



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.

Nieheimer Käsesuppe

Zutaten

Für ca. 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 200 g Nieheimer Kochkäse
- 50 g Nieheimer Käse g. g. A.
(gerieben)
- $\frac{3}{4}$ l Brühe
- 200 g Sahne
- 1 Stich Schmalz
- 1 Schuss Weißwein
- Bärlauch oder Porree



Zubereitung

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Mit dem Schmalz leicht glasieren. Mit der Brühe ablöschen. Den Kochkäse in der Brühe schmelzen und aufkochen lassen. Den geriebenen Käse zugeben und nochmals aufkochen. Anschließend die Sahne und das Bärlauch zufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Auf Wunsch etwas andicken und zum Schluss den Weißwein zugeben.

