



## Heinzelcheese & Wein

# MIT STARKEM CHARAKTER

Einen weichen und einen harten Käse, beide von der Demeter-Hofgemeinschaft Heggelbach in Südbaden, hat **Ursula Heinzelmann** zu vier verschiedenen Bioweinen probiert.

**A**us deutscher Sicht liegt Heggelbach im äußersten Süden und in vieler Hinsicht etwas »ab vom Schuss«, aus der Käse-Perspektive hingegen am Epizentrum des Geschehens: am Rande der Alpen, beinahe in der Schweiz. Tatsächlich ist Stephan Ryffel, der die Käserei der 1987 von drei Familien gegründeten Hofgemeinschaft seit 2016 leitet, geborener Schweizer. Der Mittvierziger mit kurzen, dunklen Haaren, meist vergnügt blitzenden Augen trägt einen kleinen goldenen Graubündner Kuh-Ohrstecker und scheint hier wirklich seinen Platz gefunden zu haben.

Er ist über das Thema Naturschutz und ein Agrarstudium zum Käse gekommen, hat acht Sommer auf Graubündner Alpen gearbeitet, seine Diplomarbeit zum Thema Schnittkäseproduktion geschrieben und einige Zeit bei dem landwirtschaftlichen Schweizer Forschungszentrum Agroscope gearbeitet. Er verbindet viel praktische Erfahrung mit einem klaren Blick auf Organisation, Teamführung und Wirtschaftlichkeit, gibt regelmäßig Kurse für den VHM – Verband für handwerkliche Milchverarbeitung, nimmt Praktikanten auf und zeigt wenig von dem auf vielen Höfen vorherrschenden Stress.

### Kein Getreide für die Kühe!

Was allgemein für die Hofgemeinschaft zu gelten scheint, der Ton ist vergnügt und vorwärts gewandt. 1987 war dies ein heruntergekommenes Anwesen, dessen neue Besitzer bald merkten, dass die Abgabe ihrer Demeter-Milch an konventionelle Molkereien ein finanzielles Fiasko darstellte und sich daher für eine eigene Käserei entschieden. Bald gab es den ersten Heggelbacher Alpkäse, zu dem dann der »Schibli«, ein halbfester, flacher Schnittkäse, und schließlich der Camembert und ein milder Tilsiter kamen. Die Käserei entwickelte sich zum umsatzstärksten Teil des Hofes, zu dem auch Schweine, Schafe und Gemüseanbau gehören. Zusammenhänge werden durchdacht und genutzt. Die Bretter für den Reifekeller entstehen aus Heggelbacher Fichte, zwei Jahre im Freien gelagert, Energie für den Hof kommt aus einem eigenen Blockkraftwerk, die Molke aus der Käserei fließt direkt in den Schweinestall.

Heute sind es 50 Milchkühe, die auf den Weiden direkt am Hof den Blick auf die Alpen genießen, Braunvieh mit stolzen geschwungenen Hörnern (»Die Käserasse schlechthin«, sagt Stephan Ryffel),



und in der Scheune des Hofes steht eine Heutrocknungsanlage. Nahezu die Hälfte der 180 Hektar des Hofes sind Grünflächen, und bereits seit zwölf Jahren werden die Kühe ausschließlich von Gras, Klee und Heu ernährt: »Sie bekommen kein Getreide oder Eiweißschrote. Wir wollen hier Tiere züchten, die Experten in Sachen Verdauung sind. Kühe, als Wiederkäuer mit ihren Vormägen, sind auf die Verdauung von Gras und Grünlandpflanzen spezialisiert. Genau diese Eigenschaft wollen wir fördern und nicht die Verdauung von Getreide, welches ebenso gut direkt für die menschliche Ernährung genommen werden kann.« Das ist eine der sehr seltenen Ausnahmen im großen Kontext der Milchwirtschaft und 5 200 Liter Milch pro Jahr und Tier dafür immer noch eine gute Menge. Doch die Heggelbacher tüfteln immer weiter: Seit Kurzem wird das Gras beim Heuen mit einem Balkenmäherwerk geschnitten, was schonender für die Tierwelt ist, Diesel spart und einen höheren Nährwert schafft.

### Käsige Ideen

Im Heggelbacher Käse ist also tatsächlich Heggelbach zu schmecken. Zu den bereits eingeführten Käsen sind unter Stephan Ryf's Regie der »Heggelbacher Felsbrocken« und die Frischkäsebällchen in Öl gekommen, es gibt Quark und die (absolut wonnige) Sonntagssonne, einen leicht gesalzene Frischkäse. Vor wenigen Monaten ist die Käserei umgezogen, in ein beeindruckendes neues, auf die alten Räumlichkeiten aufgestocktes großes Gebäude. Mit Holzplatten verkleidet erstreckt es sich über mehrere Stockwerke, sodass die Milch nicht mehr gepumpt werden muss. Ein weiterer Schritt in Richtung noch weniger Belastung und noch mehr Heggelbacher Weidearomen im Käse.

