fleisch stammt aus bester ökologischer Landwirtschaft, ist von herausragender Qualität und ein Teil des großen Kreislaufs der Milchwirtschaft. Also sollten wir es als Koproduzenten auch entsprechend honorieren – oder deutlich höhere Käsepreise in Kauf nehmen. Wie können wir sonst erwarten, dass Menschen wie Cecilia Abel und Daniel Baumgart all diese Arbeit auf sich nehmen?

Ziegenhof am Gut Ogrosen

Daniel Baumgart & Cecilia Abel
Ogrosener Dorfstr. 36,
03226 Vetschau/Spreewald,
Tel 035436. 568 00,

→ www.ziegenhof-ogrosen.de



DIE BEGEGNUNGEN

Die dritte Ausgabe des Jahres des Slow Food Magazins ist für diese Rubrik immer wieder eine Herausforderung. Sie erscheint im Mai, wenn bereits die Alpweiden aufgehen, es schon beinahe Sommer ist. Sie entsteht aber mit dem üblichen Vorlauf, also Mitte März. Das ist für viele Ziegen- und Schafhöfe gerade erst das Ende der Winter-Melkpause, und in diesen ersten Wochen gibt es nur wenig Milch für Käse. Was tun wir also? Schieben das Abgabedatum so weit wie möglich hinaus – und befassen uns mit Käse, der beinahe noch Milch ist. Frischkäse. Ganz frisch einerseits und eine Woche gereift andererseits. Gewisse Zweifel gab es da durchaus – würde sich überhaupt ein Unterschied in der Reaktion auf die Weine abzeichnen?

Die Antwort hier gleich vorweg: ja, absolut! Ebenso ausdrücklich vorweg: Die folgenden Beobachtungen basieren auf diesem speziellen und ganz jungen »Crottin« vom Ziegenhof Ogrosen. »Crottin« in seiner französischen Heimat an der Loire, mit vollem Namen »Crottin de Chavignol«, ist üblicherweise dichter in der Textur, etwas salziger und kommt so jung selten in den Handel. »Ogrosener Crottin« in älterer, gereifter Form wiederum verändert sich entsprechend. In beiden Fällen wird die Reaktion auf die jeweiligen Weine natürlich auch spannend, aber eine ganz andere sein. Es ist wie beim Kochen nach Rezept; am besten gelingt das, je mehr man mitdenkt und -fühlt. Und noch etwas: Jegliche dritte Komponente, also Brot, Gemüse oder Obst, verändert den Gesamteindruck.

DIE WEINE

1. Schäumend und trocken:

Silvaner PetNat

2Naturkinder, Kitzingen/Franken
10,5 Vol-%, 15 Euro, Tel 09321. 41 94,
→ www.2naturkinder.de

Melanie Drese und Michael Völker gehören zu den Naturweinpionieren hierzulande. Seit 2012 bewirtschaften sie sieben Hektar vollkommen ökologisch und erzeugen Weine ohne Filter, Schönung oder Schwefelzusatz. Ihr »PetNat«, also auf der Flasche vergorener Perlwein, hat zum Teil mit den Traubenhäuten gegoren, die goldene Birnenfrucht ist von einer feinen Herbe getragen.



3. Feinherb und mineralisch:

2018 Riesling Kröver Paradies feinherb

Weingut Staffelter Hof, Kröv/Mosel
10,5 Vol-%, 7,80 Euro, Tel 06541. 37 08,
→ www.staffelter-hof.de

Bilderbuch-Riesling vom ältesten (!) noch bestehenden Unternehmen Deutschlands, einem Hof, der ursprünglich zum belgischen Kloster Stavelot gehörte. Seit 2012 wirtschaftet Jan Klein zertifiziert ökologisch, engagiert sich für Steillagen und erzeugt neben gewagten Naturweinen solche Klassiker mit dem Duft von nassem Schiefer und schwarzen Johannisbeeren, schlank, die Süße ganz dezent.



2. Voll, rund und trocken:

2018 Weißburgunder

Weingut Harteneck,
Schliengen/Baden
13,5 Vol-%, 9,80 Euro, Tel 07635. 88 37,
→ www.weingut-harteneck.de

Überzeugter Biodyn-Winzer im warmen, fruchtbaren Markgräflerland zwischen Freiburg und Basel: Das brachte 2018 üppige gelbweiße Frucht ins Glas, streichelweich, mit selbstbewusstem Alkoholrückgrat. So saftig und voll wie der sommerliche Biss in eine vollreife Honigmelone.



