



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Nieheimer Käse

Ein Sauermilchkäse mit besonderem Geschmack

Arche Passagier seit 2006

Unterstützt von Slow Food Südlicher Teutoburger Wald

Beschreibung des Passagiers

Der Nieheimer Käse ist ein Sauermilchkäse aus Kuhmilch, der in Nieheim (Kreis Höxter, Ostwestfalen-Lippe) nach traditionellem Rezept aus fettarmen Sauermilchquark hergestellt wird. Der trockene, nur leicht saure Quark wird fein gemahlen oder geklopft. Nach einer Reifung von drei bis fünf Tagen wird der Käse mit Salz, Kümmel und Wasser zu Handkäse verarbeitet.

Sauermilchkäse wurde früher in ganz Deutschland hergestellt. Beim Nieheimer Käse wird der gereifte Magerquark jedoch mittels Speisesalz in seinem Reifungsprozess abgestoppt. Im Gegensatz zu den üblichen Herstellungsarten wie z.B. beim Harzer Käse hat er dadurch keinen festen weißen Kern und reift nicht von außen nach innen. Der Nieheimer Käse wird mit der Zeit immer fester und härter und ist dann zum Reiben geeignet - was ihm auch den Namen Reibekäse eingebracht hat. Die Herstellung und Verkauf dieses Handkäses unterlagen früher einer äußerst strengen Kontrolle. Die Richtlinien aus dem Jahre 1927, die noch im Käsemuseum Nieheim zu sehen sind, gelten teilweise heute noch. Der Käse wird nicht gewogen, sondern stückweise verkauft. Die runden goldgelben Laibe sind jeweils genau 35 Gramm schwer und ein paar Wochen haltbar.

Gefährdung des Passagiers

1927 bestanden in Nieheim noch ca. 80 Hauskäsereien, nach dem Krieg waren es rund 30 Häuser, in denen gekäst wurde. Heute vertreibt nur noch eine Käserei am Ort ihre selbst gemachten Produkte.

Vermarktung des Passagiers

Der Nieheimer Käse wird in Menne's Nieheimer Schaukäserei hergestellt. Er kann dort im Hofladen erstanden oder bestellt werden. In weiteren Hof- und Delikatessläden sowie Supermärkten in den Landkreisen Lippe und Höxter ist der Käse erhältlich.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Nieheimer Käse wurde traditionell in Nieheim im Kreis Höxter in Ostwestfalen-Lippe hergestellt. Er wurde vermutlich schon Anfang des 19. Jahrhunderts in Hauskäsereien hergestellt. Die älteste Quelle stammt aus dem Jahre 1858: einem Artikel einer landwirtschaftlichen Zeitung ist zu entnehmen, dass man den Nieheimer Käse damals bereits auf Gut Externbrock herstellte. Er wurde „allgemein ihres vorzüglichen Wohlgeschmacks und ihrer Haltbarkeit wegen geschätzt. Nicht wenige Personen erklärten sie für die besten unter allen ihnen bekannten Sorten Deutschlands, Hollands, Englands und Frankreichs. ...“.

Die Region um Nieheim hat eine lange Käsetradition. Dies hängt mit der charakteristischen Flechtheckenlandschaft zusammen. Im Schutze der Flechthecken (ein natürlicher „lebender“ Zaun aus Haselnusshecken und eingeflochtenen Weidenzweigen) wuchsen am Rande der Wiesen und Weiden besonders viele nahrhafte und wohlschmeckende Kräuter, wodurch die Milch einen besonders guten Geschmack bekam. In den Hecken wuchs auch der wilde Hopfen, in dessen Blätter früher der Nieheimer Käse (auch Hopfenkäse genannt) zum besseren Trocknen eingelegt wurde. Dadurch wurde der Käse noch haltbarer.

Geschmack des Passagiers

Sein Geschmack ist würzig herb und fein säuerlich, scharf und pikant und natürlich entsprechend der Würzung mit der Kümmelnote. Trotz des geringen Fettgehalts (weniger als 1%) entwickelt er außergewöhnlich vielfältige Geschmacksnuancen.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/nieheimer_kaese

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de