### Hofgemeinschaft Heggelbach

Heggelbach 8, 88634 Herdwangen Schönach,  
Tel 07557.86 68,

→ [www.hofgemeinschaft-heggelbach.de](http://www.hofgemeinschaft-heggelbach.de)

## ZWEIMAL KÄSE DER HOFGEMEINSCHAFT HEGGELBACH in Herdwangen/ Südbaden



**DER KLEINE WEICHE:** Heggelbacher Camembert

Zwei Wochen alt, aus pasteurisierter Milch. Kaum handteller groß und zweifingerhoch, der weiße Schimmelflaum von der Verpackung flachgedrückt, direkt unter der dünnen Rinde weich, aber nicht flüssig, mit einem quarkig bröckelnden, aber nicht harten Kern. Duftet nach frischer Erde und ein wenig der steten Reife geschuldetem Ammoniak. Im Mund verbinden sich alle Texturen zu einem einheitlichen Schmelz, mit feiner Säure und dichten, frischen Milcharomen. Insgesamt eher leise und dabei doch ganz präsent.



**DER GROSSE HARTE:** Heggelbacher Felsbrocken

Knapp 14 Monate alt und damit eher jung, 15 Kilogramm schwer, als kompakte Trommel statt dem üblichen flacheren Alpkäseformat. Extrahartkäse, der nach dem Salzbad ein bis zwei Wochen bei 25 °C »fett schwitzt« und dabei eine parmesanartige Rinde bildet, also wenig von Rotschmiere geprägt ist. Wird horizontal aufgebrochen und wirkt mürbe und beinahe weich in der Textur, mit kleinen Löchern. Duftet nach zerlassener Butter mit einem Touch Karamell, und diese Üppigkeit der Milch geht in feine Säure und mineralische Aromen über, die an Kräuter und gebackenen Sellerie erinnern.



## DIE WEINE



### 1. WEISS, TROCKEN UND FRISCH:

2019 Grauburgunder  
Weingut Vollmayer, Hilzingen/Baden  
13,5 Vol-%, 10,20 Euro, Tel 07731. 641 47,  
→ [www.vollmayer-weingut.de](http://www.vollmayer-weingut.de)

Am Hohentwiel, einem erloschenen Vulkankegel wenige Kilometer westlich vom Bodensee, wachsen die Reben bis auf 560 Meter Höhe, sodass die Weine selbst in extremen Jahren noch frisch wirken, durch die Böden aber immer auch viel Würze mitbringen. Wie dieser Grauburgunder: viel frische Birne und Melone mit glasklarer Entschiedenheit.



### 3. ROT, FRISCH UND BESCHWINGT:

2018 Hagnauer Spätburgunder Terra  
Winzerverein Hagnau, Bodensee/Baden  
13 Vol-%, 9,50 Euro, Tel 07532. 10 30,  
→ [www.hagnauer.de](http://www.hagnauer.de)

Helles, transparentes Rot, duftet fein nach herben Sauerkirschen und Rauch. Setzt sich am Gaumen sehr ausgewogen so fort, wirkt zugänglich und zeigt doch immer noch mehr neue Schichten. Unpräzisions, in sich ruhend, Fülle ohne vordergründige Üppigkeit – das ganze Wesen des See-Weins. Sehr gelungenes Demeter-Projekt eines Mitglieds des Winzervereins.



### 2. ORANGE, HERB UND GEREIFT:

2015 Silvaner Indigenus  
Weingut Rothe, Nordheim/Franken  
13 Vol-%, 25 Euro, Tel 09381. 847 95 30,  
→ [www.weingut-rothe.de](http://www.weingut-rothe.de)

Manfred Rothe gehört zum Bio-Urgestein in Franken und baut schon seit Längerem einige Weine »orange« aus, lässt also weiße Trauben mit den Schalen vergären. Unfiltriert abgefüllt, daher leicht trüb, leise orange leuchtend, duftet nach Bananen und getrockneter Orangenschale, schmeckt tanninherb und doch fruchtfrisch und lebendig.



### 4. ROT, GEREIFT UND KRÄFTIG:

2013 Petit  
Weingut Castel Peter, Bad Dürkheim/Pfalz  
13,5 Vol-%, 9,50 Euro, Tel 06322. 58 99,  
→ [www.castel-peter.de](http://www.castel-peter.de)

Eine gelungene Cuvée aus St Laurent, Merlot, Acolon und Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Holzfass ausgebaut, vereint Reife und Lebendigkeit. Dufftet nach Blüten und Beeren und schmeckt auch so, die fein gereifte Frucht von rundem Holz getragen und unterlegt, im Nachhall ansprechende Balance von süßlich und herb.

## DIE ERGEBNISSE

Zwei sehr unterschiedliche Käse unter der Geschmackslupe, das ließ in der Erwartung auf gleichermaßen unterschiedliche Reaktionen der Weine schließen. Weit gefehlt! Die Verkostung wurde durch Hin- und Herschmecken, Vergewissern und nochmals Vergleichen eine ausgesprochen intensive Angelegenheit. Aber es blieb dabei: Die Unterschiede waren lediglich Nuancen. Vielleicht ist das ein Ausdruck des starken Charakters der Milch durch die Beschränkung auf reines Raufutter; auf alle Fälle ist es eine Beobachtung, die verdient, weiterverfolgt zu werden.

### Unaufdringliche Erfrischung

Den Anfang machte der Grauburgunder. Der Hohentwiel liegt quasi gleich um die Ecke von Heggelbach und Stephan Ryffel und das Weingut Vollmayer kooperieren mit gemeinsamen Veranstaltungen. Das macht auch deshalb Sinn, weil Käse und Wein

ähnlich mineralische Grundtöne mitbringen. Allerdings ließ die cremige Struktur des Camemberts den Grauburgunder nach der aus seiner Sicht wesentlich freundlicheren Hand des quarzig-säuerlichen Kerns greifen, und er wirkte ein wenig hart. Dem »Felsbrocken« ordnete er sich ohne Diskussionen unter, hielt sich auch hier vor allem an die offene, mürbe Textur und sorgte für unaufdringliche Erfrischung ob all der buttrigen Üppigkeit.

Auch der Silvaner wirkte deutlich schlanker in Kombination mit dem Camembert, aber die Begegnung war eine durch und durch positive, bejahende, die beiden verschmolzen innigst miteinander, Gerbstoffe, Säure, erdige Aromen... Dem »Felsbrocken« fügte der Silvaner durch seine herbe Art eine klare, gewissermaßen erwachsene Dimension hinzu, ließ ihn noch würziger erscheinen, während er sich selbst sehr elegant im Hintergrund hielt.

Fotos: von den Winzern



### Nachbarschaftstreffen

Dann: Rotwein, wiederum beinahe aus der Heggelbacher Nachbarschaft, nämlich direkt vom Bodensee, und unübersehbar von seinem besonderen Klima geprägt. Hinter dem Terra-Projekt der altehrwürdigen Genossenschaft in Hagnau steckt ein Winzer, Thomas Pfisterer, der acht Hektar Reben seit einigen Jahren zuerst biologisch und inzwischen biodynamisch bewirtschaftet und dabei auch in engem Austausch mit den Gemüsebauern von Heggelbach steht. Spätburgunder der kristallinen Art und Weichkäse sind normalerweise kein Traumpaar, doch diese beiden hätten sich nicht einiger sein können. Sie waren kaum auseinanderzuhalten am Gaumen in Säure, Körper, Aromen; es war beinahe unheimlich! Auch beim großen, harten Käse gliederte sich der Wein ein, fand Anschluss an Säure und Würze, gab sich tolerant und übernahm die Rolle des Erfrischers, wodurch er selbst etwas weicher und noch feiner wirkte – Toleranz und Offenheit machen schön, auch beim Wein!

Schließlich der deutlich dunklere, rundere Pfälzer Rotwein. Die Reife verlieh ihm etwas Abgeklärtes, er umfing den Camembert ohne Berührungsängste. Er umschloss den Käse mit Frucht, als habe jemand Preiselbeeren, Brombeeren und Kirschen mit ein

wenig Zimt und Pfeffer eingekocht, und überließ ihm ganz unprätentiös die Bühne. Auf ähnliche Art und Weise hielt er sich beim »Felsbrocken« im Hintergrund, wenn auch all die buttrige Fülle ihn etwas strenger erscheinen ließ.

### Geschmackslabor am Bodensee

Trotz aller Hin- und Her-Verkosterei kam noch ein Wein ins Glas: trockener Müller-Thurgau, die Paradesorte des Bodensees, und zwar aus derselben Winzerhand, der 2018 Hagnauer Terra. Durch die Höhenlage (ca. 400 Meter) und die Alpennähe wird der Müller-Thurgau am See selten mastig und aufdringlich, sondern tritt spritzig und lebendig auf. So auch hier, mit Guavenaromen (es war ein warmer Sommer!) und, wie schon beim Rotwein, einer großen Ruhe. Mit dem Camembert wirkte er noch schlanker, frischer und säurefester, auf beiden Seiten herrschte Respekt, und der Verkostungsraum schien plötzlich ans See-Ufer versetzt. Was sich mit dem »Felsbrocken« noch steigerte: eine Terrasse, der Käse in seiner Fülle gebändigt, in der Ferne die Schweizer Alpen in der Abendsonne – glückliche Reben vereint mit wahrhaft glücklichen Kühen. ●

## Pfister Öko-Sonne – Das Münchner Original!

### Jedes Bauernbrot ein Unikat



*helle Sonne*

*dunkle Sonne*

*schwarze Sonne*

**Ökologisch, Naturland Fair zertifiziert, halal und kosher**

- Aus reinem Natursauerteig
- Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft
- Im Altdeutschen Steinbackofen gebacken
- Ohne künstliche und chemische Zusatzstoffe



**Hofpfisterei**  
GENUSS & NATÜRLICHKEIT