4. Rot und transparent:

2018 Puristica Pinot-Rotwein

Weingut Gustavshof,
Gau-Heppenheim/Rheinhausen
13,5 Vol-%, 12,90 Euro, Tel 06731. 425 45,
→ www.gustavshof.de

Mitten in Rheinhessen, 16 Hektar, in vierter Generation und heute biodynamisch bewirtschaftet, mit großartigen neuen Etiketten. Ungeschwefelter, unfiltrierter Spätburgunder von kalkreichen Böden: transparent und muskulös zugleich, feines Holz und Gewürze in der Nase, dann ein rotschwarzer Beerencocktail ohne einen Hauch von Marmelade.



Fotos: von den Winzern

Wählerischer »Crottin«

Doch jetzt: Ergebnisse. Was ging nicht? Frischkäse und »PetNat«, eben gerade wegen dieser dezenten herben Bassnote, die eigentlich angenehm an Mostbirnen erinnert, aber so gar keinen Gegenpart im Käse fand. Die Gerbstoffe drehten hier beleidigt auf volle, verzerrte Lautstärke, der Käse zog den Kopf ein und wurde geschmacklich nahezu unsichtbar. Auch alles andere als gelungen war die Begegnung zwischen »Crottin« und Weißburgunder, weil die südliche Üppigkeit des Weins hier angesichts des mineralisch dezenten Gegenübers übermäßig süß wirkte. Ähnlich verhielt es sich mit »Crottin« und Riesling, dessen munteres Süße-Säure-Spiel das erste, noch zögerliche Reife-Stadium ziemlich unbarmherzig als unentschlossenes Zaudern darstellte.

Weinschubladen

Doch dann kam viel Positives, wie zum Beispiel die unaufgeregte Aufgeschlossenheit des Rotweins, zu dem – jetzt mal ganz ehrlich – wohl kaum jemand spontan mit diesen Käsen gegriffen hätte. Es dauerte einen Moment, bis sich die beiden jeweils aneinander gewöhnten (beziehungsweise die vorgefassten, alteingeschliffenen Erwartungen im Hirn der Verkosterin überwunden waren), aber dann fand die Beerenfrucht zur Säure des frischen Käses und das Tanningerüst zu den ersten erwachsenen Aromen des gereiften.

Beim »PetNat« kam dann noch die feine Kohlensäure dazu, sodass die beiden auf eine stille Weise wirklich richtig glücklich miteinander waren. Was auch für Weißburgunder und Frischkäse galt, aber auf vollkommen, wirklich diametral entgegengesetzte Weise: Der Wein gab sich ganz seiner unterschwellig »süßen« Seite hin, und der Käse akzeptierte das nicht nur, sondern unterstrich es noch, trug cremig den Alkohol, und so entstand eine köstliche Melonenquarkcreme.

Die Harmonie schlechthin und der unangefochtene Favorit all dieser Paare waren schließlich Riesling und Frischkäse. Hier begegneten sich Würze, Mineralität und Dichte in Käse und Wein auf Augenhöhe, waren komplett auf einer Wellenlänge und ergänzten sich doch in diesen unterschiedlichen Formen, wie zweieiige Zwillinge. Sehr schlicht, sehr elegant.

Feta als Joker

Von diesen unterschiedlichen Reaktionen auf die Weine inspiriert, gab es diesmal als Joker keinen weiteren Wein, sondern einen dritten Käse aus Ogrosen, nämlich einen betont salzigen, noch ganz leicht quietschig-jungen Feta. Der zwang kraft seiner Salzwelt den »PetNat« in die Tannin-Knie und somit in den geschmacklichen Hintergrund. Er drängte die Holzaromen des Rotweins aus dem Rampenlicht und schaffte sehr schön Platz für die feinen roten Beerenfrüchte. Er verschlangte sogar den Weißburgunder, der sich revanchierte und einen Teil des Salzigen aus dem Geschmacksfeld schaffte. Was dann allerdings dem Riesling – großer Tusch und Lorbeerkranz – noch deutlich besser gelang, der das Salz nahezu spurlos aufzusaugen schien, sodass die Ziegenmilch und die Ogrosener Landschaft zu schmecken waren, belebt von den Terrassen am Moselufer, frisch und sommerlich. ●



Bio-Feinschmecker Gewürze für die feine Bio-Küche

Für echte Meister am Grill

Mit unseren Gewürzen wird Grillen zum Gourmet-Vergnügen. Ein echter Meister ist der italienische Alleskönner **Maestro di BBQ** – der typisch italienische, tomatig-würzige Geschmack mit frischer Zitronennote und leichter Schärfe passt zu allem, was Mann oder Frau auf die Glut legen möchte.



Gibt auch Dips, Quark und Kräuterbutter eine mediterran pikante Note.