



Nieheimer Käse g. g. A.

Genuss aus dem Kurort

Den Nieheimer Käse genießt man auch außerhalb des Kurortes Nieheim, im äußersten Osten Westfalens, gerne. Der Sauermilchkäse wird vermutlich schon seit Beginn des 19. Jahrhunderts ausschließlich in Nieheim hergestellt – damals von den vielen Hauskäsereien. 2010 erreichte die „Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse“ die EU-Auszeichnung ihrer regionalen Spezialität als „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“.



Aus saurer Milch

Nach wie vor gilt für den Nieheimer Käse g. g. A. das traditionelle Rezept: Basis ist fettarmer Sauermilchquark aus Kuhmilch, der nach der Verarbeitung als sehr junger Käse drei bis fünf Tage in Wannen reift. Dann wird die Masse mit Salz, Wasser und gegebenenfalls Kümmel zu Handkäse verarbeitet. Im Zuge des Reifungsprozesses wird er immer fester und härter, bis man ihn sogar reiben kann.

Große Bühne für kleinen Käse

Die Maße der fertigen Käsestücke sind klar definiert: eine zylindrische Form mit 4,0 bis 4,5 Zentimeter Durchmesser, 2,0 bis 2,5 Zentimeter Höhe und einem Gewicht von 32 bis 37 Gramm. Sie werden nur im ganzen Stück verkauft. Auch mit weniger als einem Prozent Fettgehalt ist der Käse würzig-herb, fein säuerlich, scharf-pikant und hat, je nach Würzung, eine delikate Kümmelnote. Neben dem eigenen Käsemuseum hat die Spezialität auch alle zwei (geraden) Jahre auf dem „Deutschen Käsemarkt“ in Nieheim eine große Bühne.

Brotecken mit Nieheimer Käsesalat

Zutaten

Für etwa 30 Stück:

200 g Nieheimer

Käse g. g. A.

100 g Radieschen

3 kleine Zwiebeln

2 EL kalt gepresstes Olivenöl

Salz

schwarzer Pfeffer

(frisch gemahlen)

5 Scheiben Bauernbrot
(etwa 250 g)

1 Bund Schnittlauch



Zubereitung

Den Käse und die geputzten Radieschen in sehr feine Stifte schneiden. Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln, mit den Radieschen und dem Käse mischen. Das Olivenöl unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank zugedeckt ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Jede Brotscheibe in mundgerechte Stücke schneiden und den Käsesalat darauf verteilen. Den gewaschenen Schnittlauch trocknen, schneiden und über die Brote streuen

