



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Würchwitzer Milbenkäse

Ein lebendiger Käse mit Tradition

Arche Passagier seit 2006

Unterstützt von Slow Food Leipzig-Halle

Beschreibung des Passagiers

Milbenkäse ist ein „Trüffel“ unter den Käsesorten, seine ungewöhnliche Geschmacksvielfalt ist sehr geschätzt. Er wird aus getrocknetem Magerquark hergestellt. Die Grundlage dafür ist Ziegen-, Schafs- oder Kuhmilch. Der Käse lagert viele Wochen in Kisten mit speziellen Käsemilben. Hier erfährt der Quark seinen Reifeprozess. Die Milben fermentieren den Käse. Damit er nicht von ihnen aufgefressen wird, werden die Milben mit Roggenmehl gefüttert. Dieser Prozess kann ein Viertel bis hin zu einem halben Jahr in Anspruch nehmen und erfordert eine intensive und individuelle Betreuung. Weil die Milben im Winter eine Ruhephase haben, kann der Käse auch nur saisonal vom Frühjahr bis zum Herbst hergestellt werden. Das Besondere des Milbenkäses ist die extrem lange Haltbarkeit, die bei einzelnen Exemplaren bis zu 30 Jahren nachgewiesen werden konnte. Der Käse ist im besten Reifezustand bernsteinfarben und die Textur ist mittelfest bis hart. Milbenkäse schmeckt nicht nur, sondern kann auch homöopathisch wirken. Er hat positive Auswirkungen auf den Verdauungstrakt und die Darmflora und kann einen Beitrag gegen Allergien leisten.

Gefährdung des Passagiers

Die Herstellung des Milbenkäses ist seit Mitte des 20. Jahrhunderts durch den Rückgang der bäuerlichen Strukturen im Altenburger Land fast ausgestorben. Bis auf wenige private Familien, die die Tradition pflegen, gibt es nur ein Unternehmen, das sich der Herstellung auf Grundlage lebensmittelrechtlicher Verordnungen verschrieben hat.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Schon seit mehr als 300 Jahren ist der Milbenkäse nachweislich im Altenburger Land bzw. in Würchwitz angesiedelt. Ab Mitte des 20. Jahrhunderts ist diese traditionelle Art

der Käseherstellung immer mehr in Vergessenheit geraten. Während die Milbenkäse-Tradition spätestens nach den Zweiten Weltkrieg in den anderen Orten ausgestorben war, haben sie in Würchwitz einige Familien weiter gepflegt. Heute ist der Käse in der Region nicht nur ein kulinarisches Unikum, sondern zieht auch Besucher aus aller Welt an.

Geschmack des Passagiers

Der Geschmack des Milbenkäses ist vergleichbar mit einem besonders würzigen Harzer Käse. Die speziellen Aromen sind jedoch nur schwer zu benennen und bilden einen für den Milbenkäse typischen Geschmack mit einer leichten Bitternote.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Weltweit einzigartig ist, dass der Würchwitz Milbenkäse seiner Haltbarkeit und seinen besonderen Geschmack ausschließlich beim Reifen in der Milbenkiste durch die besonderen Enzyme der Käsemilbe erhält.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/wuerchwitzer_milbenkaese

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