

Die Hof- und Schaukäserei Buschsieweke stellt sich vor

Wie wird aus Milch Käse, wie kommen die Löcher hinein und was macht den unnachahmlichen Geschmack der Spezialitäten aus der eigenen Herstellung aus? All diesen Fragen können Besucher der Schau- und Hofkäserei Buschsieweke in Druffel/Rietberg nachgehen.

Genau zehn Jahre ist es her, dass Heinrich Buschsieweke und seine Frau Stefanie ihre eigene Hofkäserei eröffneten. Die Idee wurde aus einem Problem heraus geboren: die Kühe produzierten zu viel Milch und was lag näher, als sie in eigener Weiterverarbeitung haltbar zu machen. Zunächst hieß es: sich in die Materie einarbeiten, Kurse besuchen, testen, experimentieren und vor allem Lernen, bevor die eigenen Ideen umgesetzt werden konnten.

Das A und O in jedem Handwerk ist, dies mit Leidenschaft auszuführen, nur dann hat man auch die Ruhe und die Geduld, aus der normalen Milch unvergleichliche Kreationen zu zaubern, die mit ihrem ausgeprägten und unverfälschten Geschmack die Kunden begeistert. Vom Druffeler Natur über Bockshornklee-Käse bis hin zu milden Frischkäsezubereitungen und Joghurt – Heinrich Buschsieweke produziert viele verschiedene Varianten und Sorten für jeden Geschmack. Selbstverständlich werden die Produkte regelmäßig überprüft: der Landwirt arbeitet eng mit dem Veterinäramt und der Lebensmittelüberwachung zusammen und zudem werden regelmäßig Proben des Käse ins Labor geschickt. Die Milcherzeugnisse – die übrigens ohne künstliche Zusatzstoffe wie Aromen oder Konservierungsstoffe hergestellt werden – sind im Selbstbedienungshäuschen direkt auf dem Hof oder jeden Freitag auf dem Oelder Wochenmarkt erhältlich.

Wie aber wird nun ein Käse hergestellt? 44 Mitglieder des Arbeitskreises 55+ aus Oelde konnten auf einem Busausflug nach Rietberg diesem Geheimnis selbst auf die Spur gehen. Nach einem Besuch und einem Rundgang durch die Innenstadt mit ihren interessanten Fachwerkhäusern stand der Besuch der auf der zwischen Feldern und Wiesen gelegenen Schaukäserei Buschsieweke auf dem Programm. Das Prinzip der Käseherstellung ist dabei recht einfach – das haben die Gäste bei der Besichtigung feststellen können: Die festen Inhalts-



stoffe der Milch (hauptsächlich Eiweiß und Rahm) werden von den flüssigen Inhaltsstoffen, der Molke, getrennt. Wichtig dabei ist der Einsatz von Milchsäure-Bakterien, die den Gerinnungsprozess in Gang bringen. Wenn sich die Molke von dem geronnenen Eiweiß, der sogenannten „Gallerte“ getrennt hat, wird diese Gallerte mit einer Käsharfe in möglichst gleich große Stücke zerteilt. Dadurch löst sich die Molke und es entsteht der Bruch. Je feiner die Gallerte zerschnitten wird, desto mehr Molke tritt aus und desto fester wird der Käse. Anschließend wird die Masse nochmal verrührt und in Formen gepresst. Die Reifung und Rindenbildung des Schnittkäse wird durch Salzbaden gefördert. Unumgänglich ist natürlich auch die Reifezeit im Lagerraum, in dem der Käse regelmäßig gewendet werden muss, bevor er nach ca. 8 Wochen in den Verkauf gehen kann.

Wie es sich gehört, konnten die Ausflügler von 55+ auch von den Produkten kosten, die in der Käserei hergestellt werden. Reichlich bewirtet und um viele interessante Eindrücke reicher kehrten sie gegen Abend nach Oelde zurück, zeigen sich noch immer begeistert von der Vielfalt, die eine Käserei zu bieten hat und bedanken sich nicht nur bei Heinrich Buschsieweke für den Einblick in die Arbeit einer Käserei sondern besonders auch bei den beiden Organisatorinnen Frau Schaberg und Frau Kops, die diesen Ausflug in altbewährter Gründlichkeit erarbeitet haben.

Nähere Infos zur Schaukäserei und zum Käse erhalten Sie entweder freitags bei Heinrich Buschsieweke auf dem Wochenmarkt, unter Tel. 05244-10406 oder unter www.daskaesehaus.de